

GENTE MENTRE VINITALY FA BRINDARE IL MONDO, IMPARIAMO A BERE BENE SPENDENDO POCO

IDEA! MI FACCI LA CANTINA SOBRIA

IN ITALIA ABBIAMO 522 VINI A DENOMINAZIONE (DOCG, DOC, IGT). MA CHI L'HA DETTO CHE HANNO PREZZI ALTI! NOI ABBIAMO SELEZIONATO 10 OTTIME BOTTIGLIE SOTTO I 6 EURO

di **Cristina Berretta**
foto **Dante Valenza**

«**A**doro il vino rosso fermo dal gusto forte e me lo scelgo da sola. Ho imparato ad apprezzarlo grazie ai miei genitori che, in Brasile, hanno sempre scelto e bevuto vino italiano. Anche per il vino, oltre che per la cucina, ho deciso di venire a lavorare in Italia e di restarci». Veridiana Mallmann, già velina bionda dell'edizione 2008 di *Striscia la Notizia*, si rivela una vera intenditrice, oltre che un'ottima cuoca. E di sicuro alle sue nozze con il fidanzato Simone Giancola (preso anche per la gola), previste in Brasile nel febbraio 2014, «in pieno Carnevale» sottolinea, si brinderà con spumante italiano. Un Franciacorta, distribuito dalla AW company di cui è socio il fidanzato di Veridiana. Per la precisione, lo spumante metodo *champanois* si chiama Luis Franciacorta (LF) delle cantine Le Due Querce e viene presentato ufficialmente a Vinitaly, la più importante mostra mercato italiana ed europea di vini con 4.200 espositori, che si svolge a Verona dal 7 al 10 aprile. Certo, quello che suggerirà il matrimonio di Veridiana e Simone è un prodotto di alto livello, anche per il costo. Ma non è vero che per bere bene bisogna sempre spendere cifre da capogiro: in Italia si producono vini di buon livello a ▶



SALENTO-NEGRAMARO

Pizzu di Quarta - Salento Igt. Rosato, 12,5°, prod. Terrulenta - Puglia. Sapore asciutto, fresco con retrogusto di fragola e rosa. Si serve in un bicchiere panciuto a 12°. Abbinamenti: antipasti, primi di risotti di verdure e carni bianche, piatti di pesce saporito (umido, zuppa).

4,90 €



SYRAH-NERO D'AVOLA

Ardosio - Igt Sicilia Biologico. Rosso fermo, 13°, prod. Masseria del Feudo - Sicilia. Sapore morbido, caldo, con tannini vellutati e dolci. Si serve in un bicchiere panciuto a 16-18°. Abbinamenti: primi al ragù, filetto di maiale, formaggi semistagionati.

5,50 €



PROMOSI DAL SOMMELIER
Gianni Longoni, delegato Fisar (Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori), ha degustato i nostri vini.



VERIDIANA AMA IL ROSSO
Veridiana Mallmann, 26 anni, brinda con un bicchiere di rosso. «Il mio preferito», dice l'ex velina bionda 2008, amante della buona cucina e dei vini italiani.

VERDICCHIO

Le Selve - Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore. Bianco fermo, 13,5°, prod. Marotti Campi - Marche. Sapore asciutto, sapido, fresco, fruttato. Si serve in un bicchiere tulipano medio a 10-12°. Abbinamenti: primi di pasta o riso leggeri, frutti di mare, pesce, insalate verdi.



5,20 €

CABERNET

Collezione Francesco Zonin - Cabernet rosso fermo, 12°, prod. Casa vinicola Zonin - Veneto. Sapore armonico, fresco, piacevole e persistente. Si serve in un *ballon* piccolo a 16-18°. Abbinamenti: paste asciutte con sugo di carne, salumi, formaggi semiduri, carni alla griglia.



5,50 €

MOSCATO SPUMANTE

Torrevilla - Oltrepò Pavese Doc. Bianco spumante aromatico dolce, 6°. Prod. Torrevilla - Lombardia. Sapore dolce, gradevolmente acidulo. Sentori di agrumi canditi, frutta gialla. Si serve in coppa a 8°. Abbinamenti: dolci a pasta lievitata e a pasta soffice.



