



Mosto sacro

a cura di **Gimmo Cuomo**

Non l'avevo quasi mai perso di vista. Eppure è bastato un solo anno di distrazione che me lo sono ritrovato cresciuto, maturo, serio candidato all'ingresso nel gotha dei vini bianchi regionali. Che il Vigna Grotta Piana fosse un'etichetta interessante lo si intuiva già dalle prime annate. Ma per molti millesimi questo Ravello bianco si presentava come una sorta di cantiere aperto, un vino sperimentale, alla ricerca di se stesso. Dopo aver colpevolmente mancato l'assaggio del 2010 (rimedierò) mi sono ritrovato nel calice il 2011, immesso in commercio da meno di un mese. L'impeto del vino è riuscito a esigere ben altra attenzione rispetto a quella minima che stavo prestando, preso, com'ero, ad ascoltare la proposta gastronomica in un delizioso localino della Divina Costiera. E allora, prima di "contaminare" naso e bocca con altri odori e sapori, ho ordinato per prima cosa carta e penna e ho preso appunti.

Il colore del vino è paglierino carico arricchito da suadenti riflessi verdognoli. Si fa notare per l'estrema limpidezza, direi, meglio, addirittura brillantezza. Ruota agilmente nel bicchiere disegnando archetti fitti sulle pareti interne del calice. Il naso coglie una riuscita macedonia di aromi. Prevalgono i sentori di macchia mediterranea, di roccia, di oli essenziali di agrumi, ma anche di frutta a polpa gialla matura, note di foglia di cappero, di nocciola, quasi si trattasse di un Fiano. Nonostante la giovane età in bocca risulta equilibrato, cremoso e fresco.

Gimonnet

Non è solo per l'assonanza col mio nome che ho trovato particolarmente gradevole questo Champagne rosato: Gimonnet-Oger brut reserve. Ne riassumo i pregi principali. Colore suggestivo che

Sorsi & Risorsi

ricorda il carapace delle aragoste nostrane dopo la bollitura, i profumi d'intonazione fruttata (fragola e lampone prevalgono sui sentori di lievito), l'equilibrio gustativo che invoglia a ripetere il sorso.



Prodotto con uve di un sito vocato nel comune di Ravello

Il «Vigna Grotta Piana» compie il salto di qualità Il vino del 2011 ha una marcia in più

La chiusura è pulita con leggeri ricordi torbati. La persistenza è notevole: uno spunto leggermente maggiore lo decreterebbe campione assoluto. Prendo comunque con piacere atto del netto salto di qualità incontestabilmente compiuto.

Gli abbinamenti? L'ho bevuto su piatti molto semplici a base di pesce cosiddetto povero. Ma credo che il Vigna Grotta Piana abbia tutti i titoli per affiancare un sontuoso plateau di frutti di mare, dove tra i frutti di mare, secondo la tradizione francese, s'inseriscono anche i crostacei. Ottimo, senz'altro, sulle carni bianche. Probabilmente è possibile spingerlo anche sul carpaccio di manzo.

1 Qual è il suo vino preferito?

«Il Pinot de Pinot».

2 Perché?

«Non bevo molto. Ma quando mi concedo un bicchiere scelgo spumanti italiani o vini "gassosati».

3 A quale piatti lo abbina?

«Al risotto alla pescatora in bianco o agli spaghetti con le zucchine».

4 Un vino campano?

«Mi piace il Gragnano. Ma anche un vino prodotto nella Selva di Siano».

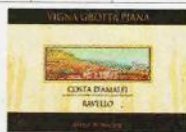
il vino della settimana



Insufficiente Sufficiente Buono Molto buono Eccellente

VIGNA GROTTA PIANA
Ravello bianco
Costa d'Amalfi doc 2011
Ettore Sammarco
Via Civita 9, Ravello
telefono: 089-872774

uvaggio:
biancolella 50%,
ginestra 30%, falangina 20%
produzione:
2.100 circa
enologo:
Bartolo Sammarco
Prezzo indicativo
in enoteca: € 12,5



VALUTAZIONE

