

CORRIERE DELLA SERA



IO

EXTRA

DO N N A

winter



RCS MEDIAGROUP SPA - DISTRIBUITO IN ABBINAMENTO CON IL CORRIERE DELLA SERA DEL 22 NOVEMBRE 2017 -
NON CEDIBILE SEPARATAMENTE - POSTE ITALIANE SPA SPED. IN A.P. - D.L. 353 / 03 CONV. L. 46 / 04, ART. 1 C. 1. DCB MILANO

Piaceri / Un calice per due

PROFONDO ROSSO

ALLA LUCE DEL CAMINO O DI UNA CANDELA PER "ACCENDERNE"
IL RUBINO. 10 VINI TOP, NATI DALLA PASSIONE DI 10 DONNE.
CIASCUNO SCELGA IL SUO. ADATTO ALLA SERATA E AL MOOD
di Luciano Ferraro

Jamie Chasse/3am creative

www.italy.it

SEDURRE CON LENTEZZA

Intensi come l'amicizia, vivaci come un amore appena nato



La Monella, Barbera del Monferrato 2016 Doc, Braidà
11 euro. Barbera frizzante in purezza, in acciaio per 4 mesi, poi 2 in bottiglia, da Rocchetta Tanaro, in provincia di Asti.

Raffaella Bologna ha la risata contagiosa del padre Giacomo. La Monella è un vino ribelle e vivace, ideato da un amante del jazz e della vita. Nato dopo una lite con un ristoratore che non voleva pagarlo quando ancora era sfuso: "Lo imbottiglio e lo pagherai molto di più". Per chi ama le sfide allegre.



Rossese di Dolceacqua 2015 Doc, Maccario Dringenberg
21 euro. Nasce nella Val Verbone, in provincia di Imperia, da uve Rossese al cento per cento.

Giovanna Maccario è tosta come il suo Rossese. Aveva poco più di vent'anni quando si è trovata da sola a condurre l'azienda di San Biagio della Cima, piccolo borgo in provincia di Imperia. Il suo vino è invitante e fresco, un tuffo nel mar Ligure nel calore tiepido dell'ultimo sole.



La Grola, Veronese 2012 Igt, Allegrini
20 euro. Corvina con il dieci per cento di Oseleta, dal Podere La Grola a Sant'Ambrogio di Valpolicella, in provincia di Verona.

Ha più di 30 anni questo vino, ma si arrampica ancora in verticale, come ha fatto la vignaiola Marilisa Allegrini, l'estate scorsa, su una ferrata delle Dolomiti. Fruttato e speziato, per una serata davanti al caminetto, ascoltando una ballata di J.J. Cale.



Refosco dal Peduncolo rosso 2014 Doc, Specogna.
12 euro. L'uva arriva dalle colline di Rocca Bernarda e Rosazzo, da piante che hanno cinquant'anni.

Un pittore, una produttrice di grappa, un gruppo di studenti, due poliziotti. Chi entra nella cantina Specogna, incontra sempre persone diverse ma ugualmente gaudenti. Cristian e Violetta sfamano e dissetano. Il loro vino è fresco e sapido. Fa distinguere gli amici veri.



Rosso di Montalcino 2015 Docg, Le Potazzine
23 euro. Sangiovese in purezza, dai vigneti Le Prata e La Torre, fermentazione naturale, senza lieviti aggiunti.

Gigliola Giannetti e le sue potazzine (il soprannome alle figlie Viola e Sofia), rimaste da sole in azienda, sono diventate ancora più determinate e accoglienti. Il loro è un Rosso gustoso e aggraziato. L'ideale per rimettersi in sesto (e allontanarsi dal divano) dopo una delusione.



Ludi, Offida rosso 2014 Docg, Velenosi
24 euro. Montepulciano con l'aggiunta di Cabernet Sauvignon e Merlot, da vigneti a Offida e Castel di Lama, in provincia di Ascoli Piceno.

Intenso e con carattere. È il gioco in bottiglia di Angela Velenosi. Neppure il padre riuscì a fermarla, minacciando una botta in testa, quando annunciò alla famiglia il suo futuro tra le vigne. Un vino vero, quasi un antidoto alle serate metropolitane a base di spritz annacquati e cocktail improponibili.



Marina Cvetic, Montepulciano D'Abruzzo 2013 Docg,
20 euro. Da uve Montepulciano raccolte a mano nei vigneti di San Martino sulla Marrucina (Chieti), 2 anni di riposo in barriques e bottiglia.

Era una giovanissima croata, Marina Cvetic, quando incontrò Gianni Masciarelli. Amore e Montepulciano. Da 9 anni è sola, Gianni non c'è più. Nel suo ricordo diffonde canti gregoriani nella barricaia, per affinare i rossi. Per cene, e serate, in cui si può bussare alla porta di un paradiso.



Furore Rosso 2016, Costa d'Amalfi 2016 Doc
16 euro. Metà Piediroso e metà Aglianico, dai dieci ettari vitati di proprietà che si affacciano sul Golfo di Salerno, nel comune di Furore.

Volume al massimo, ascolta Paolo Conte che canta il Sud, "Nu bicchiere e' vino niro» in "Ma si t'a vo' scurdà". È l'atmosfera giusta per questo vino che sembra racchiudere tutto il sole e il calore della Costiera, così vuole la vignaiola, Marisa Cuomo, nella sua cantina tra le rocce.



Monteverrano, Colli di Salerno 2014 Igt, Monteverrano
50 euro. Cabernet Sauvignon con l'aggiunta di Merlot e Aglianico a San Cipriano Piacentino, in provincia di Salerno.

Silvia Imperato parlò della sua proprietà sui Colli Salernitani durante una delle serate con gli amici in un'enoteca vicino a piazza di Spagna. L'avventura è iniziata nel 1991. È stata subito una pioggia di premi per un rosso corposo e equilibrato. Per chi preferisce i fuoriclasse con l'anima, più Maradona che Messi.



Siccagno 2013 Igt, Arianna Occhipinti
28 euro. Nero d'Avola, da agricoltura biologica, il nome indica l'uva concentrata, nasce a Vittoria, su una collina di circa 300 metri.

La Natural Woman del vino siciliano ha iniziato la sua carriera con una missiva a Luigi Veronelli in cui citava Nick Cave ("No more shall we part"). La sua base è Vittoria, dove controlla, dirige, sperimenta. Il suo Siccagno fragrante e potente aiuta a trovare le parole giuste per una lettera (amorosa).