

**Novità** Tra curiosità, estro e fantasia i produttori italiani con il "nettare degli dei" ne fanno davvero di tutti i colori

# La bottiglia diventa borsa, il vino sorbetto o gelatina

E in cucina l'ispirazione si può trasformare in gustosissime quanto tentatrici emozioni

(crs) Oltre a capacità, esperienze e conoscenze, sicuramente un altro elemento che non manca agli italiani è la fantasia. E così, girovagando tra curiosità e tocchi di "glamour", anche per il "nettare degli dei" l'elenco si fa lungo. Ecco allora alcuni assaggi dell'estro che ci contraddistinguono e che ci viene riconosciuto a livello mondiale. Al recente Vinitaly è stata presentata la bottiglia-che-diventa-borsetta (la "bottle bag") vestita dal Gruppo Mariella Burani e indossata per l'occasione da modelle. A chi, oltre al vino, ama il mondo virtuale è invece stato dedicato il primo videogioco interattivo a punti per testare le proprie abilità di sommelier, un wine game, realizzato dall'Enoteca Italiana di Siena.

Ma dove il vino, dopo il bicchiere, o calice che si voglia, sa gratificare di più gli enopassionati italiani è nella sua "fusione" in cucina.

**Piercarlo Zanotti** (ristorante Ortica di Manerba del Garda, tel. 0365.651865), grande conoscitore delle produzioni tipiche del territorio, propone la sua personale interpretazione della tradizione gardesana, rivisitata in una chiave innovativa, per esaltare le peculiarità del locale Chiaretto. E spunta anche una gelatina al Chiaretto con tocco di fra-



La "bottiglia - borsa" di Cantine Ceci, impreziosita da una etichetta in oro tempestata di Swarovski, ha un valore di circa 1.500 euro

gole e foglia di menta, piacevolissima alla vista e al gusto.

**Giancarla Fortunato** (tel. 346.0831715), maestra e gelataia che delizia i palati in quel di Voghera, complice un'amica enonauta "doc" e una serie di svariate prove (con conseguenti assaggi!) è arrivata a formulare un capolavoro: un sorbetto al San Colombano Doc Fermo della Cantina Pietrasanta. Una sapiente formula che, nella sua semplicità, miscela un buon vino (un rosso affinato in vasca per 12 mesi, uvaggio: croatina 45%, barbera 40%, merlot 15%), acqua e

zucchero.

**Roberto Crocenzi** è un cuoco di origini romane, ma che si sbizzarrisce nella sua Taverna in Montisi (tel. 0577.845159) nelle Crete Senesi. Cosa fa Roberto con il vino? Ad esempio «Due cose semplici semplici, come tutta la mia cucina, di stampo francescano, improntata al principio che più sono buone le materie prime e meno bisogna manipolarle». Nasce così la salsa di cipolle rosse toscane: messe a bollire in acqua, a metà cottura si aggiunge del bianco secco Sanchimento Toscana Igt della Fattoria del Colle (un

DAL SUD AFRICA ALLA LOMBARDIA

## L'ammaliatore Rico Suter Pinotage e il potente rosso "ruffiano" Shiraz

(crs) A volte ci si può innamorare di un buon vino, anche se viene da lontano e non è del nostro Bel Paese. Sicuramente lo si può apprezzare per tutte quelle qualità e caratteristiche che sa esprimere. Stiamo parlando dei vini sudafricani, importati e commercializzati in tutta Italia da Afri Wines (tel. 039.2789702, www.afriwines.com), e acquistabili nelle migliori enoteche lombarde.

Arrivano dalla punta meridionale del continente africano. Poco distante da Città del Capo (capitale legislativa del Paese e capoluogo della Provincia del Western Cape) si estende infatti la regione dello Wineland da dove arrivano alcuni dei vini che vi proponiamo.

Partiamo da Rico Suter Pinotage, un gran vino che accompagna bene piatti di carni rosse e selvaggina. È considerato una delle espressioni più riuscite del pinotage, vitigno autoctono del Sud Africa, dal colore rosso intenso, toni appena

morati, al palato elegante e bilanciato, con struttura sottile e finale lungo e ammaliatore.

Un rosso "ruffiano" è invece lo Shiraz, un vino potente e di carattere tipico della zona di Worcester. Colore: rubino intenso, ma vivace. Profumo: violette e frutta caramellata, rose, molto aromatico. Per apprezzarne al meglio le qualità è consigliabile lasciarlo decantare per almeno 30 minuti prima del consumo. Ideale con pollami e arrosti di cacciagione, piatti ben conditi e spezie orientali, ma anche quale aperitivo.

Nella categoria bianchi, segnaliamo uno Chenin Blanc, da sempre il vino più consumato dai sudafricani. Per l'annata 2007, la raccolta è stata anticipata e una maturazione lunga, ma non eccessiva, ha dato freschezza e vitalità di aromi al vino. Al palato offre un retrogusto gradevole e lungo. Ottimo con pesci crudi e sushi.

vino prodotto in appena tremila bottiglie da un vitigno traminer di circa 20 anni allevato da **Donatella Cinelli Colombini**, portate a cottura e passate al frullatore. Roberto la usa per nappare gli involtini di capocollo di Cinta Senese. La seconda ricetta? «Ratafià di Montepulciano di Abruzzo prodotto

da **Enzo Pasquale** dell'Azienda Praesidium a Prezza (Aq): la servo in piccoli calici in abbinamento al tortino di nocchie (fatto di sola farina di nocchie) nappato con salsa di cioccolato fondente al 70%. A differenza della stragrande maggioranza delle Ratafià in commercio, quella di Enzo Pa-

squale nasce dal suo Montepulciano d'Abruzzo, che lui fortifica fino a 27,5° alcolici con l'aggiunta di una mistella di acqua, alcol e zucchero nella quale mette in macerazione le ciliegie di Raiano, paesello accanto a Prezza. Ne vai in dipendenza se la assaggi, provare per credere».



