

## Ferragosto, il “Natale pagano” in giallo, rosso e rosé, 12 etichette tutte da gustare

Postato da: Fosca Tortorelli il: Agosto 13, 2020 In: Assaggi dall'Italia e dall'Estero, Il vino nel bicchiere, Italia Nessun commento



Fosca Tortorelli

La metà di agosto porta con sé questa data di festa, il 15 agosto, Ferragosto, una festa popolare italiana che affonda le proprie radici etimologiche nell'antica Roma (da feriae Augusti); è una festa dedicata al riposo e che in un certo senso festeggia l'estate, l'inizio o la conclusione delle meritate ferie estive. Si tratta di una festa squisitamente laica (alcuni la chiamano il «Natale pagano» perché le famiglie si ritrovano insieme) anche se nello stesso giorno la chiesa cattolica ha inserito la celebrazione della solennità dell'Assunzione di Maria in cielo.

Ad ogni modo è una giornata che si ama trascorrere in compagnia, al mare, in montagna e persino in città, un momento dove la buona tavola diventa spazio condiviso e dove non può mancare un pasto festivo senza la compagnia di un gioioso vino.

Mancano dei veri e propri piatti celebrativi di questa data, il denominatore comune è senza dubbio il relax e la compagnia. Dunque cosa bere in questa data di festa? Ecco da Nord a Sud, dodici suggerimenti per voi; vini golosi e di grande bevibilità che renderanno la vostra giornata di festa allegra e spensierata.

### Spumante Metodo Classico Rosato La Prima Volta Dosaggio Zero 2016 di Cantina della Volta

Iniziamo con il brio e con l'eleganza Lambrusco di Sorbara di Cantina della Volta, azienda di Bomporto (MO), contraddistinta dall'approccio pionieristico nella produzione del Lambrusco.

Christian Bellei ha la capacità di ideare prodotti sempre contemporanei e innovativi, capaci al contempo, di portare l'essenza del loro luogo di provenienza.

Originale, delicato e di carattere il nuovo millesimo 2016 dello Spumante Metodo Classico Rosato Dosaggio Zero “La Prima Volta” di Cantina della Volta, con le sue tinte tra cipria e rosa tea, con le immediate suggestioni di lamponi e frutti rossi, graffiante nel sorso, senza però abbandonare l'eleganza del frutto che ne caratterizza il sorso. La struttura e il corpo del Sorbara si fanno strada divertendo; un vino energetico, grintoso, diretto e con una elegante cremosità al palato.

### Vernaccia di San Gimignano Frammenti 2018 di Tenuta Montagnani

Federico Montagnani è un giovane vignaiolo toscano, che insieme alla moglie Romina gestisce l'azienda di famiglia, Tenuta Montagnani, tramandata dal 1685 e situata a San Gimignano. Il suo Frammenti 2018 è un vino godibile già da ora, ma senza dubbio di cui fare scorta in cantina. Perfetto per un pic nic all'aria aperta o una scampagnata tra amici. Un vino di grande bevibilità, frutta da prendere a morsi, dalla prugna alla percoca, con affascinanti tracce di

erbe aromatiche e agrumi.

Un vino con una bella spinta sapida, ben contrapposta da una decisa acidità.

### Campi Flegrei Falanghina Torrefumo 2018 di Cantine del Mare

Una ventata di freschezza, questo esprime Torrefumo, il cru di Falanghina Campi Flegrei 2018 dell'azienda Cantine del Mare, una realtà familiare di Monte di Procida, dove Alessandra e Gennaro Schiano rendono ogni loro prodotto carico di carattere e personalità.

In località Torre Fumo, sulla via Panoramica di Monte di Procida, si scorge lo splendido vigneto anfiteatro, un luogo suggestivo che toglie il fiato; siamo a un passo dal mare, e la sua posizione in altura gli regala un microclima unico. Un bianco che parla il linguaggio del mare e al contempo quello della verdeggiante collina. Un vino marino che non stanca, fa viaggiare la mente con leggerezza balsamica, dalle tinte mediterranee, accarezzate da nespole e agrumi. Un vino che conquista al primo sorso, accarezzando il palato come la brezza marina accarezza la pelle.

### Riviera Ligure di Ponente Granaccia 2018 di Innocenzo Turco

Tipico della zona di Quiliano, la Granaccia di Dionisia Turco è un vino rosso di grande pregio, prodotto in quantità assai limitate.

