



Rotte Golose A cura di Piergiorgio Paglia

SASSAIA: LA GARGANEGA «NATURE» SECONDO ANGIOLINO MAULE

Si diffonde la consapevolezza sul valore del "vino naturale", anche grazie all'azione delle associazioni a tema come Vini Veri, Vin Natur, Triple A e via dicendo. Spesso però, in nome del rispetto della natura e del ritorno alle antiche pratiche enologiche della viticoltura tradizionale, ci si ritrova a bere vini che presentano qualche difetto. Per questo i vini de La Biancara stupiscono: nessun eccesso, grande equilibrio, perfetta aderenza al territorio, grande rispetto (e valorizzazione) delle caratteristiche del vitigno. E il suo artefice è molto lontano dai predicatori del biodinamico che sono ultimamente saliti alla ribalta: Angiolino Maule è uomo d'altri tempi, schivo, troppo modesto se paragonato alla grandezza dei suoi bianchi a base di Garganega. Maule, che non si è granché interessato di certificazioni e affini, oggi produce circa 50 mila bottiglie all'anno da circa 11 ettari di proprietà. Il territorio è quello dei monti Lessini, tra le province di Verona e Vicenza: suolo vulcanico, nel comune di Gambellara. La sua filosofia è semplice e, allo stesso tempo, affascinante: "Il vino è frutto della terra trasformato dalla cultura dell'uomo. In questi ultimi anni il vino che lei chiama "tradizionale" o normale è diventato una bevanda che si stacca molto dal frutto del territorio. Il vino naturale è prodotto dall'uomo con interventi in vigna ed in cantina nel rispetto dell'espressione del territorio e nel rispetto della salute del consumatore evitando l'utilizzo di prodotti di sintesi."

Semplice e diretto, senza peli sulla lingua come piace a lui, e anche a noi. Questa filosofia si rispecchia in una realtà particolare: il terreno non viene trattato da quasi 20 anni con nessun tipo di concime, organico o men che mai chimico. Questo, grazie alla sua origine vulcanica, è molto ricco di minerali e argille fini, e si rigenera per la parte organica con la sola decomposizione naturale di foglie e tralci, e per la parte minerale con lo sgretolamento della roccia madre ancora presente in superficie. In vigna non si utilizzano insetticidi, antibiotici o diserbanti. Anche in cantina il rispetto della naturalezza è applicato con il massimo rigore, dalla pigiatura all'imbottigliamento. Oggi degustiamo il suo "Sassaia": un vino di grande personalità per poco più di 10 euro.

> A PRIMA VISTA

Giallo dorato intenso, non filtrato, leggermente opaco. Bella la consistenza.

> AL NASO

Attacco delicato, vinoso e fruttato, venato di erbe aromatiche, salvia, camomilla, clorofilla, fienagione. Mineralità in evidenza, con note gessose e di pietra focaia. Un naso non urlato ma estremamente interessante, da attendere.

> IN BOCCA

Grande mineralità in perfetto equilibrio con le componenti fresche ed alcoliche. In bocca Sassaia stupisce per l'ingresso morbido, la finezza unita a una potenza di frutto non comune, con chiusura lunga e dolce seppure sia ben avvertibile una leggera tannicità. Beverino!

Un vino di grande personalità, lontano da certi eccessi di graveriana memoria sebbene una punta di ossidazione si avverta e, anzi, sia una delle armi del suo charme. Provatelo non troppo freddo, intorno ai 14°, in calici a tulipano magari abbinandolo con un risotto alla zucca o con l'anguilla, carni bianche e pesce - anche d'acqua dolce - salsato, salumi, rane, fritte.

> LA SCHEDA

Veneto IGT - Sassaia 2004
La Biancara
Tipologia: Bianco Secco
Uvaggio: Garganega 90%,
Trebiano 10%
Gradi: 12% Vol
Prezzo: € 10 circa
Voto: 90/100

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 Vendèr Globes» e «L'Isola delle vele».



LE PIÙ BELLE
IMMERSIONI D'ITALIA

Tessa Gelisio
Edgardo Fiorillo
Mursia

Pagine: 352 Euro: 23,00

Sono circa 300mila gli italiani appassionati di subacquea. Un vero e proprio esercito che negli ultimi quindici anni è cresciuto esponenzialmente dando vita a una nuova moda: il turismo subacqueo. "Spesso i sub italiani scelgono mete esotiche e dimenticano le bellezze del Mediterraneo, ricche di storia e di fascino: serviva una guida per far scoprire la bellezza dei nostri fondali", spiega Tessa Gelisio, giornalista e conduttrice televisiva, che con Edgardo Fiorillo, biologo, ha redatto la guida. Le più belle immersioni d'Italia, vera e propria mappa ragionata per scoprire i tesori dei mari italiani. 38 le località analizzate, con un totale di 102 immersioni consigliate: da Portofino a Lampedusa, all'Arcipelago della Maddalena, al Conero: un percorso dal Tirreno all'Adriatico verso mete che si trovano in aree marine protette o in acque senza vincoli. In testa alla classifica delle regioni ad alto interesse subacqueo la Sardegna con 24 luoghi consigliati, seguita dalla Sicilia con 11 e dalla Campania con 10. "In questa guida ci sono i luoghi più belli per la ricchezza del panorama sottomarino o per le suggestioni dei relitti. Abbiamo fatto una selezione sulla base della nostra esperienza e dei consigli di sub di lungo corso. Abbiamo voluto segnalare anche quei luoghi dove i servizi per il turismo subacqueo sono di ottimo livello e ben inseriti nel territorio", dice la Gelisio. Il popolo dei turisti subacquei è in grande crescita e lo sviluppo di questo settore può rappresentare per molte località costiere un fattore di nuovo sviluppo, rispettoso dell'ambiente marino e eco-sostenibile. Nella guida di Gelisio e Fiorillo il subacqueo trova tutte le informazioni utili a organizzare la vacanza. Dopo le indicazioni generali sul luogo, per ogni immersione vengono indicati: il livello di difficoltà, il tipo di brevetto richiesto, la profondità massima di immersione, la distanza dalla costa, il tipo di correnti presenti, la visibilità, il tipo di fondale, il tipo di immersione consigliata (diurna o notturna), la flora e la fauna e la presenza di eventuali relitti. Fondamentali i disegni contenuti nella guida con i percorsi delle immersioni con entrata e uscita e le indicazioni di eventuali zone pericolose. Con questa guida c'è la possibilità di costruirsi percorsi tematici, per esempio alla ricerca dei relitti: da quello dell'Equus, il caccia sommergibile affondato nel 1944 dopo aver speronato un'unità tedesca a due miglia dalla costa di Fioraggiore; a quello di Pomonte (dal nome dell'omonima località sull'isola d'Elba), lo scheletro della nave Elviscot nel 1972 per un mareggiata. Sempre nell'arcipelago toscano da non perdere l'immersione sul relitto del Nasim, una nave mercantile affondata nel 1976 con il suo carico di automobili "visitabili" ancora oggi dai subacquei esperti. Per chi invece predilige le immersioni a scopo naturalistico sarà utile la guida alla fauna marina con schede dei pesci e delle piante riportate in appendice. Le informazioni aggiornate su dove mangiare e alloggiare e sui diving sono invece pubblicate sul sito www.mursia.com.