

LA CUCINA  
ITALIANA

Mensile

Data 07-2015  
Pagina 18/19  
Foglio 1 / 2

LA CUCINA ITALIANA nel bicchiere

## PIACERI di CANTINA

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

**V**ino e ghiaccio: qualcuno di certo inorridisce, eppure aggiungerne nel bicchiere qualche cubetto si può. Certo con le dovute accortezze. È assolutamente escluso farlo con i vini importanti, frutto della fatica di un vignaiolo attento a conferire carattere al suo prodotto. Ma alcuni vini, diciamo "facili", d'estate potrebbero ottenere, grazie a questo connubio che ne riduce il tasso alcolico, un considerevole slancio, soprattutto per chi, col caldo, si orienta verso scelte meno impegnative, rinunciando così al piacere di sorseggiare in libertà qualche calice di vino. Ideali sono i vini spumanti, i bianchi secchi e giovani, i bianchi aromatici, i rosati secchi, i rossi giovani e frizzanti come il Lambrusco, i vini dolci leggeri come il Moscato d'Asti. Insomma, vini poco impegnativi. L'aggiunta di ghiaccio non inciderà sul loro profilo gustativo, purché i cubetti siano ottenuti da acqua pura, magari oligominerale, non da quella del rubinetto che contiene additivi e potrebbe avere sapori sgradevoli. Se dunque non ci troviamo di fronte a vini fuoriclasse, il tocco gelido può entrare a buon diritto nel calice, come si fa in molti paesi tropicali, dove il vino viene concepito come bevanda di piacere adatta a ogni momento della giornata.



## Anche con il ghiaccio

TRENTINO-ALTO ADIGE

**ALTO ADIGE SAUVIGNON "MYRON"**

**WEGER (8,70 euro).** L'esperienza storica di Weger trae dalle uve sauvignon le sue più tipiche note di sambuco e di **frutti tropicali**, mettendone in risalto la forza minerale e la grande freschezza. Senza il ghiaccio si serve a 8-10 °C.

**BUONO CON:** asparagi, crostacei.

Cornaiano (BZ), tel. 0471662416, www.wegerhof.it

PIEMONTE

**GRIGNOLINO D'ASTI 2014**

**CALDERA (6,30 euro).** Dal Monferrato, il suo tipico vino rosso giovane e amichevole,

che profuma di frutta e di spezie, con un inconfondibile retrogusto amarognolo. E una particolare morbidezza, grazie alla vinificazione **senza vinaccioli**. Senza il ghiaccio si serve a 12 °C.

**BUONO CON:** vitello tonnato, fritto alla piemontese.

Portacomaro Stazione (AT), tel. 0141296154, www.vinicaldera.it

LOMBARDIA

**BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE**

**FRIZZANTE 2014 VANZINI (7 euro).**

Un rosso verace per l'estate: profumi di **mora e lampone**, sapore morbido e,

soprattutto, una briosa effervescenza. Senza il ghiaccio si serve sugli 8 °C.

**BUONO CON:** salumi, piatti di pesce.

San Damiano al Colle (PV), tel. 038575019, www.vanzini-wine.com

LOMBARDIA

**FRANCIACORTA DEMI-SEC RICCI**

**CURBASTRO (14,30 euro).** Sobrietà ed equilibrio contraddistinguono tutta la gamma degli spumanti di questa antica casa, compreso il demi-sec: dai profumi **leggermente floreali** con eleganti note di frutta, "mezzo dolce" ma rinfrescante, senza il ghiaccio si serve a 8-10 °C.

Fotografia di 12345, Franco Pizzocato

luglio 2015

18

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Quando fa caldo il vino si può **RINFRESCARE** e alleggerire: il nostro esperto ha scelto sei bottiglie che gradiscono l'aggiunta di qualche cubetto di ghiaccio. Più due vini da degustare da soli



**BIRNOVO CON:** formaggi freschi a pasta molle, torte di verdura e di frutta.

Capriolo (BG), tel. 030798094,  
www.riccicurbastro.it

MARCHE

**MOSCATO BIANCO "BIANCO NERO" 2014 MORODER** (9 euro).

La qualità dei suoi vini e la sensibilità per l'ambiente hanno fatto di Moroder un riferimento per i viticoltori del Conero. Oltre ai celebri rossi, produce anche un delicatissimo Moscato (solo 6,5 gradi) con **straordinarie note di tû** e una dolcezza ben equilibrata. Senza il ghiaccio si serve a 6 °C.

**BIRNOVO CON:** pesche sciroppate con gelato, panna cotta.

Ancona, tel. 071855232, www.maroderwin.it

PUGLIA

**SALENTO VERDECA "PETRALUCE" 2014 CASTELLO MONACI** (10 euro).

Autentica aria del Sud in un bianco secco di profumo **possente** (linari e toni erbacei), ma di sapore delicato, sottolineato da una vena sapida. Senza il ghiaccio si serve a 8 °C.

**BIRNOVO CON:** insalate di molluschi, paste con verdure.

Salce Salentino (BR), tel. 083166700,  
www.castellomonaci.it



## Etichette d'eccezione

Un tradizionale vitigno del Friuli a bacca nera in una delle sue espressioni più originali. E un bianco toscano di razza a un prezzo fuori del comune.

### COLLI ORIENTALI DEL FRIULI SCHIOPPETINO DI CIALLA 2010 RONCHI DI CIALLA (27 euro)

Quarant'anni fa nel vigneto Ronchi di Cialla, la famiglia Rapuzzi cominciò il recupero dello schioppettino, una vitivinicola dimenticata da secoli. Ne è nato uno dei grandi rossi italiani, ricco di personalità e naturalezza, e che sa invecchiare molto bene. Si serve a 16-18 °C.

**BIRNOVO CON:** arrosti, piatti con funghi.

Cialla di Prepotto (UD),  
tel. 0432701570,  
ronchidicialla.it



### VERMENTINO DI MAREMMA TOSCANA "BALBINO" 2014 TERENZI (8 euro)

Giovane azienda che lavorando con cura e rigore ha raggiunto in pochi anni una grande qualità. Come prova questo bianco, che nelle note di camomilla e rosmarino, nel sapore minerale e nella grande purezza traduce al meglio la natura della terra e del clima maremmano. Si serve a 10-12 °C.

**BIRNOVO CON:** primi piatti con pesce e verdure, umidi di mare.

Scarsano (GR),  
tel. 0564299001,  
www.terenzi.it