



# Il Bel Paese del vino

## Ripartiamo dalla nostra eccellenza

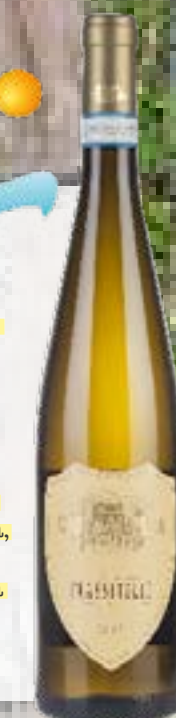
**U**n periodo complesso come quello attuale spinge a ricordare le situazioni piacevoli del passato che aiutano a impegnarsi per superare le difficoltà. Luglio potrebbe rappresentare il mese in cui inizia la ripresa del mondo del vino e dei prodotti italiani. E così è bello proporvi questo mese tre cantine che conosciamo dagli Anni 90 e che portano a bei ricordi. Negli Anni 80 i nostri vini, rispetto a quelli della Francia, erano poco considerati. Nel 1986 c'era stato lo scandalo del metanolo, che fece pensare a un crollo di questo settore. Ma noi italiani sappiamo essere forti nei momenti difficili e ne siamo usciti alla grande. Abbiamo quindi scelto tre produttori conosciuti in quel

periodo, che, assieme all'evoluzione della nostra cucina e alla qualità delle nostre materie prime, hanno fatto sì che l'Italia si distinguesse per i livelli della sua produzione. Le tre cantine sono in territori che rappresentano mete turistiche interessanti. La prima porta sull'Etna, un territorio fantastico che la lava ha reso nel tempo eccezionale per raggiungere vette di qualità. La seconda conduce a Ischia e a uve prodotte su un costone così erto da esigere la creazione di una delle prime monorotaie per raccogliere. La terza ci guida nelle Langhe perché il Moscato d'Asti è un vino dolce di grande eleganza e Romano Dogliotti, il suo inventore, fa parte della storia enologica del Piemonte.

### CASA D'AMBRA 1888 – CAMPANIA - MARE

Quando si va a Ischia, una visita ai pendii dei Frassitelli è obbligatoria, per chi ama la natura e il vino. Un giorno di maggio, a fine Anni 90, arrivo sull'isola per visitare la cantina di Andrea D'Ambra e mi aspetto una giornata di sole. Saliamo a 600 metri, ai Frassitelli: la vista è splendida, ci fermiamo nel capanno antico per assaggiare i vini con salumi e formaggi ischitani eccellenti. Salire sulla monorotaia regala emozioni. Anche se il cielo si fa scuro all'improvviso e la temperatura scende. In certe curve il precipizio è impressionante. Poi comincia a nevicare. Il mare sottostante, i fiocchi di neve, la vigna: che spettacolo! Oggi con Andrea, un vero signore del Sud, lavorano le due figlie, Marina, attenta alla comunicazione, e Sara, enologa, mentre il papà si "limita" a fare i vini. Vi proponiamo il vino della monorotaia, Biancolella Tenuta Frassitelli, uva 100% Biancolella, elegante e da abbinare al coniglio all'ischitana. Casa D'Ambra 1888 - Forio d'Ischia (Napoli).

[www.dambravini.com](http://www.dambravini.com)



### COTTANERA – SICILIA – MONTAGNA

I fratelli Guglielmo ed Enzo Cambria, nella loro tenuta di 110 ettari sull'Etna, trasformano negli Anni 90 un nocciolato in un vigneto di 65 ettari e fondano Cottanera. I vigneti, su suolo lavico, tra i 680 e gli 800 metri di altezza, sono accorpati, una situazione unica sull'Etna. Ricordo una giornata in cantina, circa 20 anni fa, invitato da Enzo a conoscere il fratello. Guglielmo oggi non c'è più. A condurre l'azienda c'è la figlia Mariangela coi fratelli Francesco ed Emanuele e lo zio Enzo. Mariangela sente l'appartenenza a questa terra e dice: «Per noi lavorano interi nuclei familiari, in particolare le donne che, secondo la tradizione dell'Etna, possiedono la giusta delicatezza nella cura delle vigne». Vi proponiamo Etna Bianco Contrada Calderara, uva 100% Carricante, un bianco fresco e ben strutturato da abbinare al macco di fave e finocchietto selvatico. Cottanera - Contrada Iannazzo, Castiglione di Sicilia (Catania). [www.cottanera.it](http://www.cottanera.it)



### LA CAUDRINA- PIEMONTE - COLLINA

Romano Dogliotti è il papà del "Moscato tappo raso". Negli Anni '70 inizia a lavorare con suo padre Redento, che si limitava a vendere i mosti. Col tempo, scegliendo i vigneti migliori, inizia a imbottigliare un vino che ancora oggi è importante: La Caudrina. Si afferma con la sua simpatia attraverso il passaparola dei privati, il contatto con le enoteche e i ristoranti. La sua è una bella famiglia, composta dalla moglie Bruna, cuoca eccezionale, e dai figli Alessandro, enotecnico, e Sergio e Marco che si occupano di tutto il resto, tre forze della natura. Romano ha affidato loro l'azienda e ora è presidente del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Doog. Il Moscato d'Asti, rispetto all'Asti Spumante, ha meno anidride carbonica e alcol, lo si distingue per il tappo raso invece del classico a fungo dell'Asti. Vi proponiamo La Caudrina, 100% Moscato bianco, gradazione alcolica ridotta, perfetta per il fine pasto, un vino aromatico, ideale per dolci lievitati, ma anche con un buon salame delle Langhe. Azienda Caudrina, Castiglione Tinella (Cuneo). [www.caudrina.it](http://www.caudrina.it)

