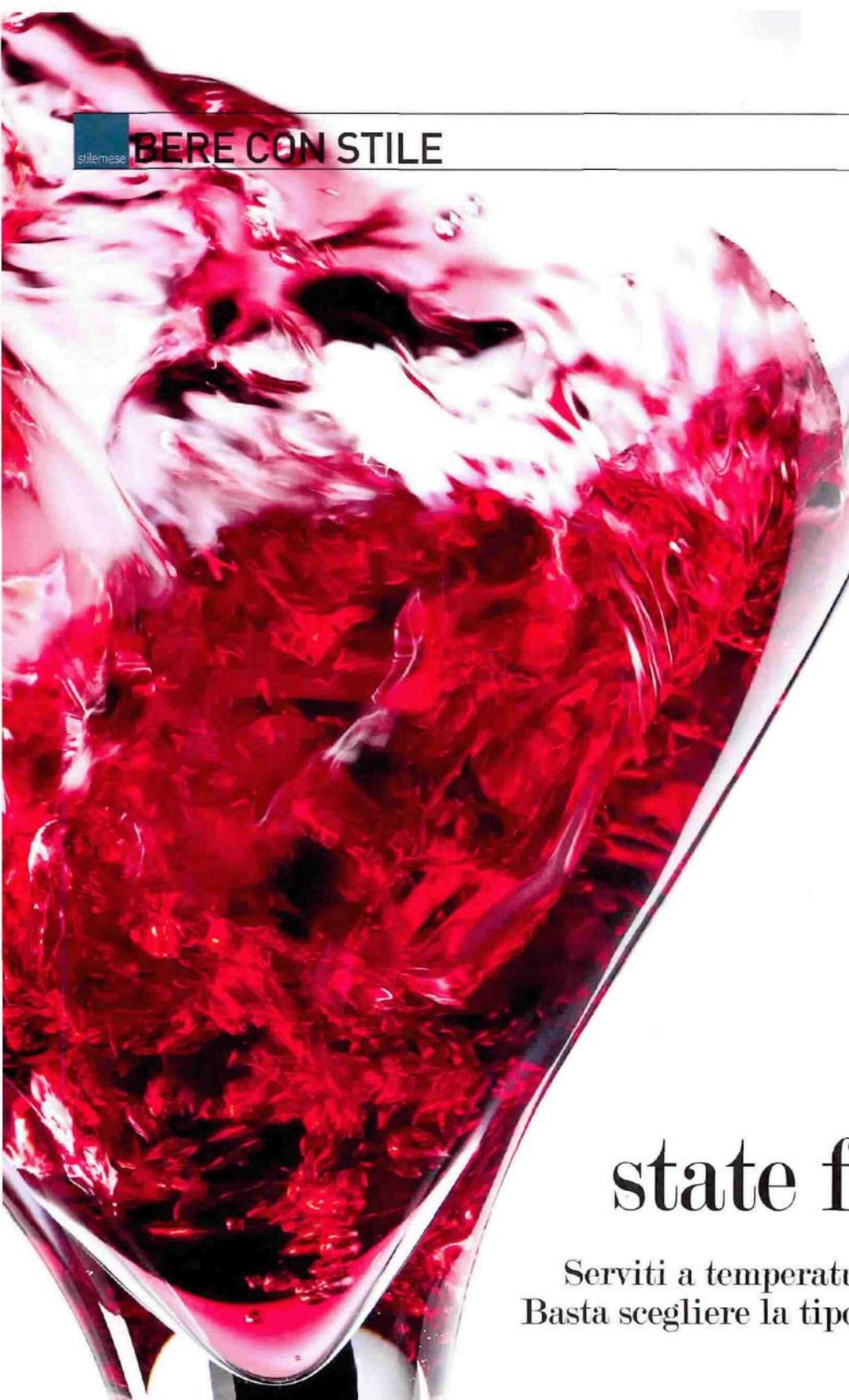


stilemase

BERE CON STILE



Rossi: state freschi

Serviti a temperature basse? Si può
Basta scegliere la tipologia più adatta

di Andrea Cuomo

A qualcuno piace freddo. O meglio: fresco. Per sfuggire alla dittatura del vino bianco e delle bollicine durante i mesi della canicola, e per chi non ama quell'ircocervo enologico che è il rosé, non c'è che una strada: scegliere un vino rosso adatto e fargli fare una passeggiatina in frigo prima di servirlo. Oppure, ancora meglio, metterlo in una glacette con un po' acqua, sale grosso e ghiaccio. Giusto per dargli quel po' di sprint che lo renda piacevole e dissetante senza appesantirci. Evitando però (attenzione) di cadere nell'opposto, l'effetto-vodka. Ormai anche i più integralisti tra gli enoappassionati si sono rassegnati: rosso e fresco (ripetiamo: fresco e non freddo) si può, alla faccia delle regole per cui un vino tannico non potrebbe essere bevuto al di sotto dei sedici gradi. Invece ora è permesso spingersi più in basso, ai dodici e perfino ai dieci gradi, ben sapendo che tanto la temperatura del bicchiere salirà in pochi minuti. E i produttori iniziano a incoraggiare questa pratica, convinti così di poter rosicchiare così qualche spicchio di mercato a vantaggio di etichette per cui fino a qualche tempo fa l'estate era praticamente un buco nero. Certo, bisogna scegliere il vino giusto da refrigerare. Sarebbe un vero delitto mortificare con una bassa temperatura di servizio un vino rosso di pregio. Meglio conservarlo bene e tirarlo fuori con l'arrivo dei primi freddi, in autunno. Quindi in queste pagine non troverete Barolo, Barbaresco, Aglianico o Brunello di Montalcino. Poi ovviamente il freddo non si sposa con vini troppo alcolici come l'Amarone della Valpolicella o con certi "calienti" rossi del Sud e delle isole, come il Primitivo di Manduria, il Cannonau, certi Montepulciano.

Il vino rosso per essere servito fresco deve essere moderatamente alcolico, diciamo massimo 13 gradi, con tannini delicati e poco astringenti, declinato più sulla delicatezza che sulla potenza, e con aromi floreali, fruttati, speziati, al massimo di frutta secca. La sapidità è gradita ma non deve essere eccessiva. La freschezza si sposa con il fresco ma non quando è molto prorompente, se non altro perché indice di vino di grande longevità che sarebbe un peccato bere in una serata afosa.

In queste pagine noi suggeriamo otto vini rossi da otto diverse regioni italiane che non si offenderanno se qualcuno rinfrescherà loro le idee prima di affrontarli.

VALLE DELL'ACATE FRAPPATO 2016



