



Tre consigli da Verona

Maggio è il mese che ci traghetta verso l'estate. È il mese del Giro d'Italia (quest'anno sarà l'edizione numero 100) e delle scuole allo sprint finale prima delle vacanze. Per noi è l'occasione per raccontarvi - e quindi suggerirvi - qualche buon vino assaggiato

al *Vinitaly*, il notissimo Salone Internazionale del vino e dei distillati, che si tiene a Verona dal 1967, con cadenza annuale. Lo facciamo con la nostra classica formula di un vino "Top" (senza limite di prezzo), uno "Wow" (sorprendente) e uno "Pop" (ottimo nel rapporto qualità-prezzo).

Il profumo della Sicilia

Compie trent'anni e può essere considerato uno dei più grandi vini bianchi d'Italia. È il *Bianca di Valguarnera* che Francesco Miceli, enologo di lungo corso, produce per Duca di Salaparuta. Si tratta di un'etichetta che era stata fortemente voluta come "sorella" del Duca Enrico, il rosso che ha avuto subito fortuna. Ma, a distanza di tre decenni, sappiamo che Bianca di Valguarnera ha una sua spiccata personalità. Frutto delle migliori uve di Insolia, allevate sulle colline di Salemi (Trapani), "Bianca" sorprende per la capacità di invecchiare. Può essere uno dei bianchi più longevi d'Italia. Di colore ambrato ha profumi di paglia e ananas maturo. Al gusto è sapido e fresco con note di datteri e spezie dolci, zafferano in particolare.



Etichetta: **Bianca di Valguarnera**
 Tipologia: **Bianco**
 Azienda: **Duca di Salaparuta**, www.duca.it
 Uve: **Insolia**
 Prezzo: **35 euro circa**
 Abbinamento: **Involcini di spada alla palermitana**

Miscela magica

Giacomo Tachis è stato il più colto e visionario enologo della storia italiana. Dalla Toscana del Sassicaia, alla Sicilia, dalla Sardegna al Trentino, Tachis ha fatto un suo personalissimo Giro d'Italia. È stato anche nelle Marche per dare consigli alla Cantina Umani Ronchi della famiglia Bianchi-Bernetti. Da questa collaborazione è nato un vino come il *Pelago*, spettacolare mix di Montepulciano (50 per cento), Cabernet Sauvignon (40%) e Merlot (10%). Il Pelago è uno dei grandi vini di Umani Ronchi, l'azienda di Osimo (Ancona) che è ormai da tempo un riferimento dell'agricoltura di qualità marchigiana. Di color rubino intenso e profondo, ha profumi di frutta nera matura. Al gusto è rotondo, pieno ed elegante con note di confettura di more, cioccolato amaro, sfumature balsamiche e sapide.



Etichetta: **Pelago**
 Tipologia: **Rosso**
 Azienda: **Umani Ronchi**, www.umanironchi.com
 Uve: **Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot**
 Prezzo: **30 euro circa**
 Abbinamento: **Coniglio alle prugne**

Una Barbera (con)vincente

Il miglior vino italiano nel rapporto qualità-prezzo per il 2017 è una Barbera. Almeno così ha stabilito la giuria di "Vino Pop", il contest che Gazza Golosa (la pagina di enogastronomia de *La Gazzetta dello Sport*) organizza in occasione del *Vinitaly*. E questa volta la giuria (di cui facciamo parte) non ha avuto tentennamenti nell'indicare la *Barbera d'Alba* del Commendator G.B. Burlotto come il miglior vino pop dell'anno. Il merito è di Fabio Alessandria, enologo che passa molto tempo in vigna e produce bottiglie che sanno emozionare. La sua Barbera è fresca, succosa e ben calibrata tra acidità e morbidezza. Potente ed elegante al tempo stesso, convince soprattutto per la sua spettacolare bevibilità.



Etichetta: **Barbera d'Alba Superiore**
 Tipologia: **Rosso**
 Azienda: **Commendator G.B. Burlotto**, www.burlotto.com
 Uve: **Barbera**
 Prezzo: **14 euro circa**
 Abbinamento: **Carne cruda all'albese**