

Bianchi, rossi e rosati, ma anche bollicine e frizzanti: una guida per tutti i gusti e tutte le tasche per bere dalla Val d'Aosta alla Sicilia passando per tutte le regioni. Con una raccomandazione: stappate con gioia

Guida Venti vini per l'estate

Adele Elisabetta Granieri

Bianco, rosato e anche rosso a condizione che sia giovane, fresco e autoctono. Le tendenze del consumo del vino in estate vedono bottiglie da stappare anche fuori pasto, possibilmente da vitigni autoctoni, che siano espressione del territorio di provenienza, dal prezzo equilibrato e dalla beva non eccessivamente impegnativa.

Ballabio, "Farfalla" Metodo Classico Extra Brut

Dalle colline dell'Oltrepò Pavese, uno spumante da Pinot Nero che profuma di gelsi, fiori bianchi e crosta di pane, dal sorso cremoso ed elegante. Prezzo circa 20 euro.

Corte Fusia, Franciacorta Brut

dal versante meridionale della Franciacorta, un vino in cui le intense note agrumate si fondono con tratti iodati e si estrinsecano in un sorso vibrante ed appagante. Prezzo circa 24 euro.

Cantina della Volta, Lambrusco di Modena Metodo Classico Rosé

tutta l'eleganza del Lambrusco si riassume in questo spumante che sa di ribes ed erbe officinali, con un sorso aristocratico dal lungo finale salino. Prezzo circa 24 euro.

Bele Casel, Asolo Prosecco Sup. Extra Brut

un vino che dà dignità al Prosecco, con le sue note di cedro e mentuccia ed una bocca tesa e dissetante. Prezzo circa 11 euro.

Alois Lageder, A.A. Gewürztraminer Am Sand

un grande Gewürztraminer

dai profumi di zenzero e lime, poi le erbe aromatiche ed una delicata nota speziata. Un vino dal sorso ricco, equilibrato da una bella freschezza mentolata. Prezzo circa 18 euro.

Barraco, Vignammare

Un bianco da uve Grillo dai

profumi travolgenti di mare, di iodio e di agrumi, dal sorso profondo e salino. Prezzo circa 16 euro.

Tenuta San Francesco, Costa d'Amalfi Tramonti Bianco

Blend di Falanghina, Biancolella e Pepella in cui spiccano le note di pesca bianca, salvia e timo esaltate da bellissime sfumature agrumate, che si ritrovano nel sorso, ricco e saporito. Prezzo circa 13 euro.

Cantine Astroni, Falanghina dei Campi Flegrei Vigna Astroni Sui suoli vulcanici dei Campi Flegrei prende vita questo vino dagli intensi sentori di agrumi, cera d'api e macchia

mediterranea, dal sorso profondo, allungato da un'intensa mineralità salina. Prezzo circa 17 euro.

Tenuta Terraviva, Trebbiano d'Abruzzo Mario's 44

un Trebbiano di grande carattere, in cui le note di glicine e albicocca matura si fondono a delicati tocchi speziati, sublimandosi in un sorso tornito ed avvolgente. Prezzo circa 13 euro.

La Staffa, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Un vino dai profumi di mela renetta, ginestra e biancospino, con un sorso importante che trova un equilibrio perfetto tra materia e freschezza. Prezzo

circa 12 euro.

Pasini San Giovanni, Valtenesi Charetto Rosa Green

Charetto che sa di fragolina di bosco, timo e salvia, dal sorso delicato e dissetante. Prezzo circa 12 euro.

Tiberio, Cerasuolo d'Abruzzo

Rosato da grande carattere, che profuma di amarena, bacche scure ed erbe aromatiche ed ha un sorso di incredibile profondità. Prezzo circa 11 euro.

Bonavita, Terre Siciliane Rosato

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera danno vita a questo rosato dalle note di arancia rossa e fiori di campo ed un sorso intenso e saporito. Prezzo circa 17 euro.

Varvaglio 1921, Rosa di Primitivo Idea

Rosato da Primitivo che profuma di melograno e ciliegia, con delicati sbuffi mentolati ed un sorso avvolgente e succoso. Prezzo circa 12 euro.

