

CORRIERE **extra**

il gusto e il vino

TOSCANA



Il **buono** che avanza

Dietro le quinte, in ogni casa, c'è tanto cibo da non sprecare
Cannavacciuolo: «Comprate meno, mangiate meglio». Anche a Natale
Il network che non butta niente: grandi chef, associazioni e nuove app

CORRIERE **extra**

il gusto e il vino

VENETO & FRIULI VENEZIA GIULIA



Il **buono** che avanza

Dietro le quinte, in ogni casa, c'è tanto cibo da non sprecare
Cannavacciuolo: «Comprate meno, mangiate meglio». Anche a Natale
Il network che non butta niente: grandi chef, associazioni e nuove app

Lunedì, 2 Dicembre 2019

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

CORRIERE **extra**

il gusto e il vino

CAMPANIA & PUGLIA



Il **buono** che avanza

Dietro le quinte, in ogni casa, c'è tanto cibo da non sprecare
Cannavacciuolo: «Comprate meno, mangiate meglio». Anche a Natale
Il network che non butta niente: grandi chef, associazioni e nuove app

Bollicine superstar



Settebello tutto **rosa** Una grande avventura pronta per le feste

Sempre più sull'onda il vino rose'. Ecco allora una super selezione
E il prossimo anno arrivano mezzo milione di bottiglie di Prosecco

di Luciano Ferraro

Il convitato di pietra dei brindisi del 2019 è il Prosecco Rosé. Non esiste ancora, arriverà nel 2020. Mezzo milione di bottiglie, per cominciare. Il Consorzio del Prosecco Doc l'ha annunciato con ripetuti squilli di tromba: all'uva tipica del Prosecco, la Glera, sarà aggiunta l'uva Pinot nero. La massa dello spumante veneto-fruilano farà salire la percentuale di rosato che si beve in Italia, ora attestata al 10%, nonostante gli italiani siano i quarti produttori al mondo di questi vini. Di sicuro l'arrivo del Prosecco rosé segna una svolta: fino a non molti anni fa i rosati erano spesso considerati vini figli di un Bacco minore, ora sono i protagonisti di un boom.

Il consumo nel 2018 è aumentato di circa il 20%. Sono diventati testimonial del rosé sia Brad Pitt e Angelina Jolie che lo producono in un castello provenzale, sia Sarah Jessica Parker che l'ha voluto (dalla Nuova Zelanda) pensando alle grandi quantità di brindisi che c'erano in *Sex and the city*. I calici rosa compaiono sempre più spesso nei riti metropolitani degli aperitivi. «In brivido rosa percorre l'Italia da Nord a Sud e non accenna a calmarsi», sostiene il sommelier Andrea Gori che sull'argomento ha scritto un libro: *Manuale di conversazione sui grandi vini rosa* (Trenta editore). E aggiunge: «Se il rosa stuzzica, appaga, stimola piaceri e sensazioni amorevoli e peccaminose, figuriamoci cosa possa pungolare lo stesso rosa con le bollicine». Ecco quindi una percorso tutto in rosa ai brindisi per le feste.

1 **Giulio Ferrari**
Rosé 2007 Riserva del fondatore Trentodoc, Pantine Ferrari (200€)
Tra le bollicine rosate nostrane è il più caro ma, secondo il presidente dei sommelier trentini Mariano Francesconi «è il migliore mai prodotto in Italia» (l'ha detto alla presentazione del vino il 5 novembre scorso da Cracco, che l'ha accostato a coda di rospo bardata con pancetta e latte di salvia e anche alla chantilly con frutti rossi). Seconda annata per il super vino Ferrari. «Vino spensierato e serio al tempo stesso, che vibra dell'intensità del Pinot nero di montagna». Color Dolomiti al tramonto, energia senza invadenza, profumi di pesca e pompelmo rosso. *Stimolante e bebi*.

2 **Charles Goidsieck**
Rosé millésimé 2006, (90€)
Lo Champagne voluto da un dandy viaggiatore che fondò la sua azienda a Reims nel 1851. Con lo stesso spirito dandy, Guido Folonari (discendente della dinastia del

vino) lo ha portato nei ristoranti del Belpaese e lo ha fatto diventare, assieme agli altri Champagne di Charles, un punto di riferimento. È un assemblaggio con il 63% di Pinot Noir, in prevalenza della Montagne de Reims, e il 37% di Chardonnay dei migliori villaggi della Côte des Blancs, per un totale di 15 cru. Color corallo. Profuma di melograno e ciliege mature, è possente e ampio al palato. Si affina per almeno dieci anni sui lieviti nelle 47 stanze scavate nel gesso a 20 metri di profondità, a una temperatura costante di 10 gradi.

