



Langhe, Romagna, Abruzzo e Sicilia: i vini rossi consigliati da Luca Gardini di **GazzaGolosa**



Il vino e le Langhe hanno il potere di emozionare e sorprendere. Capita che ci si imbatta in novità di cui ci si innamora al volo. E' capitato con il **Barbaresco Serracapelli 2007** di **Cecilia Monte**, che ha vigneti a Neive. Di colore rosso rubino tenue con sfumature leggermente granate questo elegante Barbaresco, affinato per 12 mesi in barrique e altri 12 in bottiglia, ha un bouquet pulito con richiami di fragoline di bosco, lamponi gialli, canfora con finale salmastro e speziato. Al palato è compatto e diretto, tannini rotondi con richiamo di frutti rossi e caffè. Tostato, morbido e lungo. Gran vino.

Barbaresco Vigneto Serracapelli 2007 di Cecilia Monte

Via Serracapelli, Neive (CN)

Uve: Nebbiolo

Prezzo: circa 30 euro

Voto: 95/100

Si accompagna alla grande con: gnocchi al Castelmagno



Lì dove finisce la pianura e incomincia la collina romagnola crescono le uve Sangiovese di Umberto Cesari. Da queste uve nasce il **Tauleto Sangiovese Rubicone**, esempio di come la Romagna sappia

produrre vini di qualità. Colore rubino fitto e impenetrabile, il Tauleto ha profumi bene distinti di mirtillo e more; l'evoluzione offre profumi di pepe nero e violetta. Il gusto è potente e ricco. Richiama la vaniglia e la mandorla fresca. Convince il tannino morbido e persistente tipico dei migliori vini a base Sangiovese.

Tauleto Sangiovese Rubicone

Cantina Umberto Cesari di Castel San Pietro Terme (BO)

Uve: 90% Sangiovese, 20% Longanesi

Prezzo: 28 euro

Voto: 93/100

Si accompagna alla grande con: filetto di cervo con salsa mirtillo e cioccolato



Ci sono vignaioli di grande apertura mentale e visione. Sono in qualche modo sperimentatori che vanno a ricercare i confini, anche culturali del vino. Tra questi c'è Giusto Occhipinti dell'azienda Cos di Vittoria, nel Ragusano. Da 15 anni (più o meno in contemporanea con Gravner) fa anche vino nelle anfore di terracotta come gli antichi greci e romani. Da questa tecnica ancestrale nasce il **Pithos Rosso**, frappato e nero d'avola macerati e affinati nelle giare per 9 mesi! Al naso il Pithos è intenso: ciliegia matura, alloro, geranio ... in bocca si sentono spezie e prugna. Bella mineralità. Finale lungo e persistente.

Pithos Rosso

azienda agricola Cos di Giusto Occhipinti a Bastonaca, Vittoria (Ragusa)

Uve: Frappato e Nero d'Avola

Prezzo: circa 16 euro

Voto: 90/100

Si abbina alla grande con: ricciola al cartoccio e pomodori di Pachino



Gaetana Iacono ha l'energia e il carisma tipo di certe grandi donne di Sicilia. Doveva fare la farmacista ma il richiamo della Terra, l'ha fortunatamente riportata in vigna ... con l'etichetta **Valle D'Acate**, nel Ragusano, fa anche uno splendido **Cerasuolo di Vittoria** (da non confondere col Cerasuolo d'Abruzzo), che fa sublimare l'abbinamento tra uve di Frappato e Nero d'Avola. Luminoso nel colore, al naso ha spettacolari note di frutta rossa matura e note salmastre. Al palato ha una tannino raffinato e una bella sapidità.

Cerasuolo di Vittoria classico

azienda Valle dell'Acate

Contrada Bidini, Acate (RG)

Uve: Frappato e Nero d'Avola

Prezzo: 15 euro circa

Voto: 91/100

Si abbina alla grande con: arrosto con purea di castagne



Borgogna? No, Romagna! Se vi capitasse di assaggiare il **MaraMia 2012**, sangiovese in purezza della tenuta biodinamica Mara, potreste essere felicemente sorpresi. A partire dal colore, un rubino intenso e al tempo stesso luminoso. Al naso sentireste dei profumi che sono un mix di eleganza e raffinatezza: lamponi gialli, mentuccia, anice stellato con una chiusura minerale e un tocco di nocciolina tostata! La bocca piena e suadente richiama un tannino fine e lungo, con vena fresca che esalta il frutto e la nota speziata!

Tenuta Biodinamica Mara

Via Ca' Bacchino, San Clemente (RN)

www.tenutamara.it

Uve: Sangiovese 100%

Prezzo: circa 20 euro

Voto: 94/100

Si abbina alla grande con: maialino da latte con nespole e indivia



A proposito di personaggi che nel mondo del vino hanno «visione», viene facile pensare a Franco d'Eusanio che in Abruzzo segue la sua azienda **Chiusa Grande** come fosse parte di un percorso sensoriale in armonia con la natura. Il suo **Perla Nera**, Montepulciano d'Abruzzo 2007, è uno dei migliori vini biologici italiani. Di colore rubino denso e luminoso ha un ventaglio di profumi: more selvatiche, cannella, tocchi selvatici e cioccolatosi di grande finezza. Il gusto è pieno e rotondo e richiama tannini morbidi con piacevole vena fresca e mentolata di grande armonia.

Montepulciano d'Abruzzo Perla Nera

Azienda Chiusa Grande, Nocciano (Pescara)

Uve: Montepulciano in purezza

Prezzo: circa 15 euro

Il voto: 90/100

Si abbina alla grande con: agnello al forno con olive e patate



C'è un rosso marchigiano che sta crescendo, anno dopo anno per qualità e carattere. E' il **Maschio da Monte**, il **Rosso Piceno** che Stefano Antonucci, dalla **Santa Barbara**, realizza da uve di Montepulciano in purezza. Di colore rubino impenetrabile e denso. Al naso si presenta ampio con richiami di visciole, ginepro e caffè macinato con chiusura di macchia mediterranea fine. In bocca esplose con un mix di

potenza ed eleganza. Si avvertono ben distinti i frutti rossi e i tannini rotondi con un piacevole finale balsamico e una bella persistenza.

Il Maschio da Monte Rosso Piceno

Azienda Santa Barbara, Barbara (AN)

Uve: Montepulciano 100%

Prezzo: 18 euro