



MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Il Giornale del Cibo

CONOSCERE • SCOPRIRE • GUSTARE

ILGIORNALEDELCIBO.IT – 27 MAGGIO 2020

VINO DA APERITIVO: I MIGLIORI BIANCHI, ROSSI, ROSÈ PER L'HAPPY HOUR (SECONDO NOI)

27/05/2020

Giovanni Angelucci

- [Come scegliere un vino per l'aperitivo: alcuni consigli utili](#)
- [Vino da aperitivo: 6 bollicine della tradizione italiana](#)
- [Berlucchi '61 Nature Blanc De Blancs 2013 e Nature Rosé 2013](#)
- [Satèn Millesimato 2016 Le Marchesine](#)
- [Brut Naturae Edizione 2016 Barone Pizzini](#)
- [Franciacorta Salvàdek Extra Brut 2015 Monte Rossa](#)
- [Brut Rosé Metodo Classico Di Sipio](#)
- [Vini per aperitivo fermi: 5 proposte per chi cerca la profondità](#)
- [Chakra Blu Giovanni Aiello](#)
- [Abruzzo DOC Pecorino Tenuta i Fauri](#)
- [Cannonau di Sardegna Audarya](#)
- [Sentiero delle Gerle Etna Bianco Doc Mandrarossa](#)
- [Terebinto Menfi DOC Planeta](#)

L'Italia è piena di tradizioni, soprattutto quando si tratta dei piaceri della gola. Tra i più sentiti (e imitati) c'è l'**aperitivo**, un momento sacrosanto che scatta intorno alle sei del pomeriggio, specialmente post lavoro, e unisce non solo vino e cibo, ma anche relax e amicizia. L'aperitivo, però, può essere come una carbonara: chiunque la serve, ma non tutti la onorano come si dovrebbe. Cos'è, dunque, che rende speciale questo momento tanto amato? Diversi sono gli elementi, ma noi ci concentreremo forse sul più importante, la **scelta del vino!**



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

COME SCEGLIERE UN VINO PER L'APERITIVO: ALCUNI CONSIGLI UTILI



JP WALLET/shutterstock.com

Quando si parla di gusto non c'è regola che tenga, nonostante però, come vedremo, alcuni "precetti" rimangono inviolabili, tra cui l'inevitabile scelta degli **spumanti** e delle loro **bollicine**. Come sappiamo l'aperitivo italiano può essere davvero diversificato, da quello **casalingo** a quello al bar, e si può passare da un crostino con burro e acciughe, fritti misti e pizza, fino a sformatini caldi, insalate di pollo, cous cous o sfiziosi **finger food**. Insomma, chi più ne ha, più ne metta. Questo vuol dire che, tendenzialmente, non ci sono limiti alla scelta del vino per l'aperitivo. Se le bollicine sono quasi sempre perfette, così come per dei **bianchi fermi** leggeri e beverini, lo stesso non si può dire per i vini rossi: se di medio corpo, agili e freschi possono andare (un **Pinot Nero**, ad esempio), quelli più corposi, no. Immaginate di fare l'aperitivo con del Barolo! Bisogna infatti ricordare che si tratta di un **pre-cena**, in cui attivare il nostro appetito senza appesantirlo.

Nota a margine: i vini scelti sono sì perfetti per un aperitivo, ma proprio per la loro ricchezza possono (e devono) essere scelti per altrettanti abbinamenti, anche a **tutto pasto**.

VINO DA APERITIVO: 6 BOLLICINE DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Le bollicine sono bevute in tutto il mondo e fortunatamente i produttori italiani sono bravi quanto i francesi, così che per bere grandi spumanti non è necessario ordinare uno Champagne, ma basta stappare un Franciacorta.

BERLUCCHI '61 NATURE BLANC DE BLANCS 2013 E NATURE ROSÉ 2013

BerlucchiFranciacorta/facebook.com

Chi non conosce i vini **Berlucchi**? Ma non tutti, forse, hanno approfondito andando oltre le etichette più blasonate, scoprendo ad esempio i **millesimati** dell'azienda franciacortina. È stato chiamato "Nature" perché è un po' l'essenza di questa terra, senza dosaggio,



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

particolarmente secco e realizzato con Chardonnay 100%. Versandolo, la spuma è cremosa, il bouquet ampio e ricco è caratterizzato da **sensazioni di prugna**, fiori bianchi come la calla e note più evolute, che rimandano alla morbidezza della nocciola. In bocca, è potente e **molto acido, con una bella chiusa sapida**. Da assaggiare anche il **Rosé**, opposto al Blanc de Blancs, ma sempre rappresentante dell'annata 2013, in una versione molto divertente.

