



# Quel rosso di Vespa

## e il bianco del suo maestro

**H**o scelto un rosso che viene dal mare della Puglia, per le serate più fresche, e un bianco di collina del Lazio, da degustare nelle giornate calde. Ho volutamente selezionato due cantine che coinvolgono due amici: **Riccardo Cotarella**, un enologo di fama mondiale con la Cantina Famiglia Cotarella, e **Bruno Vespa**, con Vespa Vignaioli per passione. Riccardo Cotarella ha affidato la conduzione della cantina a tre donne, alla figlia Dominga e alle due nipoti, Enrica e Marta. Bruno Vespa ha chiesto a Cotarella una consulenza a tutto campo e il suo impegno per realizzare i propri vini. Si tratta di due prodotti che esprimono l'uno il legame con la collina (a 300 metri di altezza), l'altro le influenze del mare vicino.

### MARE - VESPA VIGNAIOLI PER PASSIONE

Cultore e appassionato, Bruno Vespa scrive di vino da anni su giornali importanti. E ha anche una rubrica sul settimanale Oggi. Rifiuta l'appellativo di esperto, ma è un raffinato conoscitore di vini. Il caso lo ha portato a questa che lui chiama "avventura" e ora è innamorato della Puglia. Riccardo Cotarella, un grande "maestro", gli fa vini che a me piacciono molto. Su Bruno c'è solo un problema: il pubblico fatica a credere che siano così "buoni", pensa sia solo un investimento, mentre il giornalista è impegnato in prima persona. Oggi ho scelto per voi il Rosso dei Vespa Primitivo di Manduria, un vino duttile, elegante e abbinabile a molti piatti. Io lo consiglio con le orecchiette alle cime di rapa. Masseria Li Reni - Manduria (Ta) - Puglia.  
[www.vespavignaioli.it](http://www.vespavignaioli.it)



### COLLINA - FAMIGLIA COTARELLA

Due miti del vino, i fratelli Renzo e Riccardo Cotarella, non potevano generare altro che tre figlie decisamente "toste". Quattro anni fa, la cantina Falesco è stata affidata a loro e ha preso il nome attuale, Famiglia Cotarella. Le tre cugine si definiscono "sorelle" e sviluppano discorsi culturali importanti. I vini sono curati e studiati in funzione dell'evoluzione del gusto del consumatore e caratterizzati da eleganza ed equilibrio. Vi proponiamo un bianco storico rivisto nel 2014, Ferentano - Uva Roschetto, un antico vitigno autoctono nei pressi del sito archeologico dell'Etrusca Ferento. Ha una buona struttura ed è versatile. È ottimo con le tagliatelle al ragù di carne bianca. Località San Pietro, Montecchio (Tr) - Umbria. [www.famgliacotarella.it](http://www.famgliacotarella.it)

