

MODI STRADE



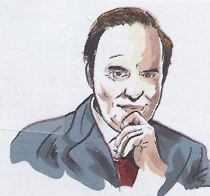
Il Don Ferdinando, spumante prodotto a Ponza.

Il Cuvée 21° secolo arriva da San Severo (Fg).

Il 48 mesi prodotto in Val Tidone da uve Ortrugo.

Il Rustego de Clemente matura in bottiglia dopo due anni «sur lie».

Lo Zero è un metodo classico di Montecchidio Maggiore (Vr).



STORIE DI VINI di Bruno Vespa

Qual è il sistema migliore per celebrare un grande vecchio come Livio Felluga ormai sulla soglia dei cent'anni? Continuare la sua opera migliorando, se possibile, il prodotto. Comperavo i suoi vini già negli anni 70, con l'approvazione di Luigi Veronelli. Allora l'azienda aveva 20 anni e colpivano le curiose etichette con le carte geografiche. La tradizione continua, con qualche eleganza grafica in più e con un prodotto migliorato. A suo tempo comperavo Pinot grigio e Sauvignon. Il Friulano si chiamava Tocai, ma ha mantenuto profumo intenso e un retrogusto importante che attraversa un sapore pieno di aromi complessi. L'Ilivio non c'era: fu creato nel '98 per gli 85 anni di Livio e valorizza il Pinot bianco unito a Chardonnay e Picolit. Terre Alte (Friulano, Pinot bianco e Sauvignon) è ormai diventato un classico: solido e perfetto anche per piatti elaborati. Tra i rossi il Sossó, forse il migliore della casa, nonostante la compagnia dei bianchi: grande tono e retrogusto morbido e accattivante. Infine, il Picolit è ineguagliabile come vino da dessert per i profumi e la dolcezza romantica che deve accompagnare la chiusura di una cena.

CON TUTTE QUESTE BOLLICINE...

di Stefania Turato

poi ci sono le bollicine che non ti aspetti. Rigorosamente italiane, assolutamente diverse tra loro per uvaggio, vinificazione e gusto al palato, hanno un comune denominatore: qualità sopraffina benché siano etichette piuttosto sconosciute. In parte perché provengono da zone non a stretta vocazione enologica, in parte perché fiore all'occhiello di piccole aziende che difficilmente raggiungono i grandi numeri e la grande distribuzione.

La storia dello Champagne è un modello e oggi anche in Italia le rese e il lavoro meticoloso in

vigna possono rendere un'ottima materia prima una vera cuvée, una prima spremitura concentratissima. Etichette sorprendenti per un brindisi d'estate, non solo per la qualità ma anche per i metodi di vinificazione. Un esempio? La produzione del «48 mesi» rispetta i principi della viticoltura biodinamica e segue l'evoluzione naturale delle annate. Vinificato in legno per quattro anni (da qui il nome 48 mesi) senza conservanti e antiossidanti, questo spumante viene prodotto, nelle annate più fortunate, in 3 mila bottiglie (40 euro in enoteca).

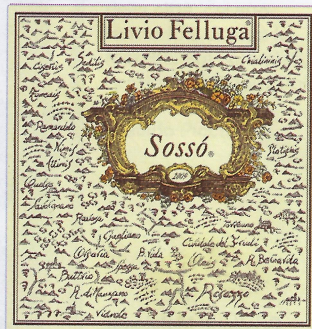
Ma le bollicine non sono prerogativa del Nord. Sui dolci pendii di San Severo (Fg) si produce spumante da uve Bombino mixate con Pinot nero e Montepulciano (36 euro). Mentre a Ponza, con uve Chardonnay, Biancolella e Malvasia, Marisa Taffuri Pochain imbottiglia un ottimo spumante, in vendita solo online a 15,51 euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Bio

Stefania Turato è nata a Zurigo da famiglia veneta, ha 41 anni, è sommelier per Rossi & Bianchi, Moët & Chandon e presso la Rinascite di Milano Duomo; è docente ai corsi Fisar (Federazione italiana sommelier albergatori ristoratori).



PREZZI INDICATIVI IN ENOTECA

• Friulano 2012	16 euro
• Ilivio 2011	22 euro
• Terre Alte 2011	40 euro
• Sossó 2009	40 euro
• Picolit 2008	65 euro