

Vuoti a rendervi #10

18/05/2020 Nessun commento Scritto da Fabio Pracchia

Vuoti a rendervi è la rubrica che racconta le bottiglie vuote di colleghi e amici di Slow Wine. Mentre ricevo foto e note degustative di bottiglie vuote e godute dagli altri, un sentimento di empatia mi prende che allieta i momenti di questa clausura. Anzi in uno sforzo di commozione, alla quale sono incline, mi sembra di vedere riflesso nelle diverse tonalità di verde più o meno chiaro l'autore della fotografia; un modo bello di indovinare i profili e lo sguardo delle persone distanti da me solo fisicamente. In questa illusione e aggrottando la fronte cerco i dettagli dei loro visi; allora il riflesso diventa profondo, la bottiglia celebrata dalla persona lontana contiene la stessa impressione umana. La persona diventa il vino bevuto, il vino scelto è la persona distante.

Adele Granieri, Guida Slow Wine

«Il vino va raccontato con le persone di fronte, davanti ad un bicchiere e ad un sorriso. Senza cin cin è solo una bevanda» sostiene Monica Lerner in un'intervista edita qualche giorno fa. Io invece mi trovo qui davanti ad un computer, fissando i miei "vuoti a rendervi" e cercando di mettere nero su bianco le emozioni che ognuna di quelle bottiglie ha suscitato in me. Perché ogni bottiglia ha acceso una scintilla: il ricordo di una passeggiata in vigna, i profumi di un territorio, i programmi di un viaggio che non ho più potuto fare, il sorriso dietro un banco di degustazione a Montecatini, una cena tra amici con le bottiglie coperte dalla stagnola. Ognuno di questi vini mi ha fatto compagnia nelle serate silenziose in cui dal balcone osservavo una Napoli avvolta da un silenzio innaturale.



(<https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/slowine/assets/2020/05/Vuoti-a-rendervi-1.jpg>)

Trebbiano d'Abruzzo Superiore "Mario's 46" 2018, Tenuta Terraviva Un vino che ho scoperto alla presentazione di Slow Wine 2020 e che ormai fa tappa fissa nella mia cantina. Un Trebbiano intenso e di grande corrispondenza territoriale, in cui i richiami di scorza di agrumi ed erbe officinali e i delicati accenni di zafferano anticipano il sorso carnoso, succoso e salino.

Campi Flegrei "Tenuta Jossa" 2017, Cantine Astroni Falanghina, con un piccolo saldo di fiano, l'ultimo nato di Cantine Astroni, figlio del suolo ribollente dei Campi Flegrei, è un bianco graffiante, dai profumi di cedro, cera d'api e foglia di pomodoro, dalla mineralità gessosa che volge all'affumicato. Un vino dal sorso tagliente, che delinea in bocca una scia salina così intensa da far venir sete di un altro sorso.

Lambrusco Spumante Brut Rosé di Modena Metodo Classico 2015, Cantina della Volta Deliziose bollicine italiane come supporto ai momenti difficili. Il "Re Mida" del Sorbara, Christian Bellei, ha fatto centro come sempre, ma l'annata 2015 ha dalla sua energia e pienezza. Il risultato è un succo dal perlage finissimo, dai profumi di melograno, lampone e pan brioche, con delicati accenni di mentuccia e un sorso cremoso ed elegante.

Sangiovese Predappio "Il Sangiovese" 2018, Noelia Ricci Il vino della mia pasquetta, che ad occhi chiusi mi ha riportato ad una passeggiata in campagna. Profuma di glicine e biancospino, con delicate note di gelso nero e soffici richiami di corteccia, ed ha un sorso leggiadro, spensierato e saporito.

"È Iss" 2017, Tenuta San Francesco Il Tintore prefillossera di Tramonti conferma il suo essere uno dei vitigni più identitari della Campania. Un vino dai tratti sanguigni, in cui i richiami di amarena si fondono alle note di terra bagnata e radici e sottili ricordi di cardamomo. Tanta materia gestita con mano lieve, per un sorso profondo, intenso e piacevolmente graffiante.

Il mio blend del Pinot Grigio "Porer" di Alois Lageder La sera in cui mi sono messa a fare il "piccolo chimico" e ho creato il mio blend di Pinot Grigio da tre bottigliette contenenti tre differenti vinificazioni. Il "mio" Porer è composto per il 40% dalla vinificazione senza contatto con le bucce, per un altro 40% dalla vinificazione con contatto di 12 ore e per il restante 20% dalla vinificazione a grappolo intero senza diraspatura e sosta di sei mesi sulle bucce: una combinazione che mi pare esaltare freschezza e salinità del Pinot Grigio. Era buono.

