



Rotte Golose A cura di Piergiorgio Paglia

MONTEVERTINE: Il Sangiovese sale in cattedra

Sulle splendide colline di Radda in Chianti, a circa 430 metri di altitudine, la Fattoria di Montevertine produce alcuni gioielli dell'enologia toscana, primo tra