



Tra collina e mare a temperatura perfetta

Si è sempre detto di degustare i rossi a temperatura ambiente, senza considerare che in una casa ben riscaldata ci possono essere 22-23° e in estate anche 30°. Oggi, un vino rosso di grande struttura va servito tra 16-18°, un bianco o un rosato tra 12° e 14°. Gli spumanti e i vini dolci tra 6° e 8°. L'estate è alle porte e le temperature tendono a salire, quindi è normale che si avverta la necessità di ridurre la temperatura di servizio di 2° o 3°, rispetto a quella dell'ambiente. Per monitorare la temperatura consigliamo i termometri a fascetta da porre intorno alla bottiglia. Per maggio abbiamo scelto un vino del Veneto e uno del Molise. Aspettando l'estate.

VINO DI COLLINA - DAL MASO

Nicola, Anna e Silvia, tre giovani fratelli con ruoli precisi, conducono la Dal Maso, azienda che si trova in Contrada Selva, a Montebello Vicentino (Vicenza). Nel 2010, la Regione Veneto ci incarica di presentare a Venezia, a Gusto in Scena, il nuovo nome del Tocai rosso, vitigno storico dei Colli Berici. La comunità europea ha imposto di cambiare il nome, selezioniamo alcuni produttori e presentiamo il Tai Rosso. Si tratta di un vino particolare che può essere di media struttura, e di grande abbinabilità come da tradizione o da invecchiamento. Vi proponiamo Montemitorio Tai Rosso Colli Berici Doc, di media struttura e molto piacevole. Lo abbiniamo ai Bigoli con ragù d'anatra, un piatto di pasta tra i più tradizionali.

www.dalmasovini.com



VINO DI MARE - DI MAJO NORANTE

Nel feudo dei Marchesi Di Majo Norante (Contrada Ramitello, a Campomarino, in provincia di Campobasso) si producono vini dal 1800. Conosco Alessio Di Majo da 20 anni e ho seguito la grande crescita dei suoi vini. Un giorno da lui ho mangiato il miglior gattò di patate della mia vita, cucinato dal padre Luigi. Alessio ha creduto nei vitigni autoctoni e si è impegnato per produrre vini "puliti", fondendo pratiche antiche e tecnologie attuali. In Molise sono molti i vitigni autoctoni, ne citiamo due: Tintillia, un rosso sulla cresta dell'onda, e Falanghina, un bianco, molto apprezzato già dai Sanniti. Vi proponiamo quindi Falanghina del Molise Doc, un vino fresco, di media struttura, adatto a tutto pasto e perfetto con il gattò.

www.dimajonorante.com