Il Frappato è un vino siciliano che sta vivendo una fase di grande rilancio. Prodotto nella zona del Ragusano, in particolare di Vittoria (terra del Cerasuolo), è un vino delicato e gentile, che si presta a una bella rinfrescata. Questa etichetta è prodotta dall'azienda Valle dell'Acate, guidata con irrefrenabile grinta da **Gaetana Jacono**, erede di una famiglia che con **Giuseppe Jacono** iniziò la produzione vitivinicola alla fine del XIX secolo, quando Vittoria era indiscutibilmente la capitale siciliana del vino

TORMARESCA FICHIMORI



In questo caso parliamo di un vino prodotto espressamente per essere degustato a una temperatura tra gli 8 e i 10 gradi. Lo produce una delle più rinomate aziende pugliesi, Tormaresca, che ha sviluppato una apposita tecnica per estrarre aromi e colori senza però portarsi appresso troppi tannini. Le uve sono di Negramaro, la gradazione 12,5°, il colore rubino scarico, i profumi floreali e fruttati, gli abbinamenti consigliati pasta, pizza, sushi. Ma l'aperitivo è il suo vero set.

TENUTA SANTA CATERINA ARLANDINO 2013



Siamo in Piemonte. Nel cuore del Monferrato si trova questa magnifica realtà condotta dalla famiglia Abbona, che ha lavorato duramente per recuperare sia la tenuta gloriosa ma decaduta sia per rilanciare un territorio e i suoi vini all'ombra di quelli delle vicine Langhe. Uno dei vini maggiormente espressivi è questo Grignolino d'Asti Doc da uve coltivate a 300 metri sul livello del mare e affinato in vasche inox. Un vino elegante ma dalla personalità scalpitante che non si mortifica con un servizio più fresco

CANTINA DI CALDARO LEUCHTENBERG 2016



L'Alto Asige è regione che fornisce molti vini adatti a essere serviti freschi, perché soavi e delicati. Lo è particolarmente questo magnifico esemplare di Schiava prodotta sul lago di Caldaro (Kalterersee) da una delle più grandi cooperative altoatesine, nata nel 1992 dalla fusione (a freddo, appunto) tra la Bauernkellerei e la Jubilaeumskellerei. Una realtà da 300 ettari vitati e da 400 soci conferitori. Questo vino è al naso fruttato e con sentori di piccola frutta rosa e in bocca sapido e pieno.

FRESCOBALDI NIPOZZANO RISERVA 2014



Il Chianti è un vino che, sorprendentemente, è tra i più adatti a una lieve refrigerazione. Abbiamo così scelto questa grandissima etichetta di Chianti Rufina Riserva docg che arriva dal Castello di Nipozzano, una delle tenute della famiglia Frescobaldi, tra quelle che hanno fatto grande il vino toscano. Il Sangiovese la fa da padrone, con l'aiuto di qualche uva d'appoggio, l'affinamento dura 24 mesi, dei quali alcuni in legno, le note floreali danno spazio a quelle più tostate. Una provocazione, ma con stile.

