



# Bianco, rosso e Nero

## Colori e sapori per la Pasqua

**P**er il mese di aprile, e per rendere omaggio a Pasqua, abbiamo scelto tre vitigni autoctoni, tra loro diversi per storia e anche dimensioni delle aziende produttrici. Spaziamo infatti da quella da 30 mila bottiglie, nel territorio piemontese, a quella marchigiana da 150 mila, fino a quella siciliana che arriva alle 800 mila. Vi proponiamo quindi tre vini. Cominciamo con un bianco molto particolare del Piemonte, regione dove si producono rossi notevoli e non ci si aspetta quindi un grande bianco. Continuiamo con un rosso dal nome singolare, Lacrima di Morro d'Alba, che fa pensare ancora al Piemonte, ma è prodotto nelle Marche e si abbina

a tantissimi piatti. La cantina marchigiana è di un produttore che per primo ha capito la duttilità di questo rosso autoctono e ha saputo farlo conoscere esaltandone le qualità. Infine, il terzo vino: abbiamo scelto un Nero d'Avola che in Sicilia ha caratteristiche diverse in funzione del tipo di terreno dal quale proviene ed è conosciuto in tutto il mondo con produzioni che vanno da vini (base), senza troppe pretese, a particolari Nero d'Avola di grande qualità e carattere, come quello che vi presentiamo. Tre "chicche" da far incontrare in una cena: ognuno dei tre vini ha caratteristiche completamente uniche rispetto agli altri.

### VINO DI MARE – ABBAZIA SANTA ANASTASIA

L'ingegnere Francesco Lena si invaghì di questa abbazia benedettina del XII secolo sopra Cefalù, in provincia di Palermo, e l'acquistò nel 1982, creando un'azienda di 300 ettari di cui 75 coltivati a vite. L'abbazia divenne un relais raffinato, battuto dai venti del mare. Grazie all'impegno di Francesco Lena, i 75 ettari coltivati oggi sono il vigneto biologico e biodinamico più grande d'Europa. Dopo anni ricordiamo ancora il senso dell'ospitalità di Francesco e della moglie Paola e un pranzo di Pasqua splendido per piatti e vini abbinati. Oggi la figlia Stefania, enologa, che guida col fratello Gianfranco l'azienda, ha creato una linea in biodinamico Sens(i)nverso. Abbiamo scelto Sens(i)nverso Nero d'Avola 2016, uve Nero d'Avola 100%, molto equilibrato, da abbinare a un agnello glassato con cipolle e patate al forno. Abbazia Santa Anastasia, Castelbuono (Palermo). [www.abbaziasantanastasia.com](http://www.abbaziasantanastasia.com)



### VINO DI COLLINA - LE STRETTE

A Novello, in provincia di Cuneo, i fratelli Mauro e Savio Daniele, entrambi enologi, producono due ottimi cru di Barolo, ma il vino scelto è un grande bianco autoctono, dimenticato da anni e recuperato nel 1997, l'anno in cui nasce l'azienda. Ho conosciuto i fratelli Daniele a una degustazione e in cantina ho rivisto Mauro, persona piacevole e autentica con cui ho assaggiato la Nascetta, ripresa seguendo una trafila burocratica non facile. La bottiglia che vi proponiamo riporta il nome dialettale Nas-cëtta, un'uva che dà vini con buona struttura e longevi. Il disciplinare vieta di commercializzarla prima del 20 aprile dell'anno successivo, per me è un peccato berlo prima di 2-3 anni. Vi propongo Nas-cëtta Pasinot 2018 da uve Nas-cëtta 100%, un bianco dal gusto unico da abbinare ai classici tajarin con la salsiccia di Bra. Azienda agricola Le strette, Novello (Cuneo). [www.lestrette.com](http://www.lestrette.com)



### VINO DI COLLINA – STEFANO MANCINELLI

Sulle colline marchigiane, a 10 chilometri dal mare, Stefano Mancinelli, che ha ben radicata in testa la ricerca della qualità, ha 25 ettari di vigneti e 2.500 olivi con un frantoio di ultima generazione. "Ciascun vino deve avere il profumo e il gusto dell'uva con cui è fatto": questo è il motto di un uomo che nel 2003 ha incaricato un laboratorio specializzato nella ricerca del Dna di analizzare e certificare che il vino ottenuto nella sua azienda è realizzato esclusivamente con uva Lacrima. Ora la sua Lacrima di Morro d'Alba si avvale dell'attestato d'idoneità genetica. Morro d'Alba è un piccolo centro con vocazione agricola e turistica da cui ha preso il nome la doc di Stefano, oggi coadiuvato dal figlio Luca, che è da sempre considerata la migliore. Vi proponiamo Lacrima di Morro d'Alba Superiore, uve 100% Lacrima, caratterizzato da una buona struttura e profumi di grande intensità, insoliti in un rosso. È da abbinare a una zuppa di pesce. Stefano Mancinelli, Morro d'Alba (Ancona). [www.mancinellivini.it](http://www.mancinellivini.it)