SATÈN MILLESIMATO 2016 LE MARCHESINE

lemarchesine.com

A Passirano (Bs), nel cuore della **Franciacorta** a due passi dal Lago d'Iseo, la famiglia **Biatta** produce vini da ben cinque generazioni. **Le linee sono tre** e tra i "millesimati" colpisce il Satèn 2016 **per morbidezza e setosità**, un vino realizzato con sole uve Chardonnay, fresco e dall'alta bevibilità che affina **almeno 36 mesi** in bottiglia. Si presenta con i suoi **fiori di pesco** e le nuances di melone bianco, ma arriva a delinearsi tra note di miele e leggerissima crosta di pane, che lo rendono particolarmente appagante. Un vino armonico ed elegante.

BRUT NATURAE EDIZIONE 2016 BARONE PIZZINI

baronepizzini/facebook.com

Altra pietra miliare in Franciacorta, azienda dinamica e grande esaltatrice del territorio. Difficile scegliere tra le etichette a disposizione, ammaliante e profondo è **L'Animante** dal dosaggio zero, ma per l'orario d'aperitivo è più indicata questa edizione 2016 del Brut Naturae (Chardonnay 70% e Pinot noir 30%), perché con la sua **ricca struttura e l'elevata acidità** ben si abbina ai vari assaggi pre cena. Ci sono gli agrumi e la piacevole sapidità, un vino di buona precisione. La **nota minerale** durante tutto l'assaggio lo caratterizza come affascinante espressione di questo territorio. I 30-40 mesi di affinamento in bottiglia sui lieviti lo rendono profondo per una bevuta completa.

FRANCIACORTA SALVÀDEK EXTRA BRUT 2015 MONTE ROSSA

Sul punto più alto della collina che domina **Bornato**, in Franciacorta, sorge questa *maison* storica e di successo tra una torre del 1200, la villa padronale d'origine quattrocentesca, la scalinata in marmo bianco del 1700, gli splendidi giardini. Insomma, andate in visita appena potete. Ma concentriamoci su un'etichetta tra tutte le interessanti a cui Monte Rossa ci ha abituati: il nuovo **Salvàdek** (Chardonnay 95% e vino di riserva 5%), "selvaggio" in dialetto bresciano. Invitante e fresco al naso, molto minerale e **agrumato**, fino alle note di pasticceria che arrivano in un secondo momento. **Ananas e pesca noce** si fondono nei più maturi **caco e mango**; il sorso è lungo e continua fino ai richiami di nocciola e frutta secca, inoltre è vibrante e regala una bevuta persistente e dinamica. Per qualcosa di più eccentrico, stappate il Rosé Brut Flamingo.

BRUT ROSÉ METODO CLASSICO DI SIPIO

Lasciando la celeberrima Franciacorta, è doveroso dedicarsi a un territorio non di certo famoso per la spumantizzazione, l'**Abruzzo**. Una regione in grado di regalare grandi vini grazie ai suoi vitigni autoctoni Montepulciano e Trebbiano, con chicche interessanti e da scoprire come le etichette **Di Sipio**, prodotte nella provincia di Chieti. Numerosi sono i vini prodotti, tutti a firma riconoscibile che denotano qualità e personalità, ma gli outsider sono



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

i due spumanti **prodotti secondo metodo classico**, specialmente il **Brut Rosé** (Pinot Noir e Chardonnay), che nel calice appare colorato di **rosa pallido tenue**. La polpa di pesca percepita è fragrante, il naso delicato si esprime con **albicocca, nespola, melone bianco, fragoline e melograno**. In bocca, prende forma e si assaporano la dolcezza della crosta di pane e ancora i piccoli frutti rossi; la sapidità è spiccata, così come l'acidità, e l'armonia che ne fanno un grande vino pericolosamente bevibile. Disponibile anche la versione Bianco Brut, di altrettanto spessore.

VINI PER APERITIVO FERMI: 5 PROPOSTE PER CHI CERCA LA PROFONDITÀ

Come detto, per l'aperitivo non esistono solo le celeberrime bollicine e in molti, anzi, prediligono i vini fermi, perché risultano **maggiormente scorrevoli e beverini**.

Dire **“bianco” o “rosso”**, oggi, non ha più alcun significato: ogni vino è totalmente diverso, come le etichette consigliate di seguito.

CHAKRA BLU GIOVANNI AIELLO

GiovanniAielloEnologo/facebook.com

Questo giovane enologo pugliese dedica cuore e testa ai suoi vini e non è difficile accorgersene, ogni bottiglia mantiene un'identità propria. Dal **Primitivo** alla Verdeca, dal Maruggio al Marchione, la **Puglia** viene imbottigliata da Aiello in Valle d'Itria, a Castellana Grotte Bari. Se il **Chakra rosso** colpisce per speziatura e tessitura, il rosato per profumi e croccantezza, il Chakra Blu è unico nel genere e diverte parecchio, soprattutto in aperitivo. È un vino **bianco frizzante rifermentato in bottiglia**, leggero e pimpante, realizzato con uve Verdeca, Maruggio e Marchione. Prodotto come si faceva una volta secondo **“metodo ancestrale”**, la mancata sboccatura conserva all'interno i lieviti che ne caratterizzano il colore velato e la tattilità al sorso. Un vino profondo che gioca tra la freschezza degli agrumi, la sapidità e i caratteri insiti di ogni vitigno, ma altrettanto semplice e leggiadro da bere in abbondanza.

