



# Cantine con vista su vigneti e vini

**H**o selezionato tre vini bianchi fermi e un rosso particolare, tutti adatti all'arrivo dell'estate, eleganti e piacevoli. E ho scelto quattro zone che meritano, quando si potrà, una vacanza o almeno un soggiorno per un fine settimana. Quindi, ecco l'azienda Ômina Romana, nella campagna rilassante dei Castelli Romani; Siddùra, in piena Gallura, a meno di 30 minuti da Porto Cervo, in Sardegna; la Cantina Tramin, che si trova a Termeno, a pochi chilometri dal lago di Caldaro, in una delle zone di fascino dell'Alto Adige; infine, un rosso della Fattoria Selvapiana, incastonata in un'area seducente, la Rufina, che, alle porte di Firenze, esprime una Toscana autentica. Sono tutte cantine che apprezzano le visite: potrete degustare vini notevoli e farvi consigliare un ristorante in zona che merita una sosta.

## CANTINA TRAMIN – MONTAGNA – ALTO ADIGE

Conosco Willi Stürz da più di 20 anni, è una persona garbata e gentile con una notevole personalità. Siamo in una cantina cooperativa di altissima qualità che quasi ogni anno vince il concorso per il miglior Gewürztraminer. Ho definito il Traminer "il vino amato dalle donne" e sono convinto che in una cena galante con un'amica sia un'arma fantastica per creare una situazione piacevole. Willi, enologo e direttore tecnico, è il deus ex machina dell'azienda e nella realizzazione della nuova cantina si è impegnato particolarmente per migliorare la produzione e per accogliere il visitatore. Ho scelto per voi la "Ferrari" dell'azienda, il Nussbaumer, uva Gewürztraminer 100%, grande piacevolezza, aromi infiniti ed eleganza non facile in un vino aromatico. Lo abbinerei ai ravioli di farina di pere secche ripieni di formaggio grigio. Cantina Tramin - Termeno (Bolzano). [www.cantinatramin.it](http://www.cantinatramin.it)



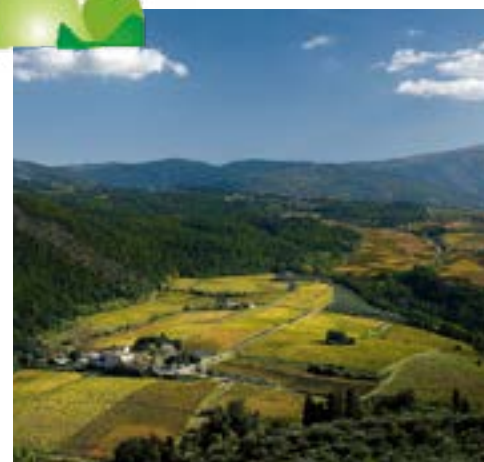
## SIDDÙRA – MARE – SARDEGNA

Siddùra è fondata nel 2008 da Massimo Roggero, un costruttore sardo scontento, e da Nathan Gottesdiener, un tedesco con un sogno: far conoscere la Sardegna nel mondo. Si incontrano per una ristrutturazione e nasce un'amicizia. Una sera, Nathan lancia a Massimo una sfida: «Vediamo se riesci a creare una nuova attività, una cantina che sia segno di qualità per l'isola. Io mi posso occupare del marketing...». Massimo accetta e cambia lavoro. Da allora, tutto funziona. Scelgono collaboratori giusti ed entusiasti. Il territorio è affascinante e la strategia chiara: canale Horeca, attenzione alla comunicazione e una proposta raffinata di ospitalità che comprende la ristorazione. Vi propongo Maia, Vermentino di Gallura Superiore, uve Vermentino 100%, un bianco di grande armonia e sapidità da abbinare a calamari ripieni. Siddùra - Località Siddùra, Luogosanto (Sassari). [www.siddura.wine](http://www.siddura.wine)



## FATTORIA SELVAPIANA – COLLINA – TOSCANA

Sono un estimatore del Chianti della Rufina che, oltre a essere il più longevo, mi affascina con una personalità tutta sua. Anni fa, il consorzio della Rufina mi invitò e ne assaggiai circa 20, selezionai i migliori per la rassegna Gusto in Scena e rimasi colpito da Selvapiana. La storia aziendale si intreccia con quella familiare: i proprietari sono figli di Franco Masseti, fattore a Selvapiana dal 1953 al 1990. Francesco Giuntini, la cui famiglia si stabilì là nel 1827, per dare continuità alla propria opera nel 1994 adottò Silvia e Federico, una scelta ben riuscita. Conosco Federico Giuntini dal 2009, è un personaggio eclettico e vivace, mentre Silvia è concreta. Ho scelto Chianti Rufina Riserva 2016 Vigneto Bucurchiale, 100% Sangiovese, un rosso con una buona struttura e molto elegante. Lo abbinerei a un'arista al forno. Fattoria Selvapiana - Località Selvapiana, Rufina (Firenze). [www.selvapiana.it](http://www.selvapiana.it)



## ÔMINA ROMANA – PIANURA – LAZIO

Ômina Romana è nei Castelli Romani, in un territorio immerso nella natura. Anton Börner, imprenditore tedesco, non del settore, acquista questa tenuta di 87 ettari e nel 2009 impianta i vigneti. Lo conobbi a un evento: mi fecero provare i vini, li trovai notevoli e incontrai Anton, che mi colpì per la velocità di pensiero e la concretezza. Chiesi perché aveva scelto il Lazio e non una zona nota per il vino. Rispose: «I terreni sono vocati per produrre qualità, siamo a 40 chilometri da Roma e a 25 dal mare e amo le sfide». La figlia Katharina crede nel progetto e si circonda di persone entusiaste. L'impegno di padre e figlia dà l'idea di una grande famiglia. Ho scelto Hermes Diactoros II, uve Viognier, Petit Manseng, Chardonnay, un bianco fresco e molto piacevole da abbinare a spaghetti cacio e pepe. Ômina Romana - Velletri (Roma). [www.ominaromana.com](http://www.ominaromana.com)

