



NEWS

# PRINCIPE PALLAVICINI

N. 1 • novembre 2010



**D**a oggi, con questa news letter, vorrei incominciare con voi un percorso e raccontarvi chi siamo, qual è la nostra storia, descrivervi questo bellissimo territorio e le sue vestigia che ricordano l'antica Roma, un polmone verde alle porte della città un tempo luogo ameno di villeggiatura per la Roma dei Cesari e i grandi poeti.

Vorrei farvi conoscere la nostra azienda, lo spirito di corpo che ci unisce, le nostre aspirazioni, le difficoltà del mercato, le inevitabili competizioni, le attuali tensioni dei prezzi, tutto il lavoro che sta dietro alla creazione di un vino, e comunicarvi le caratteristiche dei nostri prodotti che spero presto assaggerete. Come sono nati, che cosa li contraddistingue, che cosa ci aspettiamo da loro. Ma soprattutto vorrei nascesse tra di noi un dialogo per conoscere le vostre esigenze, le vostre attese, i vostri suggerimenti. Ci permetterebbe di riflettere meglio e di affinare il nostro lavoro. Un dialogo fra amici, accomunati dalla medesima passione. Dal prossimo numero inizierò quindi a raccontarvi i nostri sogni e la nostra storia.

## L'ANNO DEL RESTYLING

**G**randi novità nella cantina Principe Pallavicini: nuove passioni e nuove energie si combinano nel restyling e nel packaging dei suoi vini con la storia della famiglia e i capolavori di una collezione famosa in tutto il mondo.

Nel 2010, dopo lunghi anni di ricerca e di affinamento, sia in campagna che in cantina, la Principe Pallavicini ha deciso di comunicare la svolta radicale della propria azienda, dando un nuovo stile alla veste grafica dei suoi vini. Li ha così abbinati ai dipinti della collezione di famiglia, spaziando dal Bril al Tempesta, da Van Wittel a Van Dyck, dal Berenz a Tenier, dal Reni al Manglard. Un connubio davvero unico fra Arte e vino che risveglia antiche memorie e rappresenta un valore aggiunto per la sua produzione.

La nuova linea presentata all'ultimo Vinitaly è risultata vincente e ha riscosso pareri favorevoli fra tutti i consumatori.





## INCONTRO CON IL CUOCO: ANNA DENTE

**M**eglio conosciuta come la Sora Anna, Anna Dente è stata definita, dai più noti gourmet, critici e chef Regina della Matriciana, Regina del Quinto Quarto, Sacerdotessa dell'Autentica Cucina Tradizionale Romana, Regina della Cucina Romana (The Queen of Roman Cooking) e la Decana delle Cuoche Laziali.

Da qualche anno la sua fama si è affermata soprattutto negli Stati Uniti, dove ha cucinato a New York e a Los Angeles. Sei tra le più importanti riviste specializzate in enogastronomia e turismo, La Cucina Italiana, Food and Wine, Travel and Leisure, The Atlantic.com, Wine Enthusiast Magazine e Saveur, le hanno dedicato lusinghiere recensioni e ne hanno pubblicato le ricette. Altrettanto hanno fatto moltissimi siti web statunitensi di Alta Cucina come An Epicurean Society e Tastebook.com.

Nata nella Borgata Rurale di San Cesareo, in provincia di Roma, iniziò fin da bambina a frequentare le cucine delle osterie gestite a Roma dalla zia Ada Dente. I suoi veri maestri però furono il padre, Emilio, "scortichino" oltre che macellaio, norcino e grande agricoltore, specializzato nella fruttovicoltura, e nonno Eugenio anch'egli

"scortichino" al mattatoio e vignaiolo. Nel 1995 insieme alla famiglia ha deciso di aprire un ristorante, per "salvare" le preparazioni culinarie della tradizione romano-laziale. Così è nata l'Osteria di San Cesario che in pochi anni si è affermata come uno dei locali di riferimento della cultura culinaria romano-laziale.

## LA RICETTA

### CODA ALLA VACCINARA

*Ingredienti per 4 persone:*

Coda di bue, otto nodi  
Olio extravergine di oliva, tre cucchiaini  
Cipolla dorata, metà di una  
Sedano, kg. 2  
Carote, gr. 500  
Pomodori pelati, kg. 1  
Pomodoro passato, gr. 750  
Pomodoro concentrato, un cucchiaino  
Peperoncino intero, a piacere  
Vino bianco o rosso secco, mezzo bicchiere  
Pinoli sbucciati, gr. 20  
Cioccolato amaro, gr. 20  
Uvetta, gr. 50  
Sale, q.b.



**F**ate imbiondire la mezza cipolla in un tegame con i tre cucchiaini di olio extravergine di oliva.

Aggiungere i nodi di coda (dopo averli messi a spurgare in un contenitore con acqua fredda per circa 3 ore). Far rosolare aggiungendo il sale ed il peperoncino a pezzetti. Unire tutto il sedano e le carote tagliati a rondelle e cuocere a fuoco lento. Quando il sedano e le carote saranno abbastanza cotti aggiungere il mezzo bicchiere di vino bianco o rosso e farlo evaporare. Aggiungere i pomodori pelati, la passata di pomodoro ed il concentrato. Lasciare cuocere a fuoco lento per circa due ore e mezza o tre. A questo punto aggiungere i pinoli, l'uvetta ed il cioccolato amaro grattato finemente.

