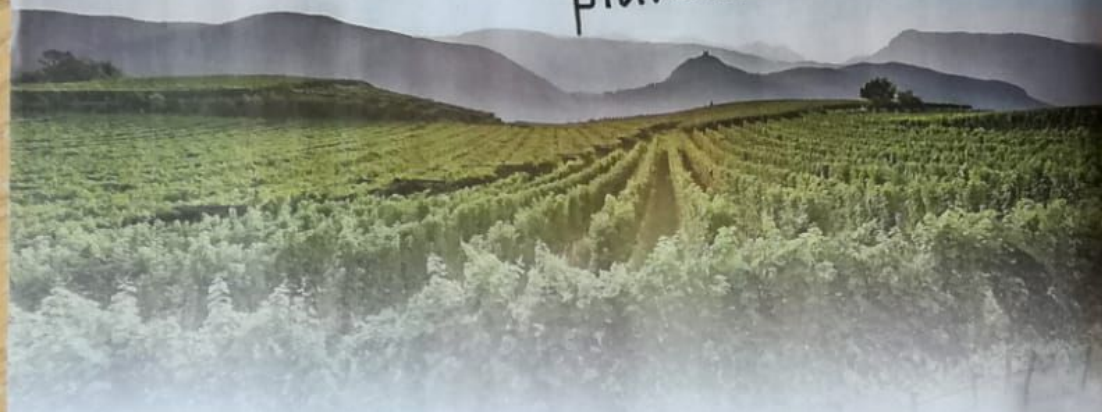


Vini di mare, montagna, pianura e collina



Eravamo a Venezia, a pranzo, e un commensale propose a me e alla mia compagna Lucia di realizzare una manifestazione sul vino nella città lagunare. Mi si accese la lampadina: presentare i vini suddividendoli per territorio. Così: mare, montagna, pianura e collina. Ci rivolgemmo a un esperto di viticoltura di fama mondiale, che disse: «Siete i primi al mondo a pensarci». La nostra società presentò domanda di brevetto europeo sulla suddivisione dei vini in mare, montagna, pianura e collina; approvata nel 2006. Ideammo quindi Gusto in Scena, una manifestazione unica, basata sulla qualità in cui, oltre a una selezione di prodotti gastronomici

e un Congresso di Alta Cucina, presentiamo 50 cantine caratterizzate dai simboli dei quattro *terroir*. Questa nuova concezione del vino, legata al territorio, può rappresentare un elemento importante per il vino italiano. Mare, montagna, pianura e collina sono luoghi che possono invitare al viaggio, partendo anche da un vino. L'Italia presenta molti ambienti geograficamente diversi tra loro, legati anche alla storia delle persone che nei secoli, con enorme fatica, hanno cercato e trovato il vitigno più adatto. I territori che caratterizzano maggiormente i vini sono il mare e la montagna.

I *terroir* di mare I vini rossi hanno colori e profumi

MARE - CANTINA SANTADI

La Cantina sociale di Santadi (CI) nasce nel 1960 nel cuore del Sulcis, in Sardegna. Antonello Piloni, presidente dal 1976, crea la svolta chiamando Giacomo Tachis, mito dell'enologia. Così Santadi entra nei mercati importanti del mondo, con i massimi riconoscimenti. A vendere il vino pensa Raffaele Cani. Vi proponiamo un rosso di grande struttura, persistenza aromatica e rapporto costo-qualità eccellente: il Roeca Rubia Carignano del Sulcis riserva, uva Carignano 100%. Ottimo con maialino arrosto e carne rossa. www.cantinadisantadi.it



MONTAGNA - ARUNDA

Con i suoi 1.200 metri d'altitudine, dal 1979 Arunda Vivaldi è la più alta cantina Metodo Classico d'Europa in cui maturano 10 tipologie di bollicine. Per la famiglia Reiterer - Josef e Marianna e il figlio Michael - lo spumante è l'essenza di uno stile di vita. L'entusiasmo di Josef è contagioso. Extra Brut Cuvée Marianna DOC, 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero, è una bollicina importante a cui l'affinamento sui lieviti di circa 54 mesi dà carattere e complessità, non per niente Josef ha dedicato il vino a Marianna. Opulento, sapido e complesso è perfetto "a tutto pasto".

Arunda Metodo Classico

L'azienda si trova a Meltina (Bolzano). www.arundavivaldi.it

intensi, talvolta balsamici e una struttura importante. Nei vini bianchi, il colore tende al dorato, i profumi sono freschi e ricordano il maestrale, al gusto sono sapidi, dotati di struttura e concentrazione.

I *terroir* di montagna I vini sono caratterizzati da punte di altissima qualità, dall'eleganza e dalla finezza dei profumi.

I *terroir* di pianura Si possono avere vini importanti e longevi, sia bianchi, che rossi contrariamente a ciò che si pensa. I terreni più antichi, poveri, profondi e dilavati sono quelli ideali.

I *terroir* di collina Non si può parlare di caratteristiche uniche, le varietà dei suoli, le diversità climatiche e le altezze non lo permettono, si spazia da vini semplici e beverini a grandi vini famosi nel mondo.



Marcello Coronini
Giornalista esperto di enogastronomia



PIANURA - TENUTA ROVEGLIA

Tenuta Rovaglia nasce dall'amore per la terra di Federico Zweifel, industriale svizzero emigrato in Lombardia a fine '800. I vigneti sono i più antichi e i più estesi. Nume tutelare è Paolo Fabiani, che da vent'anni gestisce l'azienda e si è sempre battuto per affermare una realtà: il Lugana è uno dei grandi bianchi italiani. Tra le sue etichette vi proponiamo la Riserva Vigne di Catullo (100% Trebbiano di Lugana) da vigneti di 50 anni. In vendita 3 anni dopo la vendemmia è di gran carattere, elegante e con una struttura in grado di sostenere l'abbinamento con piatti importanti. La tenuta si trova a Rovaglia, Pozzoliengo (BS). www.tenutarovaglia.it



COLLINA - SANTA GIULIA

Il ricordo più bello di Santa Giulia è legato a un pranzo nella grande casa di campagna di famiglia, con Gianluca, a cui è affidata la conduzione della piccola cantina, la moglie giapponese che ha stravolto la sua esistenza per vivere e lavorare con lui e una cuoca eccellente, la mamma. Grande è l'impegno di Gianluca e ottimo il loro Brunello. Vi proponiamo il Rosso di Montalcino, da uva sangiovese 100%, dal colore rubino, profumo intenso e fruttato con una struttura importante. È uno dei rossi migliori con un costo ottimo, è perfetto con una ribollita. Santa Giulia, località Torrenieri, Montalcino (SI). www.santagiuliamontalcino.it