È un vino dal colore rosso intenso, tendente al rubino carico dopo 3-4 anni di invecchiamento; da giovane ha un odore vinoso, fragrante, che può farsi intenso con sentore di more e di ribes se adeguatamente affinato.

Siamo nell'antico borgo di Quiliano (SV), qui il vitigno denominato in Liguria “Granaccia” ha origine spagnola, sembra sia stato introdotto nella Valle di Quiliano intorno al XVIII secolo da famiglie locali che avevano avviato con la Spagna alcuni scambi commerciali. La Granaccia di Lorenzo Turco è un vino sincero e il terreno rosso misto e argilloso conferisce complessità al vino. Un vino fresco, con gioiose e scorrevoli nuance di frutto, ciliegia rec e pompelmo rosa, un floreale che lo rende intrigante; succoso e salino al palato, un vino che ben si presta anche ad abbinamenti marinarini.

[Privacy](#)



### Spumante Metodo Classico Ormeasco DueZeroSette Pas dosè 2015 di Tenuta Maffone

Sorprendente, siamo ancora nella Liguria di ponente e protagonista è ancora la bacca rossa. Acquetico, Pieve di Teco (IM), ci spostiamo in provincia di Imperia nella Valle Arroscia, dove si trova l'azienda familiare di Tenuta Maffone, una viticoltura impervia ed eroica, ma con condizioni ideali per le viti, dove una giusta ventilazione e buone escursioni termiche favoriscono la crescita e la maturazione per l'Ormeasco di Pornassio. Eliana e Bruno di Tenuta Maffone lo coltivano con impegno e passione e lo declinano in diverse sfaccettature, ognuna con la sua personalità. Per festeggiare le bollicine sono l'ideale e il loro spumante Duelugio, è solare, coinvolgente e per nulla banale. Forza e carattere dell'ormeasco si rivelano con determinazione, la lunga sosta sicuramente gli dona complessità. Una cremosità coinvolgente con una bollicina stuzzicante e di grande eleganza. Si alternano piacevoli suggestioni fruttate e boschive, fragoline di bosco, ribes rosso e finanche mirto; gradevole freschezza e buona morbidezza, un vino di compagnia.

### Monferrato Casalese Grignolino Altromondo 2018 di Hic et Nunc

Siamo al confine tra Alessandrino e Astigiano, centro geografico del Basso Monferrato, qui a Vignale Monferrato, località a metà strada tra Asti, Alessandria e Casale, luogo d'elezione di barbera e grignolino, vitigni iconici di queste colline, la cantina "Hic et Nunc" vuole dare un nuovo sguardo sul Basso Monferrato, una realtà piuttosto recente nella sua riconfigurazione aziendale,

un progetto imprenditoriale improntato sul recupero e sulla valorizzazione del territorio che le ha dato i natali. Il Grignolino a Vignale trova il suo luogo d'elezione, nasce così. Altromondo 2018 Grignolino del Monferrato Casalese Doc è un rosso coinvolgente e fresco al palato, dal frutto succoso a cui si unisce una intrigante nota di mandorla, un vino goloso e autentico, espressivo e vitale suadente e coinvolgente al palato, con un tannino appena accennato che accarezza con dolcezza il palato. Compagno ideale di estive preparazioni di mare.

### Taurasi Puro Sangue Riserva 2014 di Luigi Tecce

Luigi Tecce è un vignaiolo riservato e coscienzioso, ha preso le redini dell'azienda agricola di famiglia nel 1997. I suoi vigneti sono ubicati a Paternopoli e si estendono per circa cinque ettari con esposizione a sud e a 550 metri sopra il livello del mare, qui è protagonista l'aglianico, una varietà a bacca rossa regina della terra Campana, intrigante e suadente, che trova ancora difficoltà a riemergere, ma che ha raffinatezza e personalità da vendere. Nel caso del Taurasi Riserva Puro Sangue 2014, Luigi gli dona tutta la sua profondità materica, assecondandone al contempo la sua regale signorilità. Una esplosione di profumi che inebriano i sensi, frutta, spezie, una carica di invitanti sfumature aromatiche, forse la coscienza della materia e l'uso sapiente del legno permette di portare nel calice un vino profondo, godibile e coinvolgente. Un vino di energia e spessore che non temono il tempo, ma lo dominano.

