



Sfumature di rosso

e la dolcezza del passito

Dall'Epifania a fine gennaio, il freddo si fa sentire e l'alimentazione è più ricca. Questo è anche un periodo in cui siamo attratti dai vini rossi. Qui ne presentiamo due, molto diversi tra loro. Eccoli: dal Friuli, un Merlot riserva e, dalla Lombardia, un Moscato passito da uve rosse provenienti da Scanzorosciate (Bergamo). In Friuli, il Merlot è un vitigno internazionale, ma che nei Colli Orientali è considerato quasi autoctono perché impiantato a fine Ottocento. Si parla del Moscato di Scanzo sin dal 1300. E dal 2009 è la più piccola Docg d'Italia, l'unica in Lombardia. Da vitigno autoctono, aromatico, e da uve bottrizzate (cioè attaccate dal fungo Botrytis, che, attraverso una muffa, conferisce sentori particolari) nasce un passito rosso che non ha eguali.

VINO DI COLLINA - ANGORIS

Nel 1847, l'imperatore Ferdinando III, per meriti in battaglia, dona al generale Locatello Locatelli barone di Eulenburg, 300 campi tra i più fertili nel territorio di Cormons (Gorizia). Ora, dal 2015, Marta Locatelli dirige la cantina di famiglia con l'obiettivo di portare a uno standard qualitativo alto i suoi vini, delle 3 zone Doc, Collio, Friuli Colli Orientali e Friuli Isonzo. È una decisionista, sa scegliere i collaboratori e in breve ottiene risultati. «È la terra dei nostri padri», spiega in segno di rispetto. «Abbiamo l'impegno di custodirla e per questo abbiamo adottato una produzione sostenibile». E noi abbiamo scelto il Merlot Ravost della linea Riserva Giulio Locatelli, uva 100% Merlot, un rosso importante con una buona struttura. Da abbinare a un osobucco con polenta. Tenuta Angoris - Località Angoris (Go). www.angoris.com



VINO DI PIANURA - PAGNONCELLI

Coltivare Moscato è da sempre la passione della famiglia Pagnoncelli, iniziata come scommessa dal nonno Giancarlo con poche gambe di vite nell'orto di casa per arrivare a 100 bottiglie negli Anni 80. Nel 2015, il record di sempre: 3.008 bottiglie da 50 ml. Questo è l'orgoglio della nipote, Francesca Pagnoncelli, che si dedica completamente al suo Moscato, di cui è innamorata. «Una volta, prima di aprire una bottiglia si doveva chiedere il permesso, e non sempre ci veniva accordato. Solo da pochi anni ci permettiamo il lusso di bere il nostro Moscato quando ci va», racconta Francesca. Nella piccola cantina, tutto si fa con cura: dall'appassimento in cassette all'imbottigliamento. Vi proponiamo Moscato di Scanzo 2015, da uve 100% Moscato, vino da fine pasto da abbinare a un erborinato di capra. Azienda Agricola Pagnoncelli, via Colleoni 110, Scanzorosciate (Bergamo). www.moscatopagnoncelli.com

