

GAMBERO ROSSO

Agosto 2013

TRE BICCHIERI PER TRE FORCHETTE



LA RISCOSSA DEI BIANCHI D'ANNATA

«Fino a qualche anno fa se il cliente voleva un vino bianco chiedeva sempre ed esclusivamente l'ultima annata disponibile, e infatti la nostra cantina era organizzata di conseguenza. Oggi invece sempre più persone richiedono bianchi con almeno 3 o 4 anni di invecchiamento alle spalle, come se fossero incuriositi dall'evoluzione di certe bottiglie. Una scelta saggia a mio avviso». A parlare è Gianni Piezzo, l'appassionato sommelier de La Torre del Saracino, tempio dello chef Gennaro Esposito. In cantina ci sono referenze da ogni parte d'Italia ed Europa, dagli Champagne ai Riesling alsaziani che Piezzo cerca di acquistare direttamente evitando il passaggio dell'importatore. Per quanto riguarda le etichette nostrane, invece, poco tempo fa ha eletto come vino del mese il Vorberg Ris. '09 della Cantina di Terlano, un vino dalla ricca trama aromatica dove emergono note di erbe e frutti

bianchi, un Tre Bicchieri che Gianni invita ad assaporare in abbinamento alla zuppetta di olive nocellara e mandorle con purea di finocchi e pesce bandiera anni '80. Punta, invece, su un vino campano, Il Cupo '10 dell'azienda Pietracupa, uno dei migliori fiano italiani, per la palamita con melanzane alla scapece e ostrica con profumo di limone e vaniglia. Il Franciacorta Extra Brut Rosé Cuvée Annamaria Clementi 2004 di Ca' del Bosco, invece, Gianni lo consiglia in abbinamento al maialino nero della Basilicata con caponatina di pomodoro: «da una parte la bollicina aiuta a sgrassare la carne del maiale, dall'altra questo è un grande pinot nero dai profumi così nitidi che si sposa bene anche con la caponatina». E su un bel babà? «Quelli che facciamo qui non hanno una grande carica alcolica, anche se è presente. Quindi niente vino, meglio un buon rum».

16
AGOSTO 2013