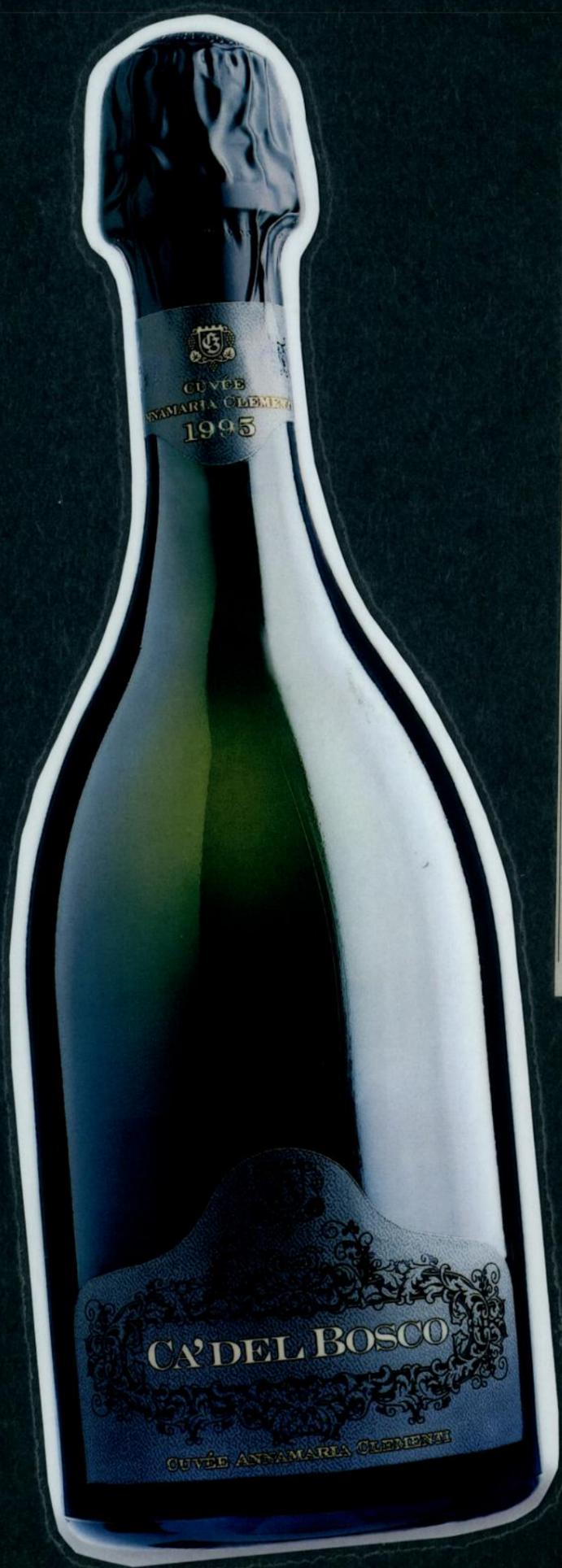


# LA STAMPA

DOMENICA 24 AGOSTO 2003. ANNO 137. N. 231. € 0,90 IN ITALIA [PREZZI TANDEM ED ESTERO IN ULTIMA] • SPEDIZIONE ABB. POSTALE 45% ART. 2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 - TO • www.lastampa.it



## I bianchi star dell'estate

Perdono terreno i vini di carattere «globale»

Gianpaolo Marro

Ci sono tante ragioni per fare il giro dell'Italia: arte e cultura, storia e architettura, natura e gastronomia. Abbinare alla visita di una città o delle colline, di un paradiso della montagna o una località delle coste una tappa alla scoperta dei vini bianchi è una preziosa opportunità per gustare il tesoro dell'enologia.

Bere bianco d'estate, ma non solo, è «cool». Il made in Italy cresce sempre più in appeal. Perdono punti i vitigni internazionali di «gusto globale» come il Pinot grigio e il Sauvignon, mentre fa sempre più di tendenza fra i consumatori l'etichetta di grandi vitigni autoctoni che percorrono la strada dell'eleganza e del carattere del territorio, hanno radici consolidate, raccontano la storia del lavoro nel vigneto e in cantina, rappresentano il patrimonio delle regioni a tavola.

Il sito [www.winenews.it](http://www.winenews.it) ha unito il Nord con il Sud, in questo viaggio nei bianchi e nel brindisi tutto italiano. La partenza è con i più gettonati, quelli che hanno una forte

tradizione e un nome che è sinonimo di qualità e autorevolezza.

Ecco, quindi, il Verdicchio marchigiano, dalla Campania il Greco e il Fiano, il Gewürztraminer dell'Alto Adige, Tocai e Ribolla Gialla del Friuli Venezia Giulia, il siciliano Insolia.

La classifica prosegue con Vermentino, Timorasso e Vernaccia. Vanno forte anche bottiglie di grande personalità e strutturate come il Collio Tocai Friulano Ronco delle Cime 2001 della cantina Venica & Venica, il siciliano Insolia 2001 dell'azienda Feudo Principi di Butera di Gianni Zonin, il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra 2001 di Umani Ronchi. E si prosegue con il Trentino Chardonnay Ritratti 2001 della Cantina La Vis, il Fureta Mandrarossa 2001 dell'azienda Cantina Settesoli, un blend di Chardonnay e Grecanico.

E' piemontese il Colli Tortonesi Martin 2000, Timorasso in purezza di Franco Maria Martinetti, mentre per l'Umbria [www.winenews.it](http://www.winenews.it) segnala il Grecante 2001 di Arnaldo

Caprai (100% Grechetto) e il Cervaro della Sala 2000 di Antinori.

Per le scelte più ricercate questa panoramica del brindisi spazia fra il ligure Vermentino Le Serre 2001 di Lupi e il Vermentino di Sardegna Cala Silente 2001 di Santadi, fino alla tappa pugliese con il Grapina Bianco 2001 di Botromagno, da uve Greco e Malvasia bianca

L'estate, poi, è la stagione migliore per accostarsi alle bollicine. La scelta è articolata: dal Franciacorta Sàten Selezione 1997 della Contadi Castaldi al veneto Prosecco di Valdobbiadene Garnei Dry 2001 dell'azienda Bisol. Per brindisi eccezionali si può puntare su etichette top come il Gran Cuvée di Bellavista, il Trento Giulio Ferrari «Riserva del Fondatore» 1993, **Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1995** di Ca' del Bosco e le bollicine di Cesarini Sforza.

Per il matrimonio con i dolci è ottimo un Brachetto d'Acqui Rosa Legale 2001 di Vigne Regali, la cantina piemontese della Castello Banfi di Montalcino.