4,34 €

GENTE 83



ANTHILIA 2012

Sicilia Bianco - Igt, bianco fermo, 12,5°. Prod. **Donnafugata** - Sicilia. Sapore morbido, fresco, delicata sapidità. Si serve in bicchiere a tulipano medio a 10°. Abbinamenti: piatti anche saporiti a base di sarde, pesce spada, frutti di mare e formaggi freschi.

5,49 €



SASSAIOLO

Rosso Piceno superiore 2011 - Doc, rosso fermo, 13°. Prod. Monteschiavo - Marche. Sapore asciutto, fresco, leggero tannino dolce con sentori di spezie delicate. Si serve in *bourgogne* a 14-16°. Abbinamenti: tome, pecorini, formaggi stagionati, porchetta, primi succulenti.

3,99 €



GIOVANNI MANTOVANI
DIRETTORE GENERALE
VERONA FIERE

prezzi più che abbordabili. Quelli che presentiamo, scelti dalla redazione, si trovano in vendita nei supermercati e il più caro costa 5,69 euro. «Il rapporto qualità prezzo è ottimale, sono facili da abbinare e vanno bene a tutto pasto. Direi che barbera e pinot bianco sono sicuramente da prendere in considerazione», spiega il sommelier Gianni Longoni, delegato Fisar (Federazione italiana albergatori e ristoratori) di Milano che li ha degustati.

«In Italia abbiamo ben 522 vini a denominazione (docg, doc, igt) e anche la grande distribuzione offre un'ottima selezione», dice Giovanni Mantovani, direttore generale di Verona Fiere. «Certo, orientarsi tra tante scelte, produttori e cantine non è semplice, però ora in molti supermercati ci sono delle enoteche con tanto di enologo che sa consigliare i clienti. Bere bene sia a casa sia al ristorante, dove si sta diffondendo sempre più il consumo "a bicchiere", è possibile senza spendere una fortuna. A Vinitaly presentiamo una piattaforma digitale in tre sezioni dove si possono conoscere i vini, ci si possono scambiare opinioni e, prossimamente, anche acquistarli (www.vinitalyclub.com)».

«I vini italiani non sono secondi a nessuno», prosegue Mantovani, «e le classifiche internazionali ci danno ragione. A Vinitaly, tra gli oltre 140mila visitatori, sono attesi ben 45mila buyer da tutto il mondo. Per fortuna, perché il mercato domestico, vista la crisi del Paese, è un po' in difficoltà». In questi ultimi tempi abbiamo avuto annate grandiose. Come sarà il vino del caldissimo 2012? «La produzione è di 40,8 milioni di ettolitri, quasi 10 milioni in meno della precedente», conclude Mantovani. «Il caldo e la siccità hanno penalizzato alcune regioni, ma soltanto per la quantità, la qualità ne ha tratto vantaggio. Il 2012 sarà un'annata da scoprire e ricordare».

Cristina Berretta



Abiti: Byblos, Cristiano Burani. Trucco e capelli: Diego Saitta per Rouge à Paupier.

SPUMANTE ITALIANO PER LE NOZZE
Veridiana apre una bottiglia di rosso. Alle sue nozze con Simone Giancola, che si svolgeranno nel febbraio 2014, Veridiana branderà con ottimo bollicine Franciacorta.

RIESLING OLTREPÒ

Riva del Bianco - Riesling Oltrepò Pavese - Doc biologico. Bianco fermo, 11,80°. Prod. Padroggi - Lombardia. Sapore fine, fresco, di buona persistenza. Si serve in un bicchiere tulipano medio a 8-10°. Abbinamenti: antipasti di pesce o verdure fresche, primi leggeri.

5,20 €



PINOT BIANCO

Terlano Maso Melag 2012 - Alto Adige Pinot Bianco Doc. Bianco fermo, 13°. Prod. Cantina San Paolo - Alto Adige. Sapore: morbido, fresco, minerale, elegante, di ottima struttura. Si serve in un bicchiere a tulipano medio a 10°. Abbinamenti: timballi di verdure, primi di frutti di mare.

5,69 €



BARBERA D'ASTI

Mia - Barbera D'Asti Docg. Rosso, 12,5°, prod. Pico Maccario - Piemonte. Sapore secco, caldo, di buona struttura, leggermente acidulo con tannino equilibrato e rotondo. Si serve in un *bourgogne* a 14-16°. Abbinamenti: carni di maiale arrosto, bolliti, formaggi semi stagionati.

4,49 €