



co della tradizione pasquale
si
k indecisa tra bianco e rosso



sfida del vino: sidiano i rossi

Fiano, sull'agnello il Taurasi

a scelta di
o del pran-
eguirà, in-
maverile, o
asparagi, è
e la prima
e si preve-
busto con
come per
gù, è prefe-
a seconda.
ati primi si
e i vini ini-
un salto in
ate, col Fia-
s» di Luigi

Maffini e il «Concarosso R» di Vestini Campagnano. Si arriva al secondo. A farla da protagonista è certamente la carne ovina. Sul più delicato capretto non sarebbe azzardato provare ancora un bianco di gran corpo e struttura. Un nome: «Fiano Campore» di Terredora. Stessa scelta si potrebbe effettuare per accompagnare l'agnello brodetto. Su quello al forno sarebbe preferibile un rosso spirituale ed elegante: quasi spontaneo il riferimento al «Taurasi Radici» di Mastroberardino. Chi non vo-

lesse cambiare vino ad ogni portata potrebbe orientarsi sui rosé da bere a tutto pasto. Due suggerimenti: «Lacryma Christi rosato di Sorrentino» o «Orano di Villa Raiano». Per la Pasquetta nessun dubbio. Il vino del lunedì in Albis è un «Gragnano» o un «Lettere». Magari, scoprite la versione di quest'ultimo proposta da Borgo Sant'Anna. Sulla pastiera da provare il «Meditandum» di Pietratorcia. Un'alternativa più leggera è il «Lambiccato» di Longo.
Gi. Cu.

olo Motta premiata in Germania

Il napoletano del Chianti

Quando ha saputo di essere stato premiato come «miglior produttore esordiente dell'anno» dal prestigioso *wine-magazine* «Wein Gourmet», la più importante rivista enologica tedesca, Giampaolo Motta, l'imprenditore napoletano che col «Giorgio I» ha insegnato a molti colleghi toscani come si produce un grande Chianti classico (prima di uscire dalla docg per avere le mani libere e rendere così il suo rosso di punta più simile agli amatissimi modelli bordolesi) è rimasto perplesso. «Come, dopo quindici anni sono ancora considerato un esordiente?», si è chiesto. Poi gli hanno spiegato che il riconoscimento sanciva il suo ingresso nella *Hall of Fame* dell'enologia mondiale. Non ci ha messo molto a farsi notare. Solo quindici anni. Di serio e duro lavoro. Nel mondo del vino, dove c'è chi vanta una tradizione pluricentennale, sono davvero un'inezia.

a toscana è
Gourmet»

Mosto Sacro

di **Gimmo Cuomo**

Ettore Sammarco centra il bersaglio col «Terre Saracene»

il vino della settimana

Insufficiente | Sufficiente | Buono | Molto buono | Eccellente

TERRE SARACENE
Costa d'Amalfi doc 2007
Ettore Sammarco
Via Civita 9 Ravello
Tel. 089-872774
uvaggio:
biancatenera 60%
pepella 40%
produzione:
10mila circa
enologo:
Bartolo Sammarco
con la consulenza
di Fortunato Sebastiano
prezzo indicativo
In enoteca: € 8,5

COSTA D'AMALFI
TERRE SARACENE

VALUTAZIONE

Il vino è poco e la papera non galleggia. Alla vigilia della trasferta veronese del Vinitaly sono poche le aziende campane che hanno avviato la distribuzione dei vini bianchi dell'annata 2007. Un dato di fatto, quest'ultimo, che si presta ad una duplice interpretazione. Se da un lato, infatti, potrebbe indicare la consapevolezza dei produttori della necessità di non anticipare troppo le consegne per consentire ai vini di raggiungere una "maturazione" più avanzata, dall'altro potrebbe essere il segnale del perdurare della crisi del mercato. Parli con un produttore, raccogli lo sfogo di un altro, non ci vuole molto a capire che la seconda ipotesi è molto più realista della prima.

Ma non togliamo troppo spazio a questo sorprendente e originalissimo bianco propostoci per il secondo anno da Ettore Sammarco, piccola azienda di Ravello nota soprattutto per il cru Vigna Grotta Piana, un blend di biancazita (falanghina), biancatenera (biancolella) e ginestra, che, pur risultando apprezzabile, ancora non riesce a tenere fede completamente alle ambizioni di complessità che la sua creazione sottintende. Molto più affascinante, per la sua semplice originalità, questo Terre Saracene, ottenuto da un uvaggio di biancatenera (60 per cento) e pepella (40 per cento). Non ha impiegato molto tempo a convincermi. Affascinante il colore paglierino con riflessi verdolini, il vino risulta luminoso e consistente. Il quadro aromatico è dominato dagli intensi e ficcanti sentori floreali, dalla fine, insinuante, speziatura, dalle note di erbe

aromatiche. La frutta matura resta in sottofondo, conquista la ribalta solo alcuni minuti dopo lo stappo. Bianco di buona struttura, il Terre Saracene è secco, abbastanza morbido, fresco e minerale, nel complesso equilibrato e armonico. Noto la proiezione finale. Piacevole, piacevolissimo. Provatelo sui bianchetti al gratin o su uno tra i più straordinari (e sottovalutati) pesci da arrostiti: quel sauro bianco di cui sono pieni i nostri mari e che in questo periodo troverete nelle pescherie a 2 o 3 euro.