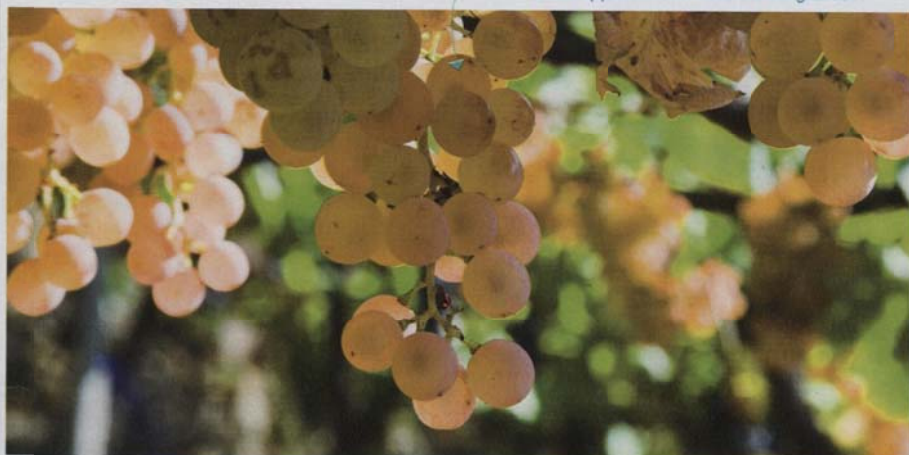


MODI STORIE

I vini passiti si ricavano dalla vendemmia tardiva e dall'appassimento delle uve sui graticci.



DOLCI UVE D'AMARE

di Stefania Turato*

Naufregar m'è così dolce in questo mare... di vino. Nella navigazione alla scoperta delle migliori etichette italiane, i vini dolci ricavati da vendemmia tardiva sono approdi imprescindibili. Il primo di questi si trova alle Cinque Terre, sulle balze della Riviera Ligure di Levante. Su queste terrazze a picco sul Mar Ligure Paolo Oligeri, monterossino doc, e Giampaolo Brandani, toscano, hanno in comune la passione per il vino e il mare. Quale binomio migliore a Monterosso? Insieme hanno coltivato un clivio che guarda il mare e producono lo Sciacchetrà più mieloso e fragrante di tutte le Cinque Terre. In tutto non più di 400 bottiglie di nettare ricavato da uve Albarola, Vermentino e Bosco (50 euro dal produttore, www.begasti.it).

A ridosso delle Alpi Giulie e del Mare Adriatico cresce l'uva

rara del Picolit, la cui fermentazione avviene su fecce fini e dura otto mesi. Seguono 24 mesi di affinamento in cantina in botti di legno. Tanta attesa è ripagata dal gusto di questo rosolio che contiene 57 grammi di residuo zuccherino. Dolce ma non troppo, somiglia a un Jerez fino di Spagna. Il «vecchio» Primosic (www.primosic.com) lo fa ancora così e il risultato è eccellente. Prezzo: 50 euro in enoteca.

Tra Mar Ionio e Mar Tirreno, il Parco del Pollino accoglie le vigne del Moscato di Saracena. Un vigneto in provincia di Cosenza, a 600 metri d'altitudine, dove l'uva Moscatello viene appassita, mentre le uve Odoacra, Guarnaccia e Malvasia vengono pressate e il mosto riscaldato. Una lavorazione che conferisce a questo moscato passito da meditazione note fruttate e inaspettata freschezza. Ne volete assaggiare uno buono? Quello della famiglia Viola non delude (www.cantineviola.it, 35 euro in enoteca).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

* docente ai corsi della Federazione italiana sommelier, albergatori ristoratori



STORIE DI VINI

di Bruno Vespa

Manlio Collavini è un signore rinascimentale che abita in un castellaccio del Cinquecento e ha rivitalizzato negli ultimi 40 anni il marchio vinicolo di famiglia nato alla fine dell'Ottocento. Il cuore di Collavini va allo spumante da Ribolla gialla, aperitivo molto piacevole. Ma il vino dell'eccellenza della casa è il Broy, di cui ho assaggiato il 2009 (metà Friulano, il resto Chardonnay e Sauvignon): sapore entusiasmante da pieno d'orchestra, molto estivo. Il Forresco 2006 (Refosco con un po' di Pignolo) ha la sua parte migliore nel retrogusto. Il sapore è profondo e cresce parecchio tempo dopo l'apertura, raggiungendo una bella pienezza. Buon retrogusto anche per il Merlot dal Pic. Tornando ai bianchi, freschissimo e intrigante, il Pinot grigio Villa di Canlungo ricorda i vecchi tempi in cui questo vino andava molto di moda. Molto piacevole il Blanc fumât (Sauvignon in purezza). Meno convincente il Friulano, la cui personalità è inferiore all'eccellente profumo.



PREZZI INDICATIVI IN ENOTECA

• Ribolla gialla	30 euro
• Broy-Collio bianco	40 euro
• Forresco rosso	30 euro
• Merlot dal Pic	30 euro
• Pinot grigio Villa di Canlungo	16 euro
• Sauvignon Blanc fumât	19 euro
• Friulano	16 euro



Il Picolit di Primosic viene affinato in cantina per 24 mesi.