

LA CUCINA  
ITALIANA

nel bicchiere

# PIACERI di CANTINA

Sono i rossi i protagonisti del momento. Quelli **CORPOSI** e di buona struttura, giusti per primi piatti sostanziosi e secondi di carne o per tenere compagnia la sera davanti a un caminetto acceso

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

## PER LA TAVOLA QUOTIDIANA

Uno spumeggiante Lambrusco per il cotechino, due rossi dal cuore d'Italia per ricette rustiche e saporite, un bianco abruzzese da provare con zuppe e stufati di mare



**LAMBRUSCO DI  
SORBARA SECCO 2014**  
CANTINA DI S. CROCE

Fedele alla tradizione con la sua beverina e vivace leggerezza, il Lambrusco sta a essere ormai anche un vino fine e moderno. Quello di Sorbara nel Modenese è il più pregiato: spuma rosa ciclamino, profumo con intense note di frutta fresca e di viola, mentre il sapore è secco, avvolto da una piacevole nota acidula. Un classico con i salumi e i bolliti. Entusiasmante e nuovo con frittate di pesce. S. Croce di Carpi (MO), tel. 059664007, [www.cantinasantacroce.it](http://www.cantinasantacroce.it) 5 euro



**MORELLINO  
DI SCANSANO 2013**  
ERIK BANTI

Il Morellino è un vino rosso semplice, nato nel cuore delle colline maremmane per annaffiare i pasti frugali dei contadini. È diventato in anni recenti una star internazionale grazie a vignaioli come Erik Banti, che con pionieristica passione ne ha trasformato il carattere rustico in amabili pregi. Lievemente fruttato, asciutto, corposo ed equilibrato, è ottimo, a 18 °C, con paste fatte in casa al ragù e con carni alla griglia. Scansano (GR), tel. 0564508006, [www.erikbanti.com](http://www.erikbanti.com) 8,50 euro



**"POGGIO BELVEDERE"  
2012 UMBRIA ROSSO**  
ARNALDO CAPRAI

Per chi ama il lato familiare e raccolto dell'Umbria, oltre al potente Sagrantino, ecco un rosso morbido e scorrevole, prodotto da un'azienda che ha saputo ammodernarsi con sensibilità, valorizzando al massimo il carattere del territorio. Ottenuto da uve sangiovese con una piccola parte di ciliegio, è molto versatile e si può servire, sui 18 °C con carni rosse e formaggi stagionati. Montefalco (PG), tel. 0742378802, [www.amaldocaprai.it](http://www.amaldocaprai.it) 6,50 euro



**"PALIO" 2014**  
PECORINO TERRE DI CHIETI  
CITRA

Gli antichi Greci portarono in Italia un'uva dolce che risultò particolarmente gradita alle pecore durante la transumanza autunnale: fu così chiamata pecorino. Oggi da quell'uva si trae un vino dal colore paglierino tenue, dai profumi fioriti e tropicali, dal sapore pieno e di lunga persistenza. Servito a 12-14 °C, è eccellente come aperitivo oppure abbinato con pesci in umido e carni bianche. Ortona (CH), tel. 0859031342, [www.citra.it](http://www.citra.it) 7,50 euro

## ETICHETTE D'ECCEZIONE

Il prestigio del Piemonte vinicolo in una etichetta per le grandi occasioni.  
Il Passito di Pantelleria in una sua memorabile espressione

### BAROLO "FRANCIA" 2010 CONTERNO

Il non plus ultra del Barolo: austero di grande levatura, con profumi di viola e rosa appassita, sapore pieno, nervosa freschezza e tannini finissimi. Si serve sui 18-20 °C con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Monforte d'Alba (CN), tel. 017378221,  
[www.conterno.it](http://www.conterno.it) 80 euro

### "BEN RYÉ" 2008 PASSITO DI PANTELLERIA EDIZIONE LIMITATA DONNAFUGATA

Questo vino dolce naturale che tutto il mondo ci invidia è un fuoco d'artificio di aromi di frutta secca e note freschissime. Viene proposto ora, dopo lungo affinamento, in un'esclusiva edizione del 2008: annata magnifica per Pantelleria, che ne mette in luce tutto il fascino. Pantelleria (TP), tel. 0923915649, [www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it) 68 euro



## DA NON PERDERE

Dal Nordest alla Puglia quattro vini che rappresentano le sfumature più tipiche delle loro terre d'origine



### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2006 TRABUCCHI D'ILLASI

Dalle stesse uve a bacca rossa dell'Amarone, fatte appassire sui graticci da settembre a marzo, nasce questo passito dolce, tra i più eleganti d'Italia: inconfondibile per il suo colore granato impenetrabile, ha aromi di more, di viole e di liquirizia. Il sapore è molto morbido, mirabilmente bilanciato dalla freschezza che netta il palato dalle note più zuccherine. Va degustato tra 16 e 18 °C, da solo o con dolci al cioccolato.

Illasi (VR), tel. 0457833233,  
[www.trabucchidillasi.it](http://www.trabucchidillasi.it) 39 euro



### SCHIOPPETTINO FRIULI COLLI ORIENTALI 2012 MARINA DANIELE

Sorprende per lo straordinario rapporto tra la qualità e il prezzo questa piacevole interpretazione dello schioppettino, uno dei più antichi vitigni del Friuli, conosciuto fin dal XIII secolo anche con il nome di ribolla nera. Con i suoi profumi di frutti di bosco, il sapore rotondo e lievemente tannico, completa a meraviglia un tagliere di formaggi friulani come il Latteria o maiale allo spiedo. Si serve a 16-18 °C, ma è buono anche più fresco.

Buttrio (UD), tel. 0432673283,  
[www.marinadanieli.com](http://www.marinadanieli.com) 7,90 euro



### "MIRUM" 2012 VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA LA MONACESCA

Grazie a una maturazione delle uve un po' più lunga del normale, questo Verdicchio guadagna una pienezza fuori del comune e grande carattere. Ha ampi sentori di mandorle tostate, cedro, miele e crosta di pane. In bocca è un'esplosione di potenza ed equilibrio, con un sapore profondo e opulento. Si serve sui 12 °C, con antipasti a base di salumi affumicati e con formaggi stagionati.

Potenza Picena (MC),  
tel. 0733672641,  
[www.monacesca.it](http://www.monacesca.it) 20 euro



### "NERO" 2010 SALENTO ROSSO CONTI ZECCA

Radicati nel Salento da cinque secoli, i Conti Zecca hanno saputo infondere lo spirito della loro terra in un vino che è l'emblema della valorizzazione del patrimonio autoctono in chiave moderna: pugliese Negroamaro con una parte di Cabernet Sauvignon, per rosso intenso, dalle note di vaniglia e liquirizia, molto corposo e ben strutturato. Ideale a 18 °C con primi piatti con sughi di selvaggina e carni arrostate.

Leverano (LE), tel. 0832925613,  
[www.contizecca.it](http://www.contizecca.it) 28 euro