### Pulsar Blanc RTC 2016 di Roberto Ferrari Manifattura Vini

L'Alto Adige che non ti aspetti, siamo nella Bassa Atesina, a Salorno, nella sua nuova cantina, Roberto Ferrari coccola e compone le sue uve come un abile sarto fa con la stoffa, dando vita a vini unici e di grande personalità. Il suo sogno realizzato, la scommessa di ogni annata che si succede è il suo Pulsar, un vino bianco ottenuto dai vitigni Riesling, Gewürztraminer e Chardonnay, da qui la dicitura "RTC". Un vino da mille e una notte che cattura per la sua profondità giallo ambra, la luce pulsante che ti guida in viaggio sensoriale. Per nulla pesante o esuberante, un vino dai mille volti, capace di passare dalla camomilla allo zenzero, sostenuto da sensazioni di erbe officinali e agrumi che alleggeriscono il palato. Senza filtrazione e aggiunta di solfiti, eclettico ed energetico, questa cuvée rivela la sua struttura, ma accarezza il palato con freschezza e una entusiasmante vitalità.

### Asolo Prosecco Superiore Brut Millesimato 2019 di Cantina Cirotto

Veneto, Colli Asolani, qui le uve 100% Glera, arrivano in pressa integri, sani e vendemmiati interamente a mano. Un Prosecco assolutamente elegante e di personalità, dove la dolcezza espressiva dell'uva diventa valore aggiunto e non dominante stonata. Un prosecco coinvolgente e pulito, con un dosaggio di zuccheri basso che permette di esaltare la sua freschezza e la sua salinità. Le uve utilizzate provengono da una selezione da 2 vigneti di Monfumo (TV), qui il frutto emerge deciso e la bollicina è di notevole eleganza. Un vino che esprime non solo la personalità del suo luogo di appartenenza, ma il carattere e la passione della realtà familiare che lo produce, portando nel calice un vino espressivo e per nulla scontato.

### Baiasyra Rosé 2019 di Baglio di Pianetto

Già il nome richiama il mare e il suo colore rosa fa pensare al tramonto, siamo in Sicilia, il rosé Baiasyra nasce da uve Syrah vinificate in bianco, raccolte in Contrada Baroni a Noto, il cui nome richiama l'affascinante baia del borgo di Marzamemi vicino alla tenuta; in dialetto "a' baiasira" indica proprio quando il cielo si tinge di rosa. Un vino evocativo, colore rosato di buccia di cipolla, ma che al palato si esprime con decisione, grazie alla sua vena sapida; molto godibile e scorrevole, dai profumi mandorlati e di frutta rossa e agrumi. Un vino versatile e disimpegno.

### Vino Spumante Brut Rosato Soleone 2019 della Tenuta Poggio al Sole di Montalcino

Un incontro tra due caratteri, quelli dell'enologo Roberto Cipresso e della Sommelier e imprenditrice Roberta Moresco. Un progetto di "recupero" di quel che andrebbe buttato via, nasce così il Soleone, uno spumante rosa prodotto con Metodo Charmat da uve Sangiovese coltivate nella zona di Montalcino, un vino che come suggerisce il nome, ricorda il sole. Un vino disimpegnato, per palati meno esigenti, che vogliono lasciarsi coinvolgere dal brio e dalla leggerezza di questa bollicina, ideale per un aperitivo e un brindisi estivo.

### Etna Bianco Nuna 2017 di Tenute di Nuna

Una realtà piuttosto nuova che ha concentrato le sue forze su una sola etichetta, Maria Novella Trantino e Fabio Percolla hanno coronato il loro sogno enoico producendo dai loro 4 ettari nel versante est dell'Etna il Nuna, un Etna Bianco da uve Carricante. Le particolari caratteristiche pedo-climatiche offerte dalle pendici del vulcano sono più che favorevoli alla produzione di questi vini bianchi vulcanici; l'Etna è un luogo che marca molto il vino, con il Nuna 2017 ci troviamo un vino dal carattere deciso e diretto, dove l'aspetto citrico, la scorza di limone e il floreale di zagara sono ben evidenti. Sferzante, diretto e verticale, di grande sapidità e finezza, questo Carricante in purezza si rivela intrigante molto fresco ed energico, elegante e di compagnia.

"Eccoci nella pineta, al crocicchio dove sono i limonari, con i gitanti stesi all'ombra dei pini, le radio accese, i cartocci e le bottiglie di Ferragosto".  
(Alberto Moravia, Scherzi di Ferragosto)



Fosca Tortorelli