



Quel sapore di sole in calici speciali

VINO DI COLLINA – FONTODI – TOSCANA

Fontodi si trova a sud di Panzano, in pieno Chianti Classico, in provincia di Firenze: è un'azienda bio di 170 ettari, di cui 85 a vigneto, dal 1968 proprietà della famiglia Manetti. L'agricoltura segue i principi di naturalità e sostenibilità: i vigneti sono concimati con il letame dell'allevamento aziendale di chianine. Giovanni Manetti, il deus ex machina di Fontodi e il 14° Presidente del Consorzio del Chianti Classico, è una persona gentile che sa ascoltare gli altri e ha modi da vero "signore". Traspare la passione per il vino e per la Toscana. Con questa ispirazione, che condivido: «Rispettando l'ambiente si producono vini più buoni, più puliti e rappresentativi del territorio». Abbiamo scelto un Super Tuscans di fama internazionale, il Flaccianello della Pieve 2016, uva 100% Sangiovese, un rosso complesso e di notevole finezza, da abbinare a una tagliata di chianina. Fontodi, Panzano in Chianti, Firenze. www.fontodi.com



VINO DI MONTAGNA – MASO MARTIS – TRENTO

Nel 1980, Roberta e Antonio Stelzer sulla collina di Trento, a 450 metri dalla loro casa, impiantano i primi vigneti. «Siamo in un territorio integro, e subito abbiamo fatto scelte chiare e puntate sulle bollicine», racconta Roberta. Non era ancora nato il Trento Doc e abbiamo anticipato i tempi in tutto, dando importanza al Pinot Nero e introducendo il Pinot Meunier. Condivido le scelte e trovo una finezza l'uso del Meunier. Mi colpisce l'entusiasmo e la notevole personalità di Roberta perché è difficile imporsi con scelte diverse. Oggi la affiancano le figlie Alessandra e Maddalena. Vi proponiamo Madame Martis riserva 2008, uve 70% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 5% Mounier: un vino di grande equilibrio, dal gusto pieno ed elegante dovuto ai nove anni di sosta sui lieviti e alla scelta delle tre uve. Lo abbinerei a un Trentin Grana 30 mesi. Maso Martis, Trento. www.masomartis.it



Maggio ha sempre portato pensieri e sogni di vacanze al sole, annunciate e anticipate magari da qualche weekend dal sapore estivo. In questo periodo di incertezze dovuto al coronavirus, proponiamo un viaggio virtuale con quattro vini: uno di pianura, uno di collina, uno di montagna e uno di mare. Per la pianura abbiamo scelto la Lombardia, con il Lambrusco della provincia di Mantova, una città capace di stupire e sorprendere sempre (anche chi, come me,

ci è nato). Se si pensa a immagini di collina, si presentano agli occhi i paesaggi dolci della Toscana: e qui vi parliamo di un vino famoso a livello internazionale per personalità. Il viaggio in montagna porta in Trentino e alla scoperta di una bollicina particolare per la scelta delle uve in cui, al contrario dei Trento Doc, prevale il Pinot Nero invece dello Chardonnay. Infine, si va al mare, nella Liguria di Levante, con il Vermentino di un'azienda che ne ha elevato la qualità al punto da renderlo una bandiera aziendale.

VINO DI PIANURA – CANTINE VIRGILI – LOMBARDIA

La famiglia Virgili da tre generazioni produce il Lambrusco mantovano, caratterizzato da un gusto più "maschio" rispetto ai Lambruschi di Modena e Reggio Emilia. La sede e la vinificazione sono a Mantova. L'azienda è guidata da Luigi e dai figli Andrea e Paolo. Per molti il Lambrusco, uno dei vini più conosciuti nel mondo, è "un vinello". Andrea è convinto che sia un vino speciale che non ha eguali abbinato a certi piatti e mi trova d'accordo. Ha partecipato alla rivoluzione qualitativa degli ultimi anni e ha scelto bottiglie ed etichette molto belle; oggi una sua bottiglia sulla tavola si nota e incuriosisce. Vi proponiamo la versione tradizione, il lambrusco Pjaföc, uve lambrusco Ruberti, Salamino e Ancellotta. È un vino equilibrato, dal colore intenso con un gusto pieno e piacevole, da abbinare a un risotto con la salamella mantovana. Cantine Virgili, Mantova. www.cantinevirgili.it



VINO DI MARE – CANTINE LUNAE – LIGURIA

In Liguria, al confine con la Toscana, vicino al mare, nel 1966 Paolo Bosoni apre le Cantine Lunae. L'obiettivo è valorizzare le peculiarità del territorio, escludendo i diserbanti e utilizzando solo concimi naturali. Oggi Lunae coltiva 68 ettari di vigneto e collabora con 120 piccoli vignaioli locali che conferiscono le loro uve. A Ca' Lunae, un complesso rurale settecentesco, con museo, enoteca, sale per degustare i vini e l'antica liquoreria Essentiae, abbiamo incontrato Diego Bosoni che, con la sorella Debora, collabora con il papà Paolo. Diego conosce tutto dell'azienda e ne parla con passione e competenza. Abbiamo scelto Cavagino, Colli di Luni Vermentino Doc, uve 100% Vermentino, un bianco elegante con profumi intensi, dal gusto pieno e una notevole freschezza. Da abbinare al baccalà alla ligure con patate e olive. Cantine Lunae, Castelnuovo Magra, La Spezia. www.cantinelunae.com

