



Quei rossi che esaltano l'autunno

In autunno, la natura ci propone funghi, tartufi, zucche, cacciagione, castagne. E la nostra alimentazione cambia: a novembre siamo attirati da zuppe, brasati, risotti, da piatti caldi che rendano meno ruvido l'impatto con il cambio climatico e l'avvicinarsi dell'inverno. Con i primi freddi viene spontaneo cercare vini rossi con una certa struttura, caratterizzati dall'eleganza più che dalla potenza. Abbiamo scelto per voi due rossi importanti: uno di collina, dal territorio vulcanico dei Colli Euganei, in Veneto, e l'altro di montagna, proveniente da una terra di confine fra il Trentino e l'Alto Adige. È un vino con una particolarità produttiva che, assieme al costo contenuto, lo rende molto interessante.

MONTAGNA - CANTINA ROVERÉ DELLA LUNA

Siamo a Roveré della Luna, il paese più a nord della Valle dell'Adige, ai piedi delle montagne. La cantina che porta il nome di questa località compie cent'anni. È una cooperativa di 270 viticoltori che coltivano uve in Trentino e in Alto Adige con criteri di salubrità ed ecosostenibilità. Il presidente Diego Coller, alla guida dal 2015, è deciso a posizionare l'azienda ai vertici della produzione trentina con Quaranta Jugheri, linea di alto livello con quattro vini speciali. Tra questi, vi proponiamo il Lagrein Trentino Doc Vigna Rigli 2016. È prodotto con uve Lagrein raccolte in parte sovra mature, che lo rendono particolare. Il vino, di buona struttura, piacevolezza e personalità, si abbina bene a carne salada e scaglie di Trentin Grana 30 mesi. Cantina Roveré della Luna, via IV Novembre 9 - Roveré della Luna (Trento). www.csrovere1919.it



COLLINA - MARCO SAMBIN

Nel parco dei Colli Euganei, il clima è mediterraneo e crescono cipressi, ginestre e mandorli. Qui Marco Sambin, professore di Psicologia all'università di Padova, innamorato del territorio, ha costruito una bellissima tenuta. Lavora il terreno, elimina le vecchie viti, ne reimpianta di nuove. Crea così la sua cantina e diventa parte del Bio distretto dei Colli Euganei. Marcus, un rosso biodinamico, è il suo fiore all'occhiello. Inserito nelle degustazioni importanti, si è confrontato con altri uvaggi simili. Mentre racconta di avere "battuto" etichette famose, Marco Sambin si emoziona lasciando intravedere la sua passione. Marcus 2016 nasce da uve Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 25%, Syrah 10%. È un vino elegante e raffinato, che abbinerei all'oca arrosto.

Azienda Agricola Marco Sambin, via Fattorelle 20/A - Valnogaredo (Padova). www.vinimarcus.com