## IL VINO DA ABBINARE

### Amarasco



*Varietà uve:* Cesanese vari cloni 100%

*Tipo di allevamento:* 5.800 viti per ettaro di circa 50 anni, allevate a guyot.

*Produzione per ettaro:* 3,5 t dopo l'appassimento.

*Altitudine dei vigneti:* 250 m

*Zona di produzione:* colline vulcaniche a Sud di Roma. Terreno ricco di ciottoli e mediamente calcareo.

*Vendemmia:* manuale con cernita delle uve, a inizio novembre.

*Vinificazione:* appassimento in pianta per circa 20 giorni sino alla perdita in peso del 30%, segue una vinificazione classica in rosso.

*Affinamento:* 12 mesi in botti di rovere ed affinamento in bottiglia.

*Caratteristiche organolettiche:* colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati. Al naso ampio ed etereo con caratteristiche note di noce moscata, rosa rossa e sottile sentore speziato. Gusto: di grande forza ma equilibrato ed avvolgente, di lunga persistenza.

*Abbinamenti:* carni rosse, formaggi a pasta dura, ottimo anche da meditazione.

*Gradazione alcolica:* 14% vol.



## CULTURA

### "LA NOTTE"

particolare dell'affresco dell'«Aurora Pallavicina» di Guido Reni

IL TITOLO ESATTO dell'opera è "Apollo guida il carro del Sole circondato dalle Ore e preceduto dall'Aurora". Reni realizzò il dipinto inserendolo al centro del soffitto, entro una grande cornice in stucco, opera di Ambrogio Buonvicino, immaginandola come un quadro riportato, da leggere dal basso con l'aiuto di uno specchio. La datazione si basa sui documenti d'archivio e si pone con certezza nel 1614. Guido Reni aveva già dipinto nel Casino della Pergola in coppia con Brill (1612) e nel Casino di Psyche (opere perdute). L'opera fu incisa da Israel Silvestre nel secolo XVII.



## LA PAROLA ALL'ESPERTO: GIOVANNA TRISORIO

**È** tempo di vendemmia e siamo tutti impegnati a raccogliere il frutto del nostro lavoro nei vigneti e delle condizioni climatiche incontrate nel corso dell'anno. Ad un inverno asciutto e non molto freddo è seguita una primavera piovosa che ha comportato alcuni problemi nella difesa delle viti dalle malattie fungine, ma che ha anche permesso l'accumulo di riserve idriche utilissime nel corso dell'estate. Tranne una decade a fine luglio particolarmente calda, il resto della stagione, nelle nostre colline, è stata caratterizzata da belle escursioni termiche e giornate non particolarmente torride. I venti freschi, che a fine agosto scendono dagli Appennini verso la pianura e il mare, il famoso Ponentino Romano, hanno contribuito a mantenere sane le nostre uve e a concentrare negli acini la forza della nostra terra. Il 2010 non sarà una annata di grande produzione ma di ottima qualità, se ne avvantaggeranno i profumi e i sapori, ma anche la struttura dei nostri vini, visto il grado zuccherino ed il colore delle bucce. Ottime le malvasie, in particolare quella del Lazio che si presenta sana e profumata. Il Greco, il Grechetto e il Bombino con belle acidità e notevoli fragranze presagiscono un ottimo Frascati. Il Merlot, il Petit Verdot, il Cabernet, lo Syrah e il Cesanese hanno colori intensi e tannini vivaci. Quanto allo Stillato e all'Amarasco, abbiamo potuto appassire le uve direttamente sulle viti, cosa assai rara che capita solo negli anni migliori. Le botti e le bottiglie faranno il resto e ci diranno se le nostre sensazioni erano esatte.



## L'ANDAMENTO DEL MERCATO: PIETRO ROCHELLI

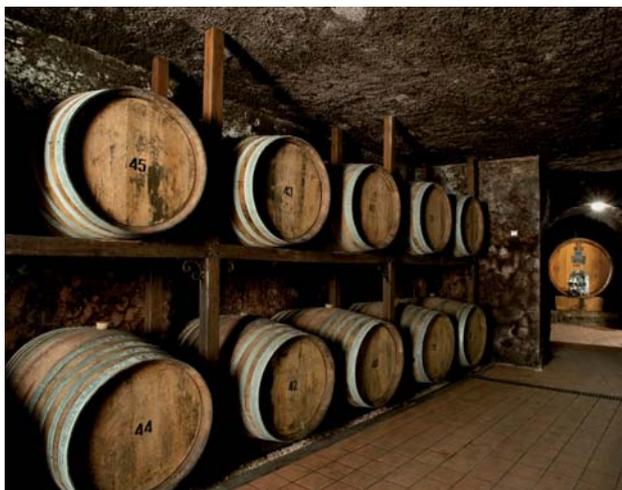
**L**e più recenti indagini di mercato sulle modalità di acquisto del vino concordano in genere nell'evidenziare alcune rilevanti peculiarità:

- è un prodotto che interessa ed affascina e sul quale siamo, tendenzialmente, disposti a sovrainvestire a scapito di altri prodotti sui quali siamo più disposti a risparmiare,
- riflette, nel vissuto che gli appartiene, una estesissima variabilità di connotazioni ed aspettative di difficile sintesi: nel vino convive il prodotto commodity e l'icona simbolica,
- non esiste il consumatore tipo. L'analisi del comportamento di acquisto suggerisce che molti acquirenti di vino "nascondono in sé consumatori diversi", che di volta in volta scelgono secondo un intreccio di logiche e motivazioni sempre variabili.

Questi tre elementi suggeriscono l'estrema complessità che caratterizza il prodotto vino ed il suo mercato: entrambi difficili da sintetizzare, semplificare e quindi affrontare. Inoltre il concomitante emergere di nuove sensibilità e priorità nella definizione delle scelte di acquisto e di consumo, determinano una difficoltà crescente sia da parte dell'industria vinicola a definire la propria proposta in termini di qualità, immagine e prezzo, sia da parte delle controparti commerciali – supermercati, ristoranti, enoteche – a definire una proposta ed una modalità di offerta capaci di catturare, conquistare, convincere.

Alcuni dati: per la prima volta nel corso del 2008 le vendite di vino presso i supermercati italiani avevano segnato un dato negativo (-2,5% a volume), parzialmente riassorbito nel 2009 (-0,2%). Il primo quadrimestre del 2010 mostra nel complesso una sostanziale stabilità, solo il comparto delle bottiglie 0,75 ha ripreso a crescere ma a tassi ben lontani dalle performance di 5 anni fa (2% a volume di incremento nel 2009 contro l'8% a volume del 2004).

*(fine I parte)*



## PREMI / DEGUSTAZIONI

**C**il 25 ottobre, in occasione della degustazione presso l'Hotel Rome Cavaliere organizzata dall'Agenzia "Nuova Risaca" in collaborazione con l'Ais per la presentazione di tutte le Aziende rappresentate, era in degustazione la nuova annata dello Stillato. Il 26 ottobre sono uscite sul mercato le prime 1.500 bottiglie (delle 4.000 totali) della annata 2009 di "Stillato", noto vino passito della casa Principe Pallavicini dal ricco palma res. La scelta strategica aziendale di non immettere sul mercato l'annata 2008 si è dimostrata vincente. La nuova annata non ha nulla da invidiare alla famosa annata 2001 ed i clienti che l'hanno degustato in anteprima si sono già accaparrati un terzo della produzione. Lo Stillato è unicamente prodotto nella Tenuta delle Marmorelle, a sud est della Provincia di Roma, in una zona di 4 ettari particolarmente vocata alla coltivazione della vite e circondata da un boschetto di lecci che la racchiude e la protegge.



NEWS

## PRINCIPE PALLAVICINI



Adrien Manglard, *Il gioco del pallone nel cortile di Palazzo Rospigliosi Pallavicini* (particolare) 1750 circa  
Roma, Museo Palazzo Braschi

CASA ROMANA

### IGT LAZIO Rosso

*Varietà uve:* Petit Verdot 60%, Cabernet 40%.

*Tipo di allevamento:* 5.000 viti per ettaro allevate a guyot.

*Produzione per ettaro:* 5 t Altitudine dei vigneti: 350 m

*Zona di produzione:* colline vulcaniche a Sud di Roma. Terreno ricco di ciottoli e mediamente calcareo.

*Vendemmia:* manuale con cernita delle uve, nella prima decade di ottobre.

*Vinificazione:* prolungata macerazione.

*Affinamento:* in barrique per circa 18 mesi.

*Caratteristiche organolettiche:* colore rubino denso e profondo, come "sangue di toro" di grande vivezza. Bouquet di ottima intensità olfattiva, con note speziate e di confettura di piccoli frutti rossi e neri, spezie finissime ed incenso. Gusto di grande potenza ed equilibrio con tannino setoso e ricco di sapidità.

*Abbinamenti:* carni rosse e cacciagione.

*Gradazione alcolica:* 14% vol.



VINI PRINCIPE PALLAVICINI  
[www.vinipallavicini.com](http://www.vinipallavicini.com)

S.A.I.T.A. SpA. (Sede amministrativa)  
Via XXIV Maggio, 43  
Palazzo Pallavicini - 00187 Roma  
tel.: +39 06 83467000  
fax: +39 06 4742615 / +39 06 83467070  
e-mail: [saita@vinipallavicini.com](mailto:saita@vinipallavicini.com)

Cantina (Enopolio: informazioni e prenotazioni)  
Casilina km 25,500  
00030 Colonna (RM)  
telefono: 06-9438816  
fax: 06-9438027  
e-mail: [saitacolonna@vinipallavicini.com](mailto:saitacolonna@vinipallavicini.com)