# Consorzio Tutela Vini di Valtellina

## Valtellina, terra di Nebbiolo: la più vasta area terrazzata d'Italia

I.P.

**VITIGNO, TERRITORIO E CULTURA ENOLOGICA** costituiscono il triangolo che sta alla base della qualità dei vini di Valtellina. La territorialità caratterizza un vino che si fa solo in questa valle dove i muretti a secco (se allineati con una lunghezza complessiva di 2500 chilometri) lungo versanti rocciosi, trattengono piccoli fazzoletti di terra dove la vite ha ben radicato creando un paesaggio spettacolare che è al tempo stesso bene ambientale e risorsa economica.

**UNA VITICOLTURA VERTICALE**

Da secoli la Valtellina è terra di viti e di vino. Una terra amata dai grandi del passato, da Leonardo a Carducci, che ne hanno esaltato i suoi vini e il suo irresistibile fascino. Il turista che sceglie questa valle viene avvolto in un'atmosfera di altri tempi, dove è ancora evidente la fatica che l'uomo ha compiuto e deve continuare a compiere per coltivare i terrazzamenti vitati del versante retico. Nelle piccole porzioni di terra riportata tra le rocce maturano uve nebbiolo di qualità che danno due Docg: Sforzato di Valtellina e Valtellina Superiore con le sottozone Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella, la Doc Rosso di Valtellina e l'IGT Terrazze Retiche. Così come la vigna, impervia offre vini di qualità, così il valligiano, a prima vista duro in superficie, si rivela generoso e ospitale. Le case vinicole (su appuntamento) aprono le loro cantine per accogliere al meglio il visitatore e coccolarlo con il calore dei loro rossi di eccellenza. Valtellina, terra di cultura, tradizioni e sapori tutti da scoprire.

**I PRODUTTORI**

<p><b>AR.PE.PE.</b> ar_pe_pe@tin.it www.arpepe.com</p>	<p><b>CONSORZIO PRODUTTORI DEL VINO MAROGGIA</b> info@maroggia.com www.maroggia.com</p>	<p><b>FONDAZIONE FOJANINI</b> segreteria.fojanini@provincia.so.it www.fondazionefojanini.it</p>	<p><b>LE STRIE</b> info@lestrie.it www.lestrie.it</p>	<p><b>NINO NEGRI</b> negri@giv.it www.giv.it</p>	<p><b>ALDO RAINOLDI</b> rainoldi@rainoldi.com www.rainoldi.com</p>
<p><b>ASSOVIUNO</b> taro@interfree.it www.maroggia.com</p>	<p><b>CONTI SERTOLI SALIS</b> info@sertolisalis.com www.sertolisalis.com</p>	<p><b>FRUVIVER</b> coopfruviver@tiscali.it</p>	<p><b>BRUNO LEUSCIATTI</b> Tel. 0342 212916</p>	<p><b>PIETRO NERA</b> info@neravini.com www.neravini.com</p>	<p><b>GIANLUIGI RUMO</b> info@vinidegiop.com www.vinidegiop.com</p>
<p><b>BALGERA</b> p.balgera@tiscali.it www.vinibalgera.it</p>	<p><b>COOP. TRIASSO SASSELLA</b> cooptriasso@gmail.com</p>	<p><b>ALBA GIANATTI</b> albagianatti@yahoo.it</p>	<p><b>ALBERTO MARSETTI</b> info@marsetti.it www.marsetti.it</p>	<p><b>NOBILI NICOLA</b> info@vininobili.it www.vininobili.it</p>	<p><b>TRIACCA</b> info@triacca.com www.triacca.com</p>
<p><b>CANTINA DI VILLA</b> info@cantinadivilla.it www.cantinadivilla.it</p>	<p><b>DIRUPI</b> info@dirupi.com www.dirupi.com</p>	<p><b>GIORGIO GIANATTI</b> Tel. 0342 380033 Fax 0342 200373</p>	<p><b>MISANI ERMANNI EREDI</b> 0041 794575215</p>	<p><b>PLOZZA</b> info@plozza.ch plozzavini@tiscali.it www.plozza.ch</p>	<p><b>TRIACCA PIETRO</b> 0041 818465112</p>
<p><b>CAVEN CAMUNA</b> info@cavencamuna.it www.neravini.com</p>	<p><b>SANDRO FAY</b> elefay@tin.it</p>	<p><b>I VINAUTORI</b> kontext@stefan.keller.name www.stefan.keller.name</p>	<p><b>MOIA LUCIA</b> Tel. 0342 620327</p>	<p><b>MAMETE PREVOSTINI</b> info@mameteprevostini.com www.mameteprevostini.com</p>	<p><b>ZANOLARI - LA TORRE</b> info@la-torre.ch www.la-torre.ch</p>
<p><b>FLLI BETTINI</b> bettini@tin.it www.vinibettini.it</p>	<p><b>LA MAROGGIA S.C.A.</b> info@maroggia.com www.maroggia.com</p>	<p><b>RENATO MOTALLI</b> Tel /fax 0342 785020</p>			

Via Piazza, 23 - 23100 SONDRIO - Tel. 0342 200871 - Fax 0342 358706 - info@consorziovinivaltellina.com - www.consorziovinivaltellina.com

