



LA CUCINA ITALIANA *nel bicchiere*

PIACERI *di* CANTINA

Oggi il vino italiano offre un ventaglio di proposte entusiasmanti per varietà e qualità. Questa rubrica è una guida alle **SCELTE DEL MESE** orientandosi tra i vini con il miglior rapporto tra qualità e prezzo, i vini che si impongono per attualità e le etichette di eccellenza assoluta

PER LA TAVOLA QUOTIDIANA

Tartare e carpaccio, carni alla griglia, pesce e formaggi troveranno compagni ideali in queste quattro amichevoli etichette, dallo spumante al rosso

A CURA DI YOEL ABARBANEL



Piemonte

"SORI DEL RICCHINO" 2011
DOLCETTO DI DIANO D'ALBA RIZIERI

In Italia in pochi sanno valorizzare le vecchie vigne. Ma in questo Dolcetto si sente tutto il vigore di viti ultraquarantenni, senza la pesantezza di macerazioni eccessive in botte: il vino scorre con piacere, caldo e sostanzioso. Un piccolo capolavoro misconosciuto per un abbinamento di territorio con tartare di fassona oppure con altre carni rosse crude.
Diano d'Alba (CN), tel. 017369183, www.rizieri.com 8 euro



Lombardia

"RIPA DI LUNA" BRUT
CAMINELLA

Ci sono le denominazioni blasonate, poi ci sono i vini "un po' al di fuori": il "Ripa di Luna" è uno di questi. Spumante metodo classico, lavorato come i migliori Franciacorta, nasce però in una piccola e magistrale azienda in Valcalepio. Carico e deciso senza essere pesante, profuma di fiori e frutta molto matura. Una volta aperto, magari per l'aperitivo, finisce prima del previsto.
Cenate Sotto (BG), tel. 035941828, www.caminella.it 7 euro



Marche

"EVOÈ" 2012
MARCHE PASSERINA CIU CIU

Spesso non sono i vini di punta ma quelli semplici a farci meglio capire lo spirito di una terra. Come la Passerina, dall'uva bianca marchigiana che dal padre Natalino i fratelli Bartolomei hanno imparato a trasformare in un vino dove si coglie ancora tutta la bellezza dei grappoli: chiaro e fragrante, gioviale e piacevole, specie in buona compagnia. Ottimo con carpioni di pesce e verdure.
Offida (AP), tel. 0736810001, www.ciucliuvin.it 5 euro



Abruzzo

"DAL TRALCETTO" 2013
CERASUOLO D'ABRUZZO CANTINA ZACCAGNINI

È bello questo vino, già nella tipica etichetta, che l'ha reso famoso soprattutto all'estero. Rosato profondamente abruzzese, fa un breve passaggio in botte che lo rende più complesso, carico di colore e di aromi, dove si avvertono la frutta molto matura e sfumature piacevolmente piccanti. Il sapore è comunque fresco e persistente, come vogliono gli arrosticini e il pecorino stagionato.
Bolognano (PE), tel. 0858880195, www.cantinazaccagnini.it 9 euro

Maggio 2014

22

Fotografie di Giannluca Cane, Giorgio Carrara, Matteo Caricocchia, Miro Di Paolo



LA CUCINA ITALIANA

nel bicchiere

DA NON PERDERE

Per scoprire l'anima rossa e bianca dell'Oltrepò Pavese oltre la tradizione di Bonarda e Barbera

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI



Santa Maria della Versa

"CUVÉE STORICA" BRUT LA VERSA

Quale miglior inizio per conoscere un luogo di un brindisi spumeggiante? Abbiamo scelto il brut di un'azienda storica che si è sempre distinta per la qualità dei suoi spumanti da uve Pinot nero: è raffinato e versatile, da servire come aperitivo, con pesci e carni delicate, fragrante, secco e di grande equilibrio con un lungo, sapido finale.
Santa Maria della Versa (PV), tel. 0385798411, www.laversa.it 15 euro



Mornico Losana

"APOGEO" 2013 RIESLING CA' DI FRARA

Particolarmente adatte per la produzione di vini bianchi, le valli dell'Oltrepò sono la culla del Riesling, che qui, grazie a terreni gessosi, riesce a dare il meglio di sé. L'"Apogeo" si distingue per un'ineccepibile pulizia e una fine mineralità, doti ideali che si apprezzano soprattutto bevendolo con crostacei, primi piatti alle verdure e formaggi freschi.
Mornico Losana (PV), tel. 0383892299, www.cadifrara.com 7,50 euro



Rocca de' Giorgi

"PERNICE" 2010 PINOT NERO CONTE VISTARINO

In Valle Scuropasso, a sud di Pavia, il Pinot nero si alleva da oltre un secolo. Ottavia Giorgi, raccogliendo l'eredità di famiglia, produce oggi questo Pinot nero con le uve di un vigneto che già nel 1961 l'enologo Luigi Veronelli considerava eccellente. Rosso rubino, molto profumato di frutti di bosco e liquirizia, è secco ed elegante, quasi austero.
Rocca de' Giorgi (PV), tel. 0385241171, www.contevisarino.it 25 euro



Canneto Pavese

"BRICCO RIVA BIANCA" 2009 BUTTAFUOCO PICCHIONI

Il Buttafuoco è un rosso robusto e succulento tipico del Pavese. Andrea Picchioni lo produce da vigne poste in una vallata soleggiata dal terreno argillo-sassoso, che dà al vino una grande eleganza. Con aromi di frutta rossa e spezie, una vena sapida e un finale "scalpitante", chiama cibi saporiti e vigorosi come la pancetta, primi piatti con peperoni o arrosti.
Canneto Pavese (PV), tel. 0385262139, www.picchioniandrea.it 18,50 euro

ETICHETTE D'ECCEZIONE

È la sorprendente longevità la caratteristica che accomuna queste bottiglie. Una proviene da un'azienda piemontese che produce solo Moscato, l'altra da assolate vigne del Sud coltivate con metodo biologico

"CANÉ" 1999 MOSCATO D'ASTI MARCO BIANCO

È prodotto da una piccola casa piemontese a conduzione familiare da vigne di 180 anni! Tra i profumi prevalgono le erbe aromatiche, in particolare salvia e menta che sfumano verso il rosmarino e la liquirizia. Il sapore dolce e vellutato richiama alla memoria un vino passito, ma di grande freschezza, e permane a lungo, elegante e finissimo.
Santo Stefano Belbo (CN), tel. 0141847301, www.marcobianco.it 150 euro

"PIROMÁFO" 2008 SALENTO ROSSO VALLE DELL'ASSO

Il colore rubino profondo di questo Negramaro salentino è limpido e consistente. Dopo averlo versato nel calice sentirete immediatamente frutta rossa matura e spezie. Alla fine, però, sono le note balsamiche dell'eucalipto a prevalere, accompagnate da un'affascinante ricordo di mandorla. Una grande espressione del carattere pugliese.
Galatina (LE), tel. 0836561473, www.vollesasso.it 18 euro



Piemonte

Puglia