Podere di Pomaio, Rosantico

Rosato da uve Sangiovese che sa di mela Stark e pompelmo rosa, rinfrescato da piacevoli richiami di eucalipto. In bocca è pieno e intenso, con un bell'allungo sapido. Prezzo circa 12 euro.

Maccario Dringenberg, Rossese di Dolceacqua Brae

Dai terrazzamenti sul mare arriva questo vino, dai profumi di macchia mediterranea, scorza d'arancia e timo e dal sorso saporito ed elegante. Prezzo circa 15 euro.

Marta Valpiani, Sangiovese di Romagna Superiore

I terreni fatti di creta, argilla rossa e calcare sono culla di questo Sangiovese di disarman-

te, essenziale finezza. I sentori iodati, di lamponi e fiori di campo si uniscono ad un sorso sottile e ben delineato. Prezzo circa 11 euro.

Zucchi, Lambrusco di Sorbara Etichetta Bianca

Rosso goloso ed elegante allo stesso tempo, che profuma di ribes e rabarbaro, con un bel sor-

so fresco e fragrante. Prezzo circa 8 euro.

Antonio Camillo, Maremma Toscana Ciliegiole Principio

Ciliegiole della Maremma Toscana che sa di amarena e susina, con un delicato sottofondo balsamico ed un sorso succoso e fresco, con una progressione

tannica perfettamente gestita. Prezzo circa 13 euro.

Giuseppe Apicella, Piediroso

Le vigne di Tramonti guardano la Costa d'Amalfi e danno vita a questo Piediroso dai profumi di geranio e arancia rossa ed un sorso saporito e dissetante. Prezzo circa 9 euro.

