



lifestyle



## VINI/LA CANTINA DI CASA

di Fabio Bottonelli

*Non servono centinaia di bottiglie, né un budget stratosferico per avere a casa una fornitura di bottiglie adatta alle diverse occasioni. I consigli per soddisfare e stupire ogni tipo di ospite.*



Bastano 30-40 bottiglie, da custodire nel luogo più fresco e buio di casa, e un investimento dai 150 ai 500 euro l'anno, per creare e mantenere una "carta dei vini" casalinga di tutto rispetto. Ma quali bottiglie scegliere?

### I bianchi

D'obbligo partire con una bollicina italiana, come aperitivo o a tutto pasto. In casa non dovrebbe mancare un Prosecco, quello "vero", che dalla vendemmia 2009 avrà in etichetta la nuova denominazione di origine controllata e garantita "Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore". Il perlage non aggressivo ma fitto e il profumo e il gusto suadente piacciono a tutti, o quasi. Come esempio si può scegliere il Bosco di Gica Brut Valdobbiadene doc di Adami ([www.adamispumanti.it](http://www.adamispumanti.it), 8-9 euro). Per celebrare qualcosa, si può optare per un Trento doc, l'olimpico delle bollicine italiane "metodo classico" (suggerimento: Ferrari Perle', [www.cantineferrari.it](http://www.cantineferrari.it), sui 25 euro). Sono bottiglie perfette anche per un

ultimo brindisi dopo cena (ma non con il dolce!). Nell'universo dei vini bianchi, a casa non si sbaglia se si tengono almeno 10 etichette fra grandi denominazioni d'origine italiane e regionali. Con l'avvertenza che solo certi bianchi importanti si conservano più anni, mentre in generale è bene riassortirli con più frequenza rispetto ai rossi. Un Soave (del Veronese), un Verdicchio dei Castelli di Iesi o di Matelica, un Vermentino (prodotto non solo in Sardegna, ma anche in Liguria e Toscana), e poi i grandi bianchi del Sud, come Fiano di Avellino e Greco di Tufo, o ancora un immancabile come lo Chardonnay, prodotto in tutta Italia. E non si devono dimenticare rappresentanti del fiore dell'enologia "bianca" italiana: un altoatesino (Pinot bianco, Pinot grigio, o varietà più rare come il Silvaner), e almeno un paio di Sauvignon del Collio o dei Colli Orientali del Friuli. E tra i bianchi che stordiscono piacevolmente di profumi, è irresistibile il Gewürztraminer, come quello della linea I Classici della Cantina Terlano ([www.kellerei-terlan.com](http://www.kellerei-terlan.com), 10 →

DALL'ALTO: UN CLASSICO PROSECCO, BOSCO DI GICA BRUT VALDOBBIADENE DOC, DI ADAMI; E UN INSOLITO BIANCO, PECORINO DI BARONE DI VALFORTE. UNA SELEZIONE DI PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PROMOSSA DAL NEONATO PINO CLUB (CASSA REGALO DA SEI VINI, 60 EURO).



*per un ospite di riguardo,  
un potente ma vellutato Merlot d'annata*

### **C'è situazione e situazione**

I consigli di Francesco Bonfio, di Vinarius, associazione enoteche d'Italia.

**Una festa:** bianchi secchi leggeri, rossi secchi leggeri, Moscato d'Asti, Prosecco di Valdobbiadene, Champagne.

**Una cena fra amici:** vini della tradizione: Lambrusco dell'Emilia, Barbera d'Asti di Nizza Monferrato, Primitivo, Negroamaro...

**Con la persona cara competente:** un vino che provochi suggestioni come Barolo maturo di grande annata, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino, Sauternes, Tokay.

**Con un ospite non interessato ai vini:** Passito di Pantelleria, Champagne rosé.



**lifestyle**



euro), di sicuro successo anche tra le donne. In caso di ospiti interessati al vino, un tocco particolare, che desterà curiosità, verrà da un autoctono insolito, come il Pignoletto dei Colli Bolognesi, il Passerina e il Pecorino da Marche e Abruzzo. Un buon esempio è il Pecorino di Barone di Valforte (8 euro) di Silvi in provincia di Teramo ([www.baronedivalforte.it](http://www.baronedivalforte.it)).

### **I rossi**

Si accompagnano bene a molte cucine regionali, a tutto pasto, anche i rossi non necessariamente invecchiati in legno. Un Barbera d'Asti, un Dolcetto di Dogliani, un Sangiovese di Romagna, un leggero e frizzante Lambrusco Reggiano o di Modena sono perfetti. Oppure i vini toscani a base Sangiovese, come

alcuni Chianti Classico dog delle linee intermedie (escludendo i vini di punta, più cari). Anche il Pinot nero è adatto, per la sua finezza che non gli toglie la capacità di abbinarsi a diversi cibi senza esserne soverchiato. Hanno un buon rapporto qualità prezzo i Pinot nero dell'Oltrepò Pavese, dove è stato fondato da un gruppo di aziende il Pinò Club ([www.pinotneroclub.it](http://www.pinotneroclub.it)). Ma il nordico Pinot Nero viene bene anche a sud, a patto che l'altitudine sia adeguata. È il caso del Rasule Alte della Tenuta Chiuse del Signore, a Linguaglossa, sulle pendici dell'Etna ([www.gaishotels.com](http://www.gaishotels.com)). A proposito di rossi di sicuro impatto, ma prezzo accessibile, calore mediterraneo e nerbo per il Nero d'Avola (come l'Angelo di MGM Mondo del Vino, 7,90 euro), ideali con carni rosse saporite, formaggi stagionati, verdure cotte speziate e condite. Per gli ospiti di riguardo è bene tenere anche un rosso di annata importante. Queste bottiglie di pregio devono essere conservate con cura, anche perché si prestano a essere invecchiate diversi anni. Si può puntare su un potente ma vellutato Merlot come l'Rennero dell'azienda Gualdo del Re a Suvereto, in Maremma ([www.gualdodelre.it](http://www.gualdodelre.it), 30 euro).



A FIANCO, DA SINISTRA: DIAMANTE 2007 DI TASCA D'ALMERITA, PREMIATO COME MIGLIOR VINO DOLCE D'ITALIA; ANGELO NERO D'AVOLA IGT; L'RENNERO, MERLOT DI GUALDO DEL RE. IN ALTO, DA SINISTRA: UN BIANCO PROFUMATO, IL GEWÜRZTRAMINER TERLANO; IL PINOT NERO SICILIANO RASULE ALTE.

### **Da meditazione**

Infine, per una degna conclusione di pasto, due o tre bottiglie da meditazione o da dessert. Un consiglio: il passito Diamante 2007 (20 euro), di Tasca d'Almerita ([www.tascadalmerita.it](http://www.tascadalmerita.it)), premiato come Miglior Vino Dolce d'Italia dall'Associazione Italiana Sommelier.