

ENOCLUB ROMA (www.enoclubroma.it)

Eventi in rilievo:

- Evento, "Sense of Wine" Roma, 24 Dicembre 2008
- Evento, "DuemilaVini" Roma, 29-30 Novembre 2008
- Presentazione, "Guida ai vini della campagna di Luciano Pignataro", Vallo della Lucania 31 Ott 08
- Sagra, "Sagra del vino tipico romagnolo" Cotignola (Ra), 2-5 Settembre 2008

LA RUBRICA: UN ANNO DI DOLIUM



La rubrica "Forse non sanno tutti che" va a riposo, per questo ultimo numero. Un riposo glorioso che vedrà nuova luce con il numero del primo trimestre del 2009. Ora infatti è tempo di tirare le somme. Un anno di Dolium. Ebbene sì, Dolium compie il suo primo anno di vita e lo fa con un numero speciale, come gli altri, importante ma semplice allo stesso tempo. Imperniato su quello che ci piace di più, la cultura enogastronomica che racchiude in se storie, paesi, colori, sapori, folclore e atmosfere uniche di questa nostra Italia, ma non solo. Volendo andare più nel dettaglio il Dolium, piccolo ma vigoroso mezzo divulgativo inventato e curato da chi vi scrive, nelle precedenti edizioni è riuscito a mettere in campo i seguenti numeri: ha affrontato tematiche storiche quattro volte, ha visitato quattro cantine (Cerquetta, Majo No-

rante, Gessaroli, Carmelo Patti), tre degustazioni (Contessa Entellina, Etna Rosso, Amarasco), vi ha portato in due manifestazioni (Vinitaly e Calici di Stelle), due ristoranti (La locanda dell'ambra di Talamello e il Guscio di Frascati), ed ha prodotto quattro articoli di natura tecnica ed una verticale (Pergole Torte). Un ringraziamento per questo primo anno, prima di affrontare l'ultimo numero del 2008, non può non andare a chi mi è stato più vicino, aiutato e sostenuto quindi alla mia famiglia, mia moglie Michela e il piccolo Emanuele. I mie genitori Francesco e Anna e mia sorella Carla. Un caloroso ringraziamento agli amici fondatori di EnoclubRoma Andrea, Davide e Giancarlo per il loro apporto. Un augurio alle nuove arrivate Stefania e Chiara. Per ultimo, ma non meno importanti, gli amici che ci hanno accompagnato con articoli di pregio: l'Enologo Paolo Peira e gli appassionati Marcello Vitacolonna, Fabrizio Turchetti e Stefano Barberini.

Giorgio M. Tosi Beleffi

UN PERFETTO ABBINAMENTO: STILTON E PORTO



La città famosa per il formaggio". Oggi,

come ieri, il latte fresco appena pastorizzato viene versato in una vasca aperta in cui vengono aggiunti alcuni batteri specifici e la "penicillina roqueforti". Una volta che i cagli di latte si sono formati, il siero rimanente viene rimosso e questi vengono lasciati asciugare tutta la notte. Il mattino seguente, i cagli vengono tagliati in
(Continua a pagina 2).

Andrea Petrini

DIARIO DI VIAGGIO



A n c h e quest'anno si è svolta la consueta manifestazione enologica di presentazione della rivista Duemilavini. Arrivata al suo decimo anno è divenuta nel tempo un momento imprescindibile di grande degustazione. Tra le 300 etichette 5 grappoli 2009, il vostro invitato ha degustato per voi rispettivamente: il Barolo Damielano 2004 ed il Conterno Fantino 2004 dall'ottimo tannino sabbioso. L'ottimo Muffa Nobile 2006 Picolit in purezza di Rocca Bernarda, La Malvasia passita delle Lipari 2005 di Hauner dai ricchi sentori di sole, mare e carciofo per finire ad una buona Lacrima di Morro d'Alba Marrotti Campi 2006 acida, vinoso e con un ottimo rubino intenso.

Michela Bisogno

SOMMARIO:

Visita in cantina: Cantina del 2
Tufaiolo

Un ottimo Abbinamento: 2
Stilton e Porto

Un vino dal gusto internazionale: 3
Chardonnay Gresy

L'approfondimento: lo spirito 3
di una passione

La degustazione della settimana: 4
Asprinio di Aversa

La degustazione della settimana: 4
Poggio ai Ginepri