



LA CUCINA ITALIANA

nel bicchiere

PIACERI di CANTINA

Il piacere della vacanza continua e si moltiplica nei racconti del "dopo".
È il momento di bere vini freschi e scorrevoli, non troppo impegnativi, per lasciare spazio al **GUSTO DELLA COMPAGNIA**

PER LA TAVOLA QUOTIDIANA

Due bianchi: uno con un'anima lacustre, l'altro con la spumeggiante convivialità emiliana.
Due rossi: uno "nouvelle vague", l'altro un emergente di qualità

A CURA DI YOEL ABBARBANEL



Veneto

"MANDOLARA" 2013 LUGANA LE MORETTE

Per un piacevole buffet con piatti di pesce bianco e crostacei si va sul sicuro con un bianco del Garda: servito sui 12 °C, questo Lugana metterà d'accordo tutti gli ospiti con i suoi profumi di fiori di campo e di pesca bianca, ma soprattutto con un finale fresco e vivace. Come per un pranzo fuori porta sotto una pergola con vista sul lago.
Peschiera del Garda (VR), tel. 0457552724, www.lemorette.it 7,50 euro



Trentino

"VINO DEL MASO" 2013 VIGNI DELLE DOLOMITI MARCO DONATI

Se siete appena tornati da una vacanza trentina, assaggerete volentieri questo rosso della Piana Rotaliana. Marco Donati lo compone come faceva il padre: prevalenza di Teroldego, una parte di Lagrein e di Merlot per un vino morbido e pieno, dalle note di sottobosco e di spezie. Da sorseggiare in buona compagnia alle prime piogge, a 18 °C, insieme con carni rosse e selvaggina, ma anche da solo.
Mezzocorona (TN), tel. 0461604141, www.cantinadonatimarco.it 8 euro



Emilia Romagna

"SUR LIE" 2012 MONTEROSSO VAL D'ARDA FRIZZANTE MASSIMILIANO CROCI

Giovanissimo, ma già un riferimento della "nouvelle vague" emiliana in cerca di vini tipici e artigianali, Massimiliano Croci dimostra con questo vino frizzante il ritorno alla semplicità. Fatto con ben cinque vitigni locali, mantiene il sedimento, come tradizione vuole, che esalta gli aromi di frutta. Vibrante, quasi "birroso", si tiene in fresco (a 12 °C) per un aperitivo da offrire agli amici approfittando degli ultimi tramonti in maniche corte.
Castell'Arquato (PC), tel. 0523803321, www.vinicroci.com 9 euro



Lazio

CESANESE DEL PIGLIO 2013 PILEUM

La Docg, denominazione di origine controllata e garantita, ottenuta nel 2008, ha portato questo rosso laziale ai vertici dell'enologia nazionale. In questa interpretazione contemporanea si colgono le ragioni del successo: pur essendo d'impatto importante, è un vino setoso, senza pesantezza legnosa, con fragranze di rosa, ciliegie e fragoline. Molto invitante. Per fare bella figura con una scelta fuori del coro.
Piglio (FR), tel. 3663129910, www.pileum.it 7 euro

Settembre 2014

26



ETICHETTE D'ECCEZIONE

Un'etichetta socialmente meritevole, nata da poco e per ora quasi simbolica quanto a numero di bottiglie. E un bianco di grande stoffa, per palati esigenti

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

"GORGONA" 2013 COSTA TOSCANA ANSONICA-VERMENTINO MARCHESI DE' FRESCOBALDI

La storica casa vinicola toscana e il penitenziario della Gorgona si sono uniti in un progetto di aiuto ai detenuti. Formati nel lavoro in vigna e in cantina da agronomi ed enologi, producono un bianco da uve bio vermentino e ansonica: caldo e marino, come l'emozionante carattere dell'isola.

Marchesi de' Frescobaldi, Firenze, tel. 0552714200, www.frescobaldi.it a partire da 60 euro

"SANTIGAINI" 2010 ISOLA DEI NURAGHI VERMENTINO CAPICHERA

Garantito da un'azienda sarda che in tre decenni si è imposta nel mondo per lo spirito di innovazione e l'originalità dei suoi vini. Il Vermentino "Santigaini" è solare, caldo e magicamente equilibrato da una mineralità salmastra: dedicatelo a una cena speciale, servendolo a 12-14 °C con crostacei di pregio o con un importante pesce al forno.

Arzachena (OT), tel. 078980800, www.capichera.it 120 euro



DA NON PERDERE

Un rosso, un rosato, un Prosecco e un bianco fragrante, adatti a essere sorvegliati in cerca di piacevolezza

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI



"SAN PIETRO" 2013 RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO BERSANO

Una rarità piemontese dell'Astigiano per palati gentili. Un tempo il Ruché era un vino dolce, ora lo si produce secco, ma i suoi inconfondibili profumi di fiori e di frutti rossi e il sapore vellutato e fresco non sono andati perduti. È un rosso godibile che seduce facilmente, da servire sui 15-17 °C oppure freddo, secondo il clima. Per uno spuntino con formaggi di media stagionatura, ma anche con paste saporite.

Nizza Monferrato (AT), tel. 0141720211, www.bersano.it 12 euro



"LA PRIA BRUT 0,5" 2013 PROSECCO LA PRIA

Le bollicine nostrane più bevute si presentano qui in una versione molto secca, caratterizzata dalle note minerali date dal suolo della zona di origine: i Colli Berici, a sud di Vicenza. Dall'aperitivo alle insalate di mare, dai primi piatti con verdure alle carni bianche, è un conviviale passe-partout per una serata all'insegna della spensieratezza. Ricordate di servirlo sempre molto fresco, tra 7 e 9 °C.

Alonte (VI), tel. 3333919209, www.lapria.it 8,50 euro



"FRASSINITO" 2013 PUGLIA ROSATO CENTOVIGNALI

Bruschette, spaghetti al pomodoro, carpaccio di manzo, crostacei alla griglia... Tutto perfetto per una cenetta tra amiche. Da bere, ideale un vino versatile come il rosato. Il Frassinito, prodotto nel rispetto delle tradizioni pugliesi con uve locali, è fresco e dinamico; il suo sapore delicatamente minerale gratifica il palato. Invitante anche fuori pasto, servito a 12-14 °C.

Sanmichele di Bari (BA), tel. 0805768215, www.centovignali.it 7,40 euro



"NOZZE D'ORO" 2012 CONTEA DI SCLAFANI BIANCO TASCA D'ALMERITA

Per festeggiare l'anniversario di matrimonio, trent'anni fa il conte Giuseppe sposò le uve inzolia con la particolare varietà di sauvignon Tasca. Ne nacque un bianco fragrante e delicato, non troppo alcolico, con note di agrumi, adatto a piatti freschi ricchi di pesce e verdure. Si serve subito a 11-12 °C, ma ha la stoffa per maturare in cantina per un paio di anni.

Tasca d'Almerita, Palermo, tel. 0916459711, tascaalmerita.it 15 euro