



Anche i vini bianchi

possono invecchiare (e molto bene)

Settembre è un mese in cui i fine settimana conservano quel buon sapore di vacanza. Mettere in tavola vini bianchi, che sono rappresentativi dell'estate, è sempre molto piacevole. Qui consigliamo però vini con maggiore struttura perché la cucina si trasforma rispetto a luglio e agosto. Abbiamo scelto tre aree: Nord, Centro e Sud, con cantine che colleghiamo a tre ricordi di altrettante persone. Per ognuna di esse raccontiamo un episodio vissuto negli Anni 90 per arrivare a oggi, tempo in cui gli eredi continuano a far conoscere nel mondo la cultura del vino italiano. Vi condurremo nel Collio friulano, terra di bianchi longevi, scegliendo una cantina storica, la Marco Felluga,

fondata proprio da Marco che ha insegnato a fare il vino a molti: oggi il figlio porta avanti una battaglia per valorizzare la longevità del vino bianco. Per il Centro Italia proponiamo una cantina laziale di piccole dimensioni, Colle Picchioni, in una zona pianeggiante vicino a Roma, per dimostrare che un piccolo produttore può contribuire a valorizzare la qualità dei vini italiani con una comunicazione mirata e idee singolari. La terza area si trova in Sicilia, in un territorio con caratteristiche montane, nella Tenuta Regaleali della famiglia Tasca d'Almerita. Un esempio di come l'uomo può aiutare la natura a creare un territorio perfetto, seguendola e lasciandola libera di esprimersi.

TENUTE MARCO FELLUGA – FRIULI VENEZIA GIULIA – COLLINA

Qualche anno fa sono stato in cantina a trovare Roberto Felluga. Lui arrivava verso le 15 in aereo, ma, siccome ero in anticipo, mi invitò a mangiare assaggiando i suoi vini. Fui fortunato, passò Marco, il papà, allora quasi novantenne, una persona effervescente che mi raccontò un Friuli che non conoscevo. Aveva frequentato la scuola di enologia di Conegliano e aveva creato la cantina nel 1956. Roberto ha un approccio diverso da quello del papà, ma come lui oggi è il riferimento per quei bianchi importanti del Friuli caratterizzati da una potenziale longevità. Ho sempre amato le sensazioni gustative che sviluppano certe uve bianche quando chi produce fa attenzione agli interventi in vigna e in cantina. Spesso invito amici a cena e li sorprendo presentando loro un bianco che ha dai 10 ai 15 anni. Tutti si entusiasmano. Abbiamo scelto il Pinot Grigio Mongris Riserva 2016, uve 100% Pinot Grigio, un bianco elegante da abbinare alla "pitina", polpetta di carne affumicata. Marco Felluga, Gradisca d'Isonzo (Gorizia). www.marcofelluga.it



COLLE PICCHIONI – LAZIO – PIANURA

Visita i Colle Picchioni, nel cuore dei Castelli Romani, negli Anni 90. Ero con Paola Di Mauro, che fondò la cantina nel 1976 con l'obiettivo di fare grandi vini, e il figlio Armando quando arrivò una telefonata alle 11 di mattina: era arrivato a Roma dall'America un gruppo di 15 "opinion leader". La guida raccontò di Colle Picchioni e loro chiesero, arrivando verso le 14, di assaggiare i vini e la straordinaria cucina di Paola. In tre ore lei preparò piatti che entusiasmarono tutti. Armando, in azienda dal 1990, è responsabile della cantina. È un fine conoscitore che sa ottenere il meglio dalle proprie uve. Ha imparato da due miti del vino, Giorgio Grai e Riccardo Cotarella. Oggi l'aiutano il figlio Valerio, anche bravo cuoco, e la nuora Laia con grande entusiasmo. Vi proponiamo il Donna Paola 2017, uve Malvasia puntinata e Sémillon, un bianco di media struttura, ma anche fresco, da abbinare agli spaghetti cacio e pepe. Colle Picchioni, Marino (Roma). www.collepicchioni.it



TASCA D'ALMERITA – SICILIA – MONTAGNA

Da Palermo, salendo verso Regaleali, incontri un territorio brullo, ma, all'improvviso la vegetazione si fa rigogliosa e ti sorprendono l'ordine e la bellezza di vigneti e uliveti. Ero ospite di Giuseppe Tasca, che mi presentò il nonno di cui portava il nome. Era un luglio caldo, il conte Giuseppe Tasca d'Almerita era in abito bianco. Colpito dal mio entusiasmo per il Rosso del Conte e il Nozze d'Oro, mi portò in auto nei vigneti. Ogni tanto scendevamo, assaggiavamo l'uva e lui accarezzava i grappoli. Dal 1830 Regaleali è dei "Tasca". Nel 1957 il conte Giuseppe eredita e conduce la tenuta con l'aiuto del nipote Giuseppe, laureato in Agraria. Muore nel 1998 e il figlio Lucio diventa presidente, dà spazio ai figli Giuseppe, vicepresidente, e Alberto, amministratore delegato. Abbiamo scelto Nozze d'Oro, creato nel 1984: uve Inzolia 66% e Sauvignon Tasca 34%, vigna presente dal 1918. È un vino creato per i 50 anni di matrimonio con la moglie Franca: è di buona struttura, longevo. Lo abbiniamo all'insalata eoliana. Tasca d'Almerita, Contrada Regaleali, Sclafani Bagni (PA). www.tascadalmerita.it

