

Morellino di Scansano: ecco la nuova bottiglia istituzionale

Una sola bottiglia, una sola immagine, un solo grande obiettivo: presentare al mondo il Morellino di Scansano in una nuova veste ed etichetta che sappia comunicare in maniera univoca. "Come Consorzio di Tutela del Morellino di Scansano - spiega il Presidente Alessandro Bargagli - abbiamo fatto produrre una nuova bottiglia di rappresentanza, che non sarà commercializzata ma utilizzata a fini promozionali in occasioni ufficiali, con le istituzioni e con la stampa." L'iniziativa rientra in una più ampia strategia del Consorzio di Tutela del Morellino per promuovere un vino che rappresenta il "fil rouge" tra tutti i produttori presenti sul territorio. Semplicità, eleganza e calore sono le caratteristiche della nuova etichetta sulla bottiglia istituzionale che rappresenterà gli oltre 70 produttori consorziati. Spicca sul fondo nero il prezioso marchio dorato sul sigillo in simil ceramica, che garantisce la qualità del vino, sancita dal recente riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita.



Nell'affascinante locale "I Tre Merli" - nel contesto storico del Porto Antico di Genova - la "Tenuta la Tenaglia" ha abbinato i suoi vini alle vive tele dell'artista napoletano Giuseppe Olivieri

Genova è stata una antica e potente Repubblica Marinara, e ancora vede nel suo ampio porto tutti i fasti di questo glorioso e ricco passato. E' un contesto particolare, che si apre dietro il centro storico più grande d'Europa dove si muovono numerosi turisti per visitare questa splendida città millenaria. Ed è proprio in questo ampio porto che il ristorante "I Tre Merli" - Tel. 010 2464416 - www.itremerli.it -, ha inaugurato martedì 30 ottobre 2007, la mostra dell'artista Giuseppe Olivieri, dal titolo "Venere & Vino". Sono tele in cui Bacco, il mitico figlio di Zeus, si anima attorniato da caldi colori, costruendo una triade indissolubile con Venere e il Vino. E proprio di vino si è parlato durante la cena, quello prodotto da una stimata e affermata azienda piemontese, la "Tenuta la Tenaglia" di Serralunga di Crea (AL) - Tel. 0142 940252 - www.latenaglia.com -. Questa azienda, di proprietà di Alois e della figlia Sabine Ehrmann, è molto attenta agli avvenimenti culturali, che ama sostenere e sponsorizzare, a cui abbina, nelle serate a tema organizzate, i raffinati prodotti della Tenuta.

Il Piemonte Chardonnay Doc è stato il primo vino della serata, abbinato ad un "tortino di verdure con fonduta di maschera". E' un vino femminile, molto floreale che ricorda i tanti fiori di campo presenti in uno dei quadri capolavoro dell'artista: "Coscialunga di Crea". Il Monferrato Casalese Rosso DOC, è stato abbinato a tradizionali "Raviolini al burro con sfoglie di funghi porcini"; il vino, composto per il 50% da Ruchè si presenta non troppo carico di colore, con riflessi violacei,



leggermente aromatico con intensi profumi di viola e di geranio, dal corpo setoso e raffinato esalta i sapori di piatti semplicemente lavorati. In accompagnamento al "Bollito misto piemontese" non poteva mancare uno spettacolare abbinamento con "la Barbera", proposto in due versioni: la Barbera del Monferrato DOC "Tenaglia è...", dal corpo setoso, reso composto dalla fermentazione in barriques al più pacato, a volte dignitosamente severo, ricco di profumi tostat di vaniglia e di nocciola, Barbera d'Asti DOC "Giorgio Tenaglia". Un bravo a Mirco Giordano del ristorante "I Tre Merli" per la capacità organizzativa della sala, dove la nobile arte ligure ricca di marmo bianco e ardesia nera è stata ravvivata dai vivi colori delle tele e dalle bellissime muse, della mostra "Venere e Vino" dell'artista Olivieri. (Cinzia Tosetti)