CIÙ CIÙ LACRIMA DI MORRO D'ALBA 2015



Siamo nelle Marche, vicino a Offida. Nel 1970 Natalino Bartolomei fonda un'azienda enologica che vuole esprimere tutti i sapori della terra picena, e sceglie un nome buffo, che si fa ricordare. Oggi questa cantina si fa ricordare soprattutto per il livello alto del prodotto che ne ha fatto una delle realtà più interessanti della regione. Questo Lacrima di Morro d'Alba fa solo acciaio, ha un colore rubino tenue con sfumature violacee, profumi di frutti di bosco e un gusto piacevole ma non troppo intenso.

VILLA PARENS PINOT NERO 2015



Pinot Nero significa eleganza enologica nella sua massima espressione. Anche in Italia si producono diverse etichette interessanti di questo grande vino che ha in Borgogna la sua terra d'elezione. Tra altoatesini, toscani, umbri e siciliani abbiamo scelto questa etichetta friulana del Collio, dell'azienda Villa Parens di Giovanni Puiatti. Uve prodotte a Ruttars, da una terra di marna, arenaria e silice che gli dona una silhouette stilizzata, aromi fini e quasi sofisticati, una finezza ineguagliabile.

TENUTE PACELLI TERRA ROSSA 2015



Un'azienda di cui siamo innamorati per il progetto (fare vini insoliti e inconfondibili come lo Zoe, metodo classico da uve Riesling); per il territorio difficile, la Calabria, nel quale è pura avanguardia; per le persone appassionate, umili eppure ambiziose che ci sono dietro: papà Francesco, mamma Clara, le figlie Carla e Laura, che ne sono l'anima contemporanea. Il Terra Rossa è un Magliocco dolce in purezza che fa solo acciaio. Naso ricco, di frutti rossi, pepe, geranio; bocca appagante, carnosa.

QUEI TABÙ DA SFATARE

Quello per cui il rosso non si potrebbe mai (e poi mai) bere fresco è solo uno dei tanti luoghi comuni frettolosi del mondo del vino. Dogmi che di solito hanno un fondamento di verità ma che è intelligente mettere talvolta in discussione per esplorare nuovi e diversi piaceri. Eccone qualcun altro. Mai vino rosso con il pesce. C'è una ragione: la delicatezza di un'orata o di un branzino mal sopporterebbe l'invadenza tannica anche del più esile dei rossi. Ma quando parliamo di una zuppa di pesce (che sia la francese bouillabaisse o il livornese cacciucco), di un baccalà, di pesci all'acqua pazza o in guazzetto, qualche abbinamento con un vino rosso delicato, esile, poco tannico si può azzardare: una Bonarda, un Rossese di Dolceacqua, un Grignolino saranno adeguati alla bisogna. Il vino biologico puzza. Forse questo accadeva qualche anno fa, quando i protocolli naturali e un certo talebanesimo dei produttori favoriva certi eccessi organoletticamente sgradevoli. Mutuando una frase in romanesco che di solito si riferisce all'uomo, si pensava che: "er vino ha da puzza". Adesso invece ci sono tantissimi vini biologici che vincono premi non di categoria, ma battendo vini "tradizionali" per bontà e longevità. E qualche produttore che fino a qualche tempo fa mimetizzava i propri vini bio evitando di certificarli per non ghettizzarli, è uscito allo scoperto. Il vino è una bevanda da vecchi. I giovani, secondo questa tesi, preferirebbero le birre, i micidiali popcoholics, i cocktail. E invece no: secondo il Wine Market Council nel 2015 in Europa i millennials hanno acquistato più vino dei loro padri, i baby boomers. Il vino ha un grande futuro dietro le spalle. Il tappo solo di sughero. In realtà un po' è vero. Per i vini longevi non c'è nulla di meglio di un diaframma naturale ritagliato dalla elastica corteccia della quercia. Ma per vino della "shelf life" di due o tre anni un tappo in silicone o addirittura a vite va benissimo. E infatti molte aziende si stanno convertendo a questa soluzione per prodotti non necessariamente scadenti. Certo, nell'ultimo caso si perde la liturgia del cavatappi, ma i winelovers se ne faranno una ragione. Il peggior vino del contadino è sempre meglio del miglior vino di industria. Lo diceva il grande Gino Veronelli, ed era una provocazione intellettuale che gli perdoniamo per tutto quello di buono che il grande anarchico del vino ha donato a questo mondo. Ma ormai è chiaro che la tecnologia, se usata con accortezza, fa solo bene alla salubrità e alla bontà del nettare di Bacco.