3 **Annamaria Clementi**
Rosé Riserva 2009 Franciacorta, Ca' del Bosco (160€)
Maurizio Zanella, fondatore di Ca' del Bosco, ha dedicato questo vino alla madre. È l'espressione più intensa del Pinot nero in versione Extra Brut. La cantina di Erbusco ha abituato da 30 anni allo stu-

Decisioni

A voi la scelta del carattere: spensierati, possenti, splendidi, secchi, friabili, gioiosi, succosi, freschi, sapidi, eleganti o maturi

pore e alla precisione. Da quando sono i robot a gestire l'arrivo delle uve biologiche in cantina e il successivo «idromassaggio» per togliere impurità e polveri dai chicchi (con asciugatura finale), Ca' del Bosco ha fatto un ulteriore passo avanti. Il vino è un insieme di potenza e di garbo. La sosta di 108 mesi sui lieviti contribuisce al color rosa splendente e carico. Assieme ai profumi di frutti di bosco e di agrumi, sorprende con un sentore di legno di sandalo.

4 **Parosé pas Dosé**
Rosé 2014 Franciacorta, Mosnel (50€)

Giulio e Lucia Barzani continuano a cercare la strada della longevità dei loro vini scavando sotto terra: la nuova cantina è a 15 metri di profondità. Lì riposa per tre anni sui lieviti il *Parosé*, frutto di un gioco di parole che richiama l'assenza di dosaggio, ovvero l'aggiunta di vecchie annate e zucchero nella procedura per le bollicine preparate con il Metodo classico. Il *Parosé* ha un colore delicato, quasi una polvere di cipria con riflessi dorati. L'assenza di dosaggio lo rende molto secco e fresco. Si fondono Pinot nero e Chardonnay all'olfatto arriva il profumo del miele e del pan brioche. La sapidità e la freschezza succosa che si avverte al primo sorso di stempera in un lieve gusto di nocciola.

5 **Dubl**
Brut rosato metodo classico, Feudi San Gregorio (25€)

Anche in Campania avanza il rosato. La cantina Iripina della famiglia Capaldo, con alla guida Antonio, ex manager della finanza, è convertito alle vigne, sa coniugare tradizione e innovazione. Accanto a Falanghina, Aglianico e Greco di Tufo vinificati in modo rispettoso della storia, Feudi da una quindicina d'anni ha avviato il progetto *Dubl* per portare il Metodo classico al Sud. Una sfida che ha dato buoni risultati, superando lo scetticismo iniziale. Il progetto *Dubl* è stato avviato con Anselme Selosse, un guru dello Champagne più ricercato e artigianale. La versione rosata valorizza l'Aglianico. Il carattere gioioso del vitigno si avverte con forza accostando il bicchiere al naso. Frutti maturi ed eleganza. Esiste anche la versione *Esse*, senza dosaggio (40€), meno morbida ma più complessa e fasci-

6 **Bolle di borro**
Brut Rosé 2012, Il Borro (50€)

Ferruccio Ferragamo, presidente della casa di moda, è il proprietario del *Borro*, tenuta di 700 ettari in Valdarno. Ci lavorano i figli Salvatore e Vittoria. Hanno conquistato una nuova azienda, la Vitereta. Così ora il *Borro* può contare su 50 ettari di uve autoctone come il Sangiovese e internazionali come il Merlot e il Cabernet sauvignon. È con il Sangiovese che si produce il loro Metodo classico. Un vino succoso e vivace, dal color buccia di cipolla. Riposa 60 mesi sui lieviti e questo rende vellutati i tannini del Sangiovese.

7 **Anniversario**
Brut rosé 2015, 40° anniversario, D'Arapi (48€)

Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore sono i fondatori della cantina chiamata con le iniziali dei loro cognomi. L'ultimo nato della loro ricca produzione spumantistica è il rosato per festeggiare i 40 anni di attività. L'uva è quella della zona, il Nero di Troia. Vino fresco e sapido che all'esordio ha già raccolto consensi.



A Natale ci sono tradizioni
che riempiono il cuore
Panettone Artigianale
I nostri ingredienti: tempo, antiche ricette e
mani sapienti

Classico | Mandorlato | Cioccolato | Frutti di bosco | Pere & Cioccolato
Albicocca del Vesuvio & Grue di cacao | Fragoline di bosco & Ananas | Amarena & Albicocche del Vesuvio
| farciti: Pistacchio - Gianduja - Limoncello



Via Dario Fiore, 123 - Afragola (NA) Tel. 081 8521586 www.migliore1927.it