ABRUZZO DOC PECORINO TENUTA I FAURI

tenuta.ifauri/facebook.com

Torniamo in terra d'Abruzzo, esattamente tra i comuni di **Chieti**, Francavilla al Mare, Villamagna e Ari, dove i due giovani fratelli **Luigi e Valentina Di Camillo** mantengono viva e dinamica un'azienda che ha avuto il coraggio di invertire la rotta anni fa e che ora gode dei frutti che sta raccogliendo. Ma a ogni vendemmia si raccolgono anche le uve, Montepulciano e Trebbiano in primis, oltre che un **Pecorino** (e l'amica Passerina) in grado di dimostrare quante sfaccettature possa rivelare un **vino bianco semplice**, di assoluta facilità di beva, da tutti i giorni. Se, da un lato, detiene pulizia e verticalità di un profilo aromatico che gioca tutto sulla **freschezza dei fiori bianchi e della frutta esotica**, dall'altro, c'è la faccia più sfrontata e affascinante, che fa da contraltare a colpi di sfumature minerali, mielate e di **pietra focaia**, con una bevuta succosa, variopinta e persistente, soprattutto che cambia molto a ogni vendemmia.



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

CANNONAU DI SARDEGNA AUDARYA

AudaryaViniSardegna/facebook.com

Siamo in **Serdiana**, nella parte meridionale del Campidano, a venti chilometri da Cagliari. Qui accade qualcosa di speciale, forse non di unico, ma sicuramente "vero". **Salvatore Pala** è un giovane viticoltore che ha voluto produrre i propri vini dando loro una ventata d'aria nuova. Se il **Vermentino** rallegra la giornata e la Malvasia concilia il sorriso, un posto d'onore in questa lista di consigli lo merita il **Cannonau**. Si avete capito bene, il vitigno a bacca rossa sardo più conosciuto al mondo, ed è proprio questo il punto: dimenticate l'idea che avete sempre avuto di questo vino, spesso pesante e molto alcolico, e concedetevi una sua **nuova ed emozionante versione**. Il Cannonau prodotto da Salvatore Pala in Audarya ha **note speziate che sanno di tè nero**, è agile e di beva grandiosa. Il tannino è dolce e le note che richiamano il chinotto e i piccoli frutti rossi vanno e vengono, così come quelle di peperone e pomodoro, mentre a chiudere compare una leggera nota di china. Un vino controtendenza che esalta l'anima più agonistica del famoso Cannonau di Sardegna, intramontabile con un maialetto, ma perfetto anche in aperitivo a base di polpette e patate al forno.

SENTIERO DELLE GERLE ETNA BIANCO DOC MANDRAROSSA

Mandraro propone i suoi due nuovi vini prodotti sull'**Etna**, entrambi perfetti e in equilibrio con la stagione. Varietà e territorio ben presenti nel calice, eleganza e purezza per il **Carricante 100%** dalla buona tessitura, fresco in bocca con spiccata vitalità. Il **terreno vulcanico** lo rende particolarmente longevo e la piacevolezza al naso è tanta, la nota di gelsomino lo contraddistingue, così come la freschezza espressa dalla frutta quale **pesca, albicocca e melone bianco**. In bocca si sente molto il territorio unico dell'Etna con grande acidità e immediatezza. Ma allo stesso modo vale la pena stappare una bottiglia di Etna rosso (**100% Nerello Mascalese**), un exploit di frutti rossi e tanta croccantezza in bocca, tannino pimpante e buona persistenza. Da bere anche a **temperature più basse** rispetto ai soliti 18 gradi.

TEREBINTO MENFI DOC PLANETA

planetawiney/facebook.com

Probabilmente è tra le poche realtà produttive in Italia capace di raccontare le tante sfumature della propria regione, una terra più che una semplice regione, la **Sicilia**. La produzione di **Planeta** è ampia e diversificata (una storia di diciassette generazioni con quasi 400 ettari e sei cantine tra Menfi, Vittoria, Noto, Etna, Capo Milazzo, e tra le tante etichette) e il **Grillo in purezza** Terebinto fa certamente al caso nostro. Classico giallo paglierino, è molto aromatico in linea con il vitigno, la frutta gialla come **albicocca e ananas** predominano su tutto, coadiuvate da note di pompelmo che lo rendono vivace e perfetto con le prime frittiture di mare che a giorni inizieremo a concederci. Ma la curiosità è tanta e non potevamo limitarci a una sola etichetta, motivo per cui il secondo consiglio cade sul **florido rosé** ottenuto da uve Nero D'Avola e Syrah, il naso ricorda l'ibisco e la bocca è un'esplosione di fragoline e lamponi. Semplice e molto gustoso.

E i vostri vini preferiti per l'aperitivo quali sono?