



**PIAN DI CONTE**  
Un bouquet intenso

Talenti è sicuramente tra i migliori interpreti del Rosso. Il suo vino ha un bouquet di particolare intensità dove spiccano la mora e il tabacco. Vino di bello spessore, avvolgente, di buona potenza e però equilibrato.

Talenti  
Lire 22.000  
© 0577-844004



**MONTALCINO**  
La mora nel bicchiere

Spiccato sentore di mora al palato e bel bouquet dove prevale mammola al naso. E vini di ampio spettro gustativo, di discreta potenza e di buon corpo. Equilibrato, in bocca dura a lungo.

Fanci  
Lire 23.000  
© 0577-835628



**CERRINO**  
Il timbro del sangiovese

Rosso che esprime la pienezza del vitigno e che rende riconoscibilissime le note del sangiovese con leggere sfumature di sottobosco. E' ampio al naso e ben presente al palato con tannini morbidi.

Tiezzi  
Lire 23.000  
© 0577-848187

**MONTALCINO [SI]**

orniamo ad occuparci di sangiovese, il vitigno principe tra gli autoctoni italiani, ed in particolare di quella felice isola enologica che è Montalcino. Il Monte dei Lecci posto quasi come un contrafforte tra il salso del Tirreno e le crete senesi. Qui il sangiovese ha conosciuto la sua massima espressione con il Brunello, uno dei vini più celebrati al mondo e in febbraio, quando si farà Benvenuto Brunello sapremo se la vendemmia '95 che sgorgerà finalmente nei bicchieri sarà davvero insuperabile, e sapremo anche come è andata l'ultima vendemmia del millennio. Ma adesso con la stagione fredda proviamo ad accostarci al fratello "minore" (ma solo per anni di affinamento) di Messer Brunello: il Rosso di Montalcino. E' vino che nasce dalle stesse vigne del più ce-



Il rosso Sangiovese della terra di Siena

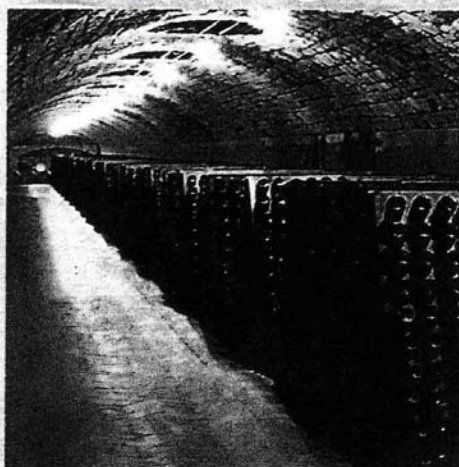
DI CARLO CAMBI



lebrato Brunello e che talvolta, grazie proprio alla freschezza del sangiovese, lo supera per "confidenza" al palato. I Rossi che qui presentiamo sono solo una piccola selezione della vasta produzione montalcinese. Ma se vi accosterete ad alcune di queste bottiglie scoprirete quanto affascinante possa essere il Rosso di Montalcino quando sprigiona sentori di mora, quando avvolge il palato prima con una certa vigoria, poi con una elegante morbidezza. E' vino da tenersi in conto su cucina importante, su carni rosse, su salumi, perfino su crostini di cacciagione. Ma anche semplicemente con prosciutto toscano e pecorino. Servitelo a temperatura ambiente in bicchieri ampi e abbiate cura di stapparlo un'ora prima di servirlo. Deve dispiegare i suoi aromi in libertà. E sappiate che è longevo.

**TEMPO DI CLASSIFICHE**

Toscana in testa ma il top è il Sagrantino



Escono le guide e per il vino italiano è tempo di classifiche. E comunque è questione di gusti. Tant'è per esempio che l'autorevolissimo Wine Spectator (che guarda caso si stampa negli Usa) tra i top cento premia di gran lunga i californiani. E mette al primo posto lo Chateau St. Jean Cabernet Sauvignon Sonoma Conty Cinq Cepages '96. Proviamo un po' a vedere questi giudizi e a ragionarci su. La Toscana si conferma comunque la regione vitivinicola italiana al vertice. Per Wine Spectator il miglior vino italiano è Isole e Olena Toscana Cepparella 97 che è terzo in classifica dietro Chateau Margaux '95. E per la rivista americana tra i top-cento ci sono altri 9 italiani di cui sei toscani (Solengo, Vigna

Alceo, Fontodi, Castello di Lilliano, Chianti di Felsina, Erta e China). Ma la Toscana fa la parte del leone anche nella classifica dei ristoranti che premiano co-

me vino del secolo il Sassicaia. Venendo alle guide italiane se il Gambero Rosso ha premiato con i tre bicchieri più il Piemonte della Toscana è anche

vero che ha tenuto in gran conto i supertuscan, mentre la guida dei sommelier d'Italia, ha molto apprezzato i vini toscani, così come la guida di Luca Maroni. Infine l'ultima ad uscire è stata la guida Veronelli che premia come miglior vino il Terra di Lavoro '97 di Galardi, vino campano, premiato anche dai sommelier. Chi mette d'accordo tutti è il Sagrantino 25 anni '96 di Arnaldo Caprai messo al vertice da tutte le guide. Anche un altro Sagrantino, quello della Saiaagricola ottiene i tre bicchieri del Gambero. Buona la performance anche del Pelago di Umani Ronchi, un marchigiano tra i top-wine. Comunque tutti sono d'accordo sul fatto che la qualità media del vino made in Italy è in fortissima ascesa. E' un buon segno.



**PELAGRILLI**  
Raffinata essenza

Il Rosso di Pacenti è una raffinata essenza del sangiovese. E' vino ampio, caldo e avvolgente al palato, lungo al gusto dove sprigiona mora, confettura e al naso dove la mammola è ben presente. Di grande equilibrio.

Siro Pacenti  
Lire 27.000  
© 0577-848662



**S. RESTITUTA**  
Notevole potenza

Vino assai potente, di spessore alcolico, di altrettanto pronunciata tannicità che fa avvertire al palato un deciso retrogusto amarognolo. E' vino robusto che pure sa dare buone sensazioni fruttate.

Caprilli  
Lire 25.000  
© 0577-848566



**MONTALCINO**  
Secondo tradizione

Forse è il più tradizionale tra i rossi di Montalcino dove il rispetto per le caratteristiche del sangiovese è assoluto. Perciò il vino è di spessore, tannico ma non aggressivo, assai lungo al palato con frutto ben presente.

La Fortuna  
Lire 20.000  
© 0577-848308