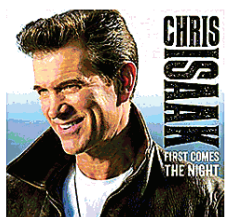


La manifestazione Anteprime di Toscana

Rock & wine

Dalle Langhe

Un Barolo riserva ti seduce il cuore come la voce di Chris Isaak



BENEDETTO FERRARA

PER volersi bene a volte servono pochi accorgimenti. Per esempio, non è male l'idea di stappare una bottiglia di Barolo Franco Conterno 2008 riserva. Una decisione che prelude a una lunga passeggiata dello spirito tra luce e ombra, tra piacere e sentimento. E' la sua potenza a lasciarti senza parole. Il ricordo di arancia e quel tannino prepotente. Resti di stucco, e riscopri il gusto dei vitigni delle langhe, quelli in Italia hanno pochi confronti. Da lì è un vagare verso la Francia. E il resto è storia. Bello mescolare malinconia e felicità, cercare in un sorso qualcosa che ti resti addosso per sempre. Insieme a questo rosso importante potrebbe starci bene la voce bassa ed espressiva di un portavoce del racconto americano. Chris Isaak e il suo nuovo disco in studio «First comes the night», anche questa è una bella idea. Il cantante e attore adorato da Lynch resta nel suo territorio di sempre: ballate morbide, rock and roll figlio di Orbison e del suo mito dichiarato Elvis. La title track è un carezza, il resto del disco è la sintesi del disciplinare rock & roll made in Usa: country, rockabilly etc... etc... Lo stesso Isaak ha riunito il suo disco in una battuta che dice tutto: «E' musica perfetta per chi, dopo la fine di un amore, sta facendo le pulizie in casa». Come dire: siamo tra i ricordi e il dopo, cioè quello spazio dove la mente sta cercando la forza per rincorsa che serve per tornare a volare. «First comes the night» è qualcosa di suggestivo, come la voce di Isaak, come questo Barolo che, invecchiato con amore e pochissima chimica, ti spedisce lassù, nelle Langhe che non tradiscono mai.

FRANCO CONTERNO 2008
Nebbiolo Michet e Lampia, invecchiamento in botti di rovere 48 mesi più 6 mesi in bottiglia. Prezzo: 35/40 euro



Dal 13 al 20 febbraio degustazioni, incontri e workshop
Tredici denominazioni presentano le nuove annate

Chianti & Co. il bello del vino

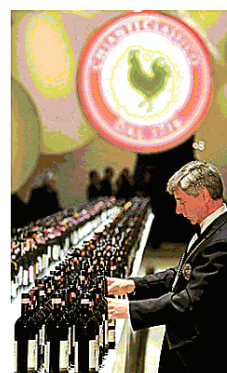
THEA GIGLI

TERRA di vini pregiati, apprezzati a livello internazionale, forte di un'exportazione all'estero che ogni anno raggiunge importanti risultati, la Toscana fa da terrazza sul mondo nel settore vitivinicolo come simbolo di garanzia, qualità e prestigio. Il 12 e 13 febbraio, a Firenze, si inaugura la sesta edizione di **Buy Wine**, il workshop B2B organizzato dall'Agenzia regionale Toscana Promozione per favorire l'incontro tra la Toscana del vino e il commercio internazionale. Per il quarto anno consecutivo **Buy Wine** lancia la volata alle "Anteprime di Toscana" che, dal 13 al 20 febbraio, vedranno tredici denominazioni presentare agli operatori e ai giornalisti di settore, i vini nuovi introdotti sul mercato a partire dal 2015. Inizia a Firenze la **Collettiva** all'Star Hotel Michelangelo, dove il

13 febbraio saranno presenti otto denominazioni: Morellino di Scansano, Montecucco, Vini Cortona, Vini di Carmignano, Valdarno di Sopra Doc, Bianco di Pitigliano e Sovana, Colline Luc-



chesi e Maremma Doc. Il 14 febbraio il **Consorzio del Chianti** torna con l'evento **Chianti Lovers Anteprima 2016**. Quest'anno all'Ex-Manifattura Tabacchi porte aperte alla stampa internazionale ed italiana e agli amanti del Chianti che potranno degustare le nuove annate della vendemmia 2015 e della riserva 2013. Tra i consorzi a raccontarsi: il Consorzio Chianti Colli Fiorentini, il Consorzio Chianti Colli Senesi, il Sangiovese e il Chianti



Rufina. Dalle 16 alle 22 i **Chianti lovers** conosceranno più da vicino il Sangiovese, vitigno principe del Chianti. Ingresso 10 €. Il Chianti Classico, il 15 e 16, presenta la **Chianti Classico Collection** alla Stazione Leopolda: 160 produttori e 200 giornalisti da tutto il mondo festeggeranno l'anniversario per i trecento anni della denominazione. Il 17 febbraio verrà presentata l'undicesima edizione della **Vernaccia di San Gimignano**. L'Anteprima cade in un anno importante per il territorio e tutti i produttori: nel 2016 ricorrono i cinquant'anni dall'ottenimento della denominazione di origine controllata. Domenica 14 e mercoledì 17 nelle sale del Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada verranno presentate le nuove annate di Vernaccia di San Gimignano 2015 e 2014 per la Riserva. L'Anteprima del **Vino Nobile** è in programma dalle 14.00 alle 18.00 del 13 febbraio e dalle 10 alle 18 del 14 e del 15 febbraio 2016. Chiude la programmazione di Anteprime di Toscana il 19 e 20 febbraio il **Benvenuto Brunello** presso il Chiostro del Museo di Montalcino. L'edizione 2016 celebra il cinquantenario del riconoscimento della Doc al Brunello. Il 20 febbraio presso la Chiesa di Sant'Agostino saranno assegnate le stelle alla vendemmia 2015 e i premi "Leccio d'Oro", conferiti ogni anno dal Consorzio ai locali che hanno la Carta dei Vini con una gamma ampia e rappresentativa di vino Brunello e degli altri vini di Montalcino.

RISTORANTE WINE BAR

I CINQUE SENSI

Domenica
14 febbraio
San Valentino
una romantica cena tra le dolci note di un pianoforte

"il mare"

- Croccante di salmone con spuma di champagne
- Raviolo al nero di seppia ripieno di scampi con salsa ai lamponi
- Filetto di ricciola con crema di ravanelli
- Tortino di vaniglia, fragole e vin santo

euro 40,00 vini esclusi

"la terra"

- Fagotto di caprino con miele e rosmarino
- Fettuccine con ragu' d'anatra su crema di zucca e amaretti
- Filet mignon di maiale con senape di dijion
- Tortino fondente al cioccolato con lamponi e arancia

euro 35,00 vini esclusi

Seguici su:
I cinque sensi

FIRENZE Via Pier Capponi 3/a-r • tel. 055 5000315
www.ristoranteicinquesensi.com
chiuso la domenica