



Tre idee per ripartire

Settembre è il mese della ripartenza. Riaprono le scuole e le aziende, e le campagne d'Italia profumano di vendemmia. Noi vi proponiamo un piccolo "Giro d'Italia" dei vini, dal Piemonte alla Sicilia, passando per la Toscana. E lo facciamo, naturalmente, con il nostro schema classico: un vino "Top" (senza limiti di portafoglio), uno "Wow" (sorprendente) e uno "Pop" (ottimo nel rapporto qualità-prezzo).

Un tesoro in bottiglia

Angelo Gaja in qualche modo ricorda Battisti e Mina. Come loro si sottrae, ma più si allontana dai riflettori, meno si fa vedere nei vari Vinitaly, meno dà interviste, più il suo carisma aumenta. A lui va il merito di aver rilanciato, anzi sublimato, una denominazione: il Barbaresco. Quello era per tutti un vino ancillare del Barolo, ma grazie a Gaja è diventato uno di vini più prestigiosi del mondo. Nonna Clotilde ("Tildin")

Rey fu convinta sostenitrice della vinificazione di qualità che è diventata la missione delle varie generazioni

Gaja e di Angelo in particolare. Dalla cantina langarola escono bottiglie che finiscono tra quelle

più pregiate dei collezionisti. Al di là delle riserve e delle etichette più raffinate, ci è piaciuto particolarmente il *Barbaresco 2012*, con quell'inconfondibile colore rubino intenso, i profumi di frutti rossi e spezie con un tocco balsamico, e quel trionfo di sapori al gusto che spaziano dalla mora alla ciliegia nera, con un tannino che ha l'eleganza della seta, ma anche la struttura che fa pensare che questo vino possa invecchiare, con piacere, a lungo.



TOP

Etichetta: **Barbaresco 2012**

Tipologia: **Rosso**

Azienda: **Angelo Gaja, www.gaja.com**

Uve: **Nebbiolo**

Prezzo: **150 euro circa**

Abbinamento: **Guancialetto di vitello ai tartufi**

Icona del Chianti Classico

Il Castello di Fonterutoli è, giustamente, famoso per la leggenda del gallo nero. È lì che si incontrarono i due cavalieri partiti all'alba per definire i confini del Chianti tra Siena e Firenze. Il cavaliere senese partì in ritardo, perché svegliato dall'impeccabile e allenatissimo gallo bianco. Quello fiorentino, furbamente, si affidò a un gallo nero spelacchiato, che era così affamato da svegliarsi in anticipo e consentire a Firenze un cospicuo vantaggio. Lì, la nobile famiglia Mazzei produce vini da oltre seicento anni. Tra le tante (qualità media altissima) etichette, vi consigliamo

il *Chianti Classico Castello di Fonterutoli Gran Selezione 2011*.

Si tratta del meglio del meglio di casa Fonterutoli e vi basterà un primo assaggio per capire che siamo nella categoria "Supertuscans".

Frutto delle migliori uve di Sangiovese, ha anche una piccola quantità di Malvasia Nera e di Colorino. Vino di solida e piacevole struttura, al naso rivela sentori di rosa spina e piccola frutta rossa. Al gusto è rotondo con acidità in equilibrio e un tannino ricco e sapido. Fresco, elegante e molto persistente.



WOW

Etichetta: **Chianti Classico, Castello di Fonterutoli Gran Selezione 2011**

Tipologia: **Rosso**

Azienda: **Mazzei 1435, www.mazzei.it**

Uve: **Sangiovese, Malvasia Nera e Colorino**

Prezzo: **40 euro circa**

Abbinamento: **Fiorentina con cannellini**

Profumo di Sicilia

Alla fine del XIX secolo, Vittoria era un ricco e fiorente centro agricolo e vitivinicolo.

Era anche particolarmente attivo nell'esportazione verso la Francia, quando Giuseppe Jacono decise di fondare la sua cantina.

Oltre un secolo dopo, in quelle terre, Gaetana Jacono, che il padre avrebbe voluto farmacista, ha deciso di portare in campagna e in cantina la sua vulcanica personalità e la sua particolare sensibilità per tutto ciò che è bello e sinceramente legato alla sua terra: la Sicilia. Con il marchio Valle dell'Acate, sulle colline del Ragusano, a uno sguardo dal mare, tra Acate, Comiso e Vittoria, Gaetana produce ottime bottiglie di Cerasuolo di Vittoria e di Frappato; ma in questa occasione vi segnaliamo

il *Zagra 2015*, frutto delle migliori uve di Grillo. Di color giallo paglierino brillante, è un vino che brilla per freschezza e mineralità. Al naso esprime profumi netti di fiori bianchi e ananas. Al gusto rivela la sapidità che deriva dalla vicinanza col mare.



POP

Etichetta: **Zagra, Sicilia Bianco 2015**

Tipologia: **Bianco**

Azienda: **Valle dell'Acate, www.valledellacate.com**

Uve: **Grillo**

Prezzo: **12 euro circa**

Abbinamento: **Frittura mista di pesce e verdure**