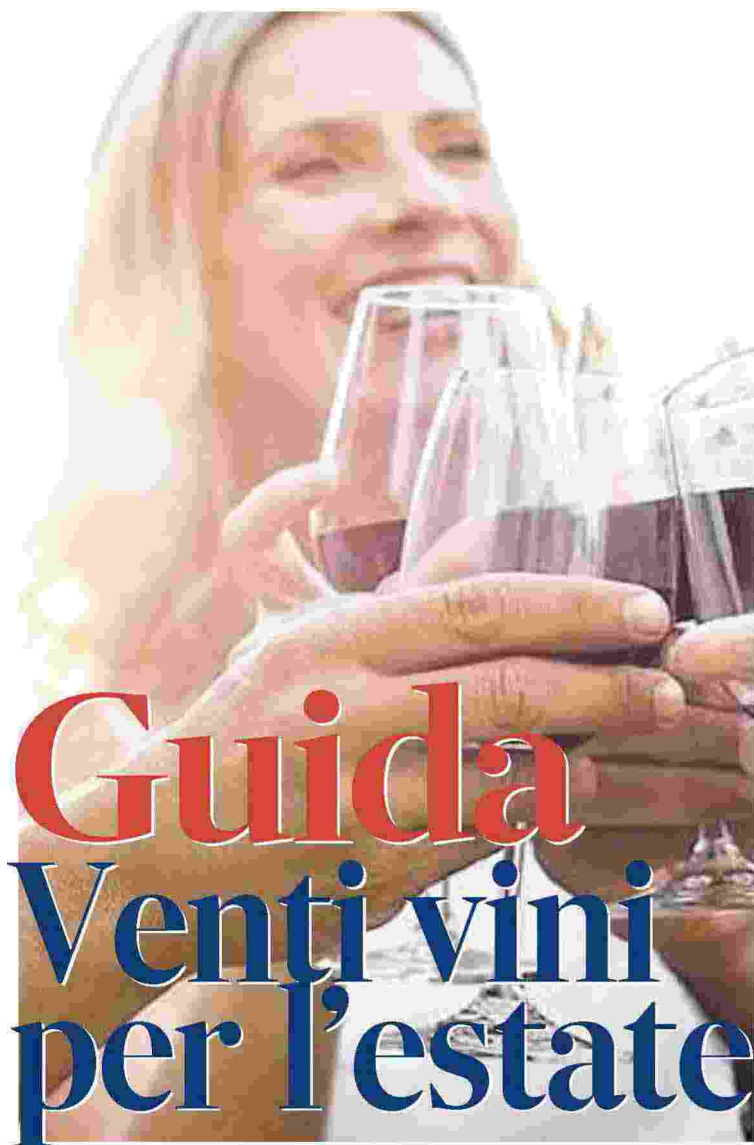
© RIPRODUZIONE RISERVATA

CONSIGLI

Qualche raccomandazione, però, va fatta quando si maneggiano le bottiglie in estate: ricordate che il vino è un liquido dinamico, che nasce dalla terra e attraversa fasi di crescita e cambiamento. Se lasciate una bottiglia nel portabagagli sotto il sole, con buona probabilità ne comprometterete sapore, profumi, gusto e piacere. Attenzione anche alle temperature di servizio: non congelate i bianchi, ne appiattireste profumi e gusto, e non servite mai i rossi a temperatura ambiente, ne risulterebbe una brodaglia alcolica imbevibile.

ESTATE

Voglia di vino condiviso con gli amici in riva al mare o sui monti



Guida Venti vini per l'estate

Pizza e cucina di Mammina al Salone Margherita

Il tempo passa, i luoghi storici diventano altro. Oggi tocca al Salone Margherita, storico cafe chantant della Galleria Umberto, che cede in parte i locali del foyer a una nuovissima pizzeria. All'ingresso di Santa Brigida ha aperto "Mammina", pizzeria e cucina di tradizione, brand già presente sul lungomare e in due punti a Catania e

Milano. Il gruppo guidato da Antonio Viola punta al recupero della "cucina di casa" con materie prime di qualità e le ricette tipiche di una volta. Anche le pizze diventano "a primi" con le polpette al ragù, ricotta e provola. Oltre gnocchi, ravioli e genovese, le pizze classiche e i primi partenopei per

eccellenza: spaghetti con vongole, scialatielli, risotto alla pescatora. Il tutto servito in un contesto salottiero che forse lascia immaginare una carta più raffinata (ma l'investimento nella ricerca ha fruttato a Mammina già un menu in collaborazione con la Federico II a zero zuccheri, zero grassi, zero sale).

(s.d.s.)



DA SCOPRIRE



REGIACORTE A MATERA

Cucina di carattere nel resort dei Sassi

Aperto all'inizio solo per i clienti dell'albergo, da tre anni i proprietari si sono affidati al giovane chef pugliese Pompeo Lorusso, oggi ventinovenne, per proporre una solida cucina di territorio anche a chi non soggiorna in hotel.

Con un suggestivo spazio esterno, e un'ampia sala in pietra bianca, dagli arredi lineari ed eleganti, Regiacorte propone un menu altrettanto essenziale. Con due percorsi degustazione, uno che guarda alla tradizione lucana, l'altro che dà più spazio alle diverse riletture dello chef, e una scelta alla carta con quattro o cinque piatti per portata, tutti facilmente leggibili ed immediati.

l.pigna.

REGIACORTE A MATERA
Piazza S. Pietro Caveoso
Telefono: 0835 312914



MADREMIA A SIRIGNANO

Albicocca vesuviana e cioccolato dal Perù

Un cuoco e un pizzaiolo. Insieme per la pizza. Quello che so fare io lo faccio insieme a te. E così pure tu. Questo è il patto tra Giovanni Arvonio, lo chef, e Pasquale Polcaro. Lievito madre per l'impasto e tante idee per la guarnizione. Si comincia con il calzone fritto ripieno di ricotta e sgombro affumicato. E si continua con Madremia, la pizza ai quattro pomodori con fonduta di fiordilatte. C'è quella con la Genovese di maiale e Pupetto a Nerano con zucchine alla scapece e provolone. Veramente buone.

Tommaso Esposito

PIZZERIA MADREMIA A SIRIGNANO (Av)
Via Nazionale delle Puglie 39
Tel. 081.0146253

