

ZOOM VINI a cura di FAUSTO BORELLA

Inebrianti profumi

ERBE AROMATICHE E SUGGERZIONI MARINE, CONOSCIAMO MEGLIO ALCUNI VINI A BACCA ROSSA DEL NOSTRO STIVALE CHE HANNO NEI LORO VITIGNI RICONOSCIMENTI SUADENTI E AROMATICI


Piemonte

[Tenute dei Vallarino/Rispetto/Nebbiolo 100%]

Ci sono sempre piaciuti i vitigni nostrani, quelli che provengono da generazioni dalle nostre terre, cru e masi.

Qui nel Monferrato il rispetto per la terra è d'obbligo e allora abbiamo degustato questo *Rispetto* che, va da sé, ha un nome assolutamente azzeccato. Da terreni di sabbia, limo e argilla, le vigne di Nebbiolo riposano a forma di Guyot, tipico allevamento molto utilizzato in Italia. Il vino fermenta a contatto con le bucce ad una temperatura controllata per diversi giorni, prima di riposare in barrique per 12 mesi. Vino di razza con i suoi 12° alcolici che ritrova nei tannini, un'ottima compagnia. Qui si sprecano gli abbinamenti più tipici della regione tra cui la selvaggina alle erbe aromatiche e la carne Fassone brasata, ovviamente nel Nebbiolo più genuino che ci sia.

Sicilia

[Calatrasì. D'Istinto Magnifico/2006 Syrah 80%]

Non è facile trovare un gruppo che abbia voglia di investire nel vino in un raggio chilometrico così importante. Sicilia, Puglia e Tunisia, questo il triangolo enologico compiuto per dare vita a nuove tipologie di vino tenendo conto delle nuove tecnologie. Della vastissima gamma in produzione, abbiamo assaggiato il Syrah D'Istinto Magnifico, che arriva dalle cantine siciliane. Profumi di bosco e frutta matura nel riconoscimento più tipico della ciliegia marasca. In bocca è caldo e persistente, i tannini sono ancora in evoluzione ma col tempo si ammorbidiranno. Ideale con le sarde imbottite alla Palermitana o con le penne alla Norma.


Toscana

Consorzio Tutela Morellino di Scansano Sangiovese almeno 85%

In un complicato sistema di regole, leggi e imposizioni, abbiamo il piacere di presentare un vino in cui un Consorzio si dà un disciplinare ferreo. Qui il più nobile dei vitigni toscani, messer Sangiovese, viene introdotto per almeno l'85%. E allora concentriamoci sulla maggior parte del vino in bottiglia che a noi interessa, riscoprendo i profumi dell'infanzia, quando la nonna apriva il suo barattolo di marmellata di more, ciliegia e ribes. Poi i campi profumati ci aiutavano a conoscere la differenza tra la rosa mamolina e quella canina. Bene, tra le varie tipologie di Morellino fresco di annata, prime selezioni o riserva, tutto questo si ricompone verosimilmente. In bocca è piacevole e persistente, il resto lo fa il vino. Qui l'animale più conosciuto dopo il cane è il cinghiale, allora via con la polenta al sugo di "sus serofa" come veniva anticamente chiamato, o al forno, o necessariamente, come sarà l'ispirazione della nonna in quella domenica mattina.

