

Piatti e vini resistenti; coniglio con i peperoni e Grignolino "Limonte".



Ma gli italiani cosa bevono in questo periodo di quarantena? Non so dove l'ho letto, mi pare da un'indagine sulle vendite dei vini online, ebbene è cresciuta molto la vendita dei vini intorno ai 10 euro la bottiglia, una buona performance si può dire l'abbiano avuta anche i vini fino ai 15 euro, mentre i vini di prezzo più alto, in particolare i grandi rossi per intenderci sono praticamente fermi. Personalmente credo che questa tendenza si confermerà anche nel prossimo breve e medio periodo. Poi dipende da come si metteranno le cose sul versante economico/occupazionale, ma certo le previsioni non sono ottimistiche, il che vuol dire che sempre di più denominazioni di vini considerati dai "maître à penser de noatri" come vinelli da poco avranno il loro giusto riconoscimento e mercato.

E il Grignolino è certamente uno di questi. Trattasi di uno storico vitigno autoctono a bacca rossa del Piemonte, nello specifico delle zone collinari dell'astigiano e del Monferrato. Si dice che il nome derivi dall'espressione dialettale piemontese "grignole", ovvero vinaccioli. Un vitigno vigoroso, simpatico, allegro, sensibile nella sua espressione contadina dal carattere compatto e aperto a contaminazioni che per decenni l'anno visto abbinato ad altre uve del territorio, vedi la Barbera e la Freisa. Ma poi per fortuna dei bravi produttori ne hanno messo in evidenza le sue peculiarità e oggi sta tornando ad avere una sua riconoscibilità e un buon numero di estimatori. Di solito si presenta con un colore rosso granato molto tenue, in alcune occasioni ho visto anche delle espressioni tendenti al rosé. La sua peculiarità sta nella piacevolezza dei profumi, un bouquet delicato, direi femminile, con le sue espressioni che riportano alla rosa, ai piccoli frutti di bosco, e nuance di spezie avvolgenti. In bocca è quel che si dice un vino da bere, senza se e senza ma, scorrevole, di medio corpo, con una buona trama tannica e una discreta acidità.



Raffaella e Giuseppe Bologna

Un vino DOC dal 1973, prodotto quasi esclusivamente nei comuni della provincia di Asti, un bere perfetto con i piatti che in quel territorio sono gloria e bontà eterna per noi ghiottoni; l'insalata russa, la carne cruda, i peperoni ripieni, le tagliatelle al ragù, gli agnolotti al burro e salvia, pasta ovviamente fatta a mano, ma ancora il brasato alla Barbera d'Asti, il coniglio coi peperoni, insomma la goduria, il piacere.

IL GHIOTTONO ERRANTE di Cosimo Torlo



Non abitando lì e non potendo approvvigionarmi di materie prime locali, mi sono acconciato a comprarmi una buona carne da mangiar cruda di razza Marchigiana e un buon coniglio ruspante, che mi sono fatto con i peperoni dal mio macellaio di riferimento teramano, il tutto accompagnato dal Grignolino d'Asti "Limonte" 2018 dell'azienda Braidà. Uno dei più originali, prodotto nella tenuta di Giacomo Bologna ha caratteristiche che gli concedono polposità e croccantezza, il tutto con una vena fruttata, suadente e allegra, quale è lo spirito che anima da sempre l'azienda condotta dai fratelli Raffaella e Giuseppe Bologna.

www.braidà.it