

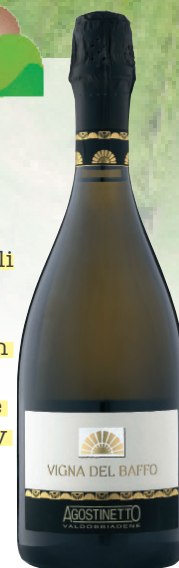


Tra San Valentino e Carnevale spunta Gerry Scotti

Nello stesso mese s'incrociano San Valentino e Carnevale. E noi abbiamo scelto le bollicine, essenziali per brindare all'amore e per una allegra serata in maschera. Ovviamente un prosecco, visto che il Carnevale più famoso è quello di Venezia. Piazza San Marco è sempre stato il luogo ideale per incontri e chiacchierate di fronte a un bicchiere di vino. I mescitori avevano molto lavoro e per mantenerlo sempre fresco, malgrado il caldo che a volte soffocava la città, giravano con la loro bancarella attorno al Campanile, inseguendo la sua ombra man mano che si spostava il sole. E così il bicchiere di vino divenne "l'ombra". Riteniamo che un incontro galante tra innamorati meriti una bollicina importante, come un metodo classico con sosta sui lieviti di molti anni. Ed ecco qua.

VINO DI COLLINA - AGOSTINETTO

Daniele Agostinetto rappresenta la quarta generazione e gestisce vigneti che arrivano a cento anni, sui terreni di famiglia curati con amore. I suoi proseccchi sono vini speciali. Daniele da subito ha puntato sui ristoranti di qualità, al punto che definisco il suo prosecco il "vino degli Stellati". Una sera, ero in un ristorante di Cortina con amici, tra cui un noto personaggio del vino che beve solo bollicine importanti e rifiuta di bere prosecco. Ma dopo un po' riesco a ordinare un Agostinetto. Bene, l'amico ha ammesso che quella bottiglia aveva una marcia in più. Ve la propongo: Vigna del Baffo prosecco superiore extra dry da uve Glera, Verdiso e Bianchetta, un vino morbido, da abbinare a un'impepata di cozze. Agostinetto Bruno, Azienda agricola di Daniele Agostinetto, Valdobbiadene (Treviso). www.agostinetto.com



VINO DI COLLINA - GIORGI

La famiglia al centro dell'impresa. Questo è il segreto del successo della cantina attiva dal 1875 in Oltrepò Pavese. Oggi esporta in 59 Paesi del mondo e vanta premi internazionali. Fabiano Giorgi la dirige con grinta, seguendo i settori del marketing, delle vendite e dell'enologia, Antonio, il padre, coordina le operazioni, la sorella Eleonora segue l'amministrazione e la moglie Ileana le relazioni internazionali. Una curiosità: questa cantina è stata scelta dal conduttore Gerry Scotti per coronare il sogno di produrre una linea di vini con il suo nome proveniente dalle colline dove è nato. Qui abbiamo scelto Top Zero, Spumante Metodo Classico Vsq Pàs Dosé, una cuvée di uve Pinot nero e Chardonnay ottenuta dai vigneti migliori con una sosta sui lieviti di almeno 80 mesi. Da abbinare a un dentice al forno. Giorgi Srl, Canneto Pavese (Pavia). www.giorgi-wines.it

