

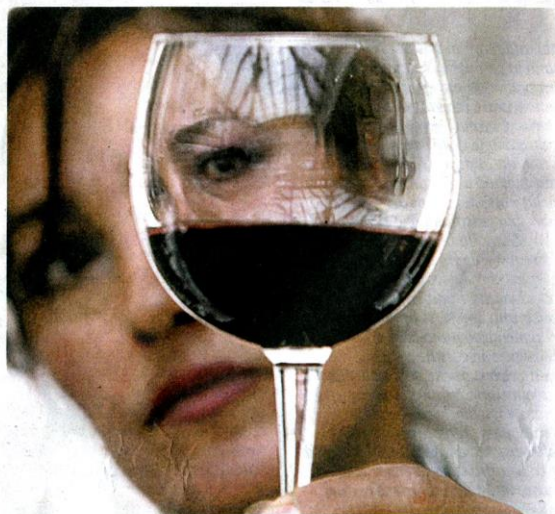
Lambrusco, Pignoletto o Verdicchio A Natale c'è l'imbarazzo della scelta

Ecco le bottiglie di Emilia Romagna e Marche ideali per le feste

di LORENZO FRASSOLDATI

BOLLE bianche, rosse, rosè sugli antipasti ma anche a tutto pasto per accompagnare pesce e carni bianche. Rossi eleganti, piacevoli ma non troppo complessi, non troppo muscolari, per carni e arrostiti. A fine pasto ancora bolle di qualità o, moda emergente, passiti o vini dolci. Con un occhio al bio e alla sostenibilità e senza dimenticare il rapporto qualità/prezzo al momento dell'acquisto.

SOTTO le Feste, tra Natale e Capodanno si consuma e si compra più vino. Tra Emilia Romagna e Marche c'è ampia scelta di tutte le tipologie enoiche emergenti. Modena sta diventando la culla di bollicine metodo classico a partire dalla tipologia più cool di lambrusco, cioè il Sorbara. Nella linea Quintopasso di Chiarli da provare il Rosè Brut (Sorbara in purezza) o la nuova Cuvée Paradiso (80% Chardonnay, 20% Sorbara) a 17-18 euro in enoteca. Oppure il Grasperossa charmat Rosè de noir della linea Cleto Chiarli a meno di 9 euro. I Colli bolognesi propongono le bollicine di Pignoletto in versione spumantizzata, come quelle biologiche del Petroniano di Tenuta Nugareto, del Francia Brut di Gaggioli, di Tizzano, tutte a meno di 10 euro in enoteca. Un bel bianco fermo da pesce è Duesettanta di Manaresi. La ver-



satilità del Pignoletto si esprime anche in versione passita come ne Il Passito di Cantina Bonfiglio o Ambrosia di Gaggioli.

SCENDENDO verso la Romagna troviamo un altro bel passito, questa volta base Albana: il Colle del re di Umberto Cesari, che propone anche i suoi rossi tradizionali Liano e Laurento base sangiovese. L'oro rosso della Romagna cresce in qualità e territorialità e piace sempre di più all'estero. Da provare il sangiovese Riserva di Tenuta Masselina, e per vini più gio-

vani, le nuove linee di sangiovesi superiori delle Rocche Malatestiane (I diavoli, Tre miracoli). I colli di Rimini si propongono come la piccola Bolgheri della Romagna con rossi stile bordolese: da provare Tenuta Santini (Beato Enrico, Battarreo), Tenuta Saiano (Gianciotto, Saiano), San Valentino (Luna Nuova, Terra di Covignano, Scabi).

LE BOLLE marchigiane sono quasi tutte 'edizioni limitate' prodotte coi vitigni autoctoni vanto della regione, Verdicchio

in primis. Moncaro, la maggiore cantina marchigiana (1054 soci e 1300 ettari di vigneto) ha fuso il bianco Verdicchio e il rosso Montepulciano nel Madreperla Gran Cuvée metodo classico, prodotto d'élite (solo 5000 bottiglie), da provare a tutto pasto, in particolare con crostacei, pesci anche in salsa, risotti con pesce o verdure. Bollicine preziose sono anche quelle della Vernaccia di Serrapetrona docg, unico spumante rosso che subisce tre fermentazioni e si accompagna bene ai dolci. Poi la novità delle prime bollicine di Bianchetto del Metauro. Le Marche sono anche terra di rossi, Rosso Conero e nord e Rosso Piceno a sud, tutti a base Montepulciano. Nel sud della regione, dove opera il Consorzio di tutela dei vini piceni, il rosso di punta è il Rosso Piceno in particolare nella tipologia Superiore, blend di Montepulciano e Sangiovese (mediamente 65 e 35%).

Ma i vini di maggior successo sono i 2 nuovi bianchi autoctoni Pecorino e Passerina, che fanno invidia di premi anche sulle guide. Altro bianco secco interessante è il Falerio dop (blend di Trebbiano, Pecorino e Passerina). Dal sud delle Marche arriva anche un bel vino da dessert, il passito Terre di Offida dop a base di Passerina. E chi cerca bollicine bianche può scegliere tra le varie versioni spumantizzate di Pecorino e Passerina.

