



*Rotte Golose* A cura di Piergiorgio Paglia

## LACANTINETTA IDEALE

*Se state finalmente salpando per le agognate vacanze, ecco alcuni consigli per una cantinetta da viaggio degna delle migliori cambuse. Vini bianchi freschi, fruttati, più o meno aromatici, comunque adatti a tutte le occasioni e semplicemente perfetti per una cena a base di pesce fresco.*

### > SAUVIGNONBLANC

Elegante ed aromatico, il Sauvignon Blanc è sempre una garanzia a patto di scegliere etichette di qualità che ai tipici sentori vegetali del vitigno affianchino una spiccata mineralità, dovuta ad un terroir particolare, e comunque con una buona freschezza di fondo. Sarebbe facile pensare alla Francia e ai suoi Sancerre e Pouilly-Fumé, ma anche alla Nuova Zelanda, che negli ultimi anni ha proposto dei veri e propri capolavori del genere. Eppure l'Italia non è da meno, in particolare quando le zone di provenienza garantiscono una complessità ed una progressione olfattiva che non si limita agli aromi primari. E' questo il caso del Collio goriziano, patria d'elezione del Sauvignon italiano, che ci ha regalato alcuni delle migliori espressioni nostrane per questo vitigno. Le caratteristiche geologiche del terreno rendono i nettari del Collio unici: costituitosi nell'Eocene, il suolo è ricco di rocce marnose (limo, argille calcaree) e arenarie stratificate, di origine oceanica. Particolarmente impermeabile, favorisce lo scorrimento dell'acqua in superficie, sgretolandosi in piccole scaglie e argille finissime, che qui chiamano Ponka, che vanno a nutrire le piante entrando a far parte del corredo gusto-olfattivo dei vini. La delicata alchimia che unisce tutti questi elementi, saggiamente guidata dalle capaci mani dei viticoltori friulani, conferisce ai vini del Collio mineralità e freschezza, aromi e struttura fuori dal comune, ed è garanzia di un'eccellente attitudine all'invecchiamento. Tra le numerose etichette convincenti, la nostra preferita è il Ronco delle Mele dell'azienda Venica&Venica: colore giallo paglierino che a tratti vira verso il dorato, al naso è estremamente elegante, floreale e incredibilmente varietale (fiori di Sambuco, cedro, note erbacee di peperone dolce, salvia, foglia di pomodoro), mentre in bocca è equilibrato, asciutto, giocato sulla contrapposizione delle note fresche, agrumate di cedro, e quelle più sapide e grasse, minerali.

#### > LA SCHEDA

Ronco delle Mele - Collio DOC  
Venica & Venica  
Sauvignon Blanc 100%  
Gradi: 13,5% Vol  
Prezzo: € 19 circa

### > ARNEIS

Altra uva oggi molto in voga, autoctona seppure riscoperta da poco (e anche per caso), è l'Arneis, vitigno a bacca bianca del Roero piemontese, la zona collinare alla sinistra del fiume Tanaro. Pronipote del latino Renexium, citato nel '400 in vari documenti, oggetto di esperimenti di vinificazione come vermout verso la fine del '700, fino all'800 era considerato uno dei vitigni più validi e radicati nella mentalità produttiva piemontese, tanto che il suo vino era citato espressamente negli inventari contabili come "bianco Arnesi" mentre il resto andava sotto la voce di "bianco di uve diverse". Colpito dalla crisi della viticoltura e dallo spopolamento delle campagne a cavallo delle due guerre mondiali, alla fine degli anni sessanta era ridotto a pochi ettari di impianto: filari sparsi tra quelli di Nebbiolo, soprattutto a contorno dei vigneti per tenere lontani gli uccelli dalle uve nere. Poi, grazie alla sensibilità di alcuni viticoltori, è progressivamente rinato diventando in poco tempo il bianco piemontese più alla moda, grazie alle sue caratteristiche di freschezza e complessità. Nato sulle arenarie siccitose del Roero, terreni soffici e permeabili dove gli strati sabbiosi sono inframmezzati da sottili strati di marna, l'Arneis acquista infatti profumi sottili ed eleganti, e al gusto dona sensazioni sapide e minerali di rara intensità. Uno degli artefici di questa rinascita è stato il grande Bruno Giacosa, sommo barolista e profondo conoscitore della realtà enoica piemontese (e non solo), amichevolmente soprannominato "Orso Bruno" per il suo carattere schivo e i modi riserati. Il suo Arneis si presenta di un giallo paglierino luminoso, con vivaci riflessi verdognoli. Al naso è pulito, elegante, e propone un bouquet intenso di fiori bianchi d'acacia e fienagione cui seguono suggestioni di frutta fresca e sfumature di nocciola fresca. Al palato è fresco, secco, delicatamente acidulo al palato, con sfumature sapide, minerali. Lunghezza e gradevole persistenza di retrogusto ammandorlato in un finale lungo e gustoso.

#### > LA SCHEDA

Roero Arneis DOC  
Az. Agr. Bruno Giacosa  
Arneis 100%  
Gradi: 13% Vol  
Prezzo: € 16 circa

## In libreria

A cura di Inbar Meysar

INBAR MEYSAR è nata a Milano dove vive e lavora. Laureata in Pubblicità e comunicazione presso la University of Hartford (Connecticut). In collaborazione con Fabio Pozzo ha scritto «Ho sposato l'oceano». È autrice de «Il mio Vendée Globe» e «L'Isola delle vele».



### VIAGGIO NEI BORGHI DELLE STREGHE

Roberto Borin  
MURSIA  
Pagine: 180 Euro: 14,00

«Un viaggio della memoria nei borghi della Penisola, dove s'è scritto un capitolo doloroso della nostra storia, la caccia alle streghe. Ognuno lo interpreti – il viaggio, il libro – come meglio crede, da turista disincantato, da appassionato di antropologia culturale, da amante della storia o dell'aneddotica.»

Un viaggio in cinque tappe nei borghi italiani in cui, tra Quattrocento e Seicento, si sono levate le fiamme dei roghi delle streghe. Donne tenebrose e romantiche, condannate a morire dai tribunali laici o dell'Inquisizione, rivivono in questo percorso da Cavalesse in Val di Fiemme a Bormio in Valtellina, dal grande processo di Triora in Liguria, in cui furono coinvolte quasi duecento donne, a Villacidro in Sardegna, fino ai Grandi Sabba che si svolgevano all'ombra del noce magico di Benevento. Guaritrici, levatrici, taumaturghe, detentrici di un sapere arcaico, seguaci di riti dionisiaci, semplicemente donne, messe al bando dalla cultura dominante del V-VI secolo e costrette a confessare l'inconfessabile nel corso di processi crudelissimi, fra atroci sofferenze. In mezzo, racconti strappati dalla violenza: le colpe del mondo che ricadevano su un genere, quello femminile.

Un'indagine storica e antropologica su un capitolo controverso del nostro passato, attraverso l'esame accurato delle fonti documentali e delle pergamene dei processi. E, ancora, un'indagine su cosa resta oggi della caccia alle streghe nei toponimi, nella cultura, nel folklore e nella leggenda di quei luoghi.

**L'AUTORE:** Roberto Borin è nato nel 1962 a Treviso, dove vive e lavora. È



vicecaporedattore presso il quotidiano «La Tribuna di Treviso». Laureato in Filosofia all'Università Ca' Foscari di Venezia, ha già pubblicato due libri di viaggio, Castelli e fantasmi di Scozia (2000) e Caccia al Vampiro (2007).