0 Commenti Slowine  Privacy Policy di Disqus

 1 Accedi ▾

 Consiglia

 Tweet

 Condividi

Ordina dal più recente ▾



Inizia la discussione...

ENTRA CON

o REGISTRATI SU DISQUS 

Nome

Commenta per primo.

 Iscriviti  Aggiungi Disqus al tuo sito web  Aggiungi Disqus  Non vendere i miei dati

Tutti gli argomenti

Amici di Slow Wine (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/amici-di-slow-wine/>)

Banca del Vino (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/banca-del-vino/>)

Birre (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/birre/>)

Carte dei vini (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/carte-vini/>)

CentoCene (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/centocene/>)

Degustazioni Estere (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/degustazioni-estere/>)

Degustazioni Italiane (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/degustazioni-italiane/>)

Didattica (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/didattica/>)

Dossier Burocrazia (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/dossier-burocrazia/>)

EnoNotizie (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/enonotizie/>)

GLUCK – La bottiglia della sera (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/bottiglia-della-sera/>)

In Evidenza (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/in-evidenza/>)

Master of Food (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/master-of-food/>)

News (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/news/>)

Olio (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/olio/>)

Parliamo di... (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/parliamo-di/>)

Slow Wine (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/slow-wine/>)

Slow Wine Scouting (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/slow-wine-scouting/>)

Slow Wine World Tour (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/usa-tour/>)

Vitigni d'Italia (<https://www.slowfood.it/slowine/argomenti/vitigni-ditalia/>)

Tag

Agricoltura

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/agricoltura/>)

Alice Feiring (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/alice-feiring/>) **Alto Adige**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/alto-adige/>) **Antonio Galloni**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/antonio-galloni/>) **Arianna Occhipinti**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/arianna-occhipinti/>) **Barolo**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/barolo/>) **Biodinamica**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/biodinamica/>) **Biologico**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/biologico/>) **Borgogna**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/borgogna/>) **Brunello di Montalcino**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/brunello-di-montalcino/>) **Campi di Fonterenza**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/campi-di-fonterenza/>) **Cascina Tavijn**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/cascina-tavijn/>) **Champagne**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/champagne/>) **Chianti Classico**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/chianti-classico/>) **Cibo**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/cibo/>) **Clos de Tart**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/clos-de-tart/>) **Degustazione**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/degustazione/>) **Degustazioni**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/degustazioni/>) **Dialetto**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/dialetto/>) **Eventi**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/eventi/>) FIVI

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/fivi/>) **Gastronomia**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/gastronomia/>) **Giampaolo Gravina**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/giampaolo-gravina/>) **Irpinia**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/irpinia/>) **Le Pergole Torte**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/le-pergole-torte/>) **Monfortino**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/monfortino/>) **nebbiolo** (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/nebbiolo/>)

OGM (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/ogm/>) **pinot nero**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/pinot-nero/>) **Ricette**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/ricette/>) **Riesling**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/riesling/>) **Robert Parker** (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/robert-parker/>)

sangiovese (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/sangiovese/>) **Sardegna**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/sardegna/>) **Slow Wine**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/slow-wine/>) **Slow Wine Magazine**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/slow-wine-magazine/>) **Toscana**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/toscana/>) **vendemmia verde**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/vendemmia-verde/>) **Vernaccia di San Gimignano**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/vernaccia-di-san-gimignano/>) **Vigneti**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/vigneti/>)

Vinitaly (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/vinitaly/>) **Vino**

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/vino/>)

vino naturale (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/vino-naturale/>)

Vino Quotidiano (<https://www.slowfood.it/slowine/tags/vino-quotidiano/>)

Viticoltura

(<https://www.slowfood.it/slowine/tags/viticoltura/>)

Curatori: Giancarlo Gariglio, Fabio Giavedoni

Vicecuratore : Fabio Pracchia

Redazione Progetto Vino: Jonathan Gebser, Davide Panzieri, Stella Ricciardelli

Direttore editoriale Slow Food

Editore: Carlo Bogliotti

Email: slowine@slowfood.it (<mailto:slowine@slowfood.it>)

Slowine è un prodotto di Slow Food Editore.

Slow Food – P.IVA 91008360041

© All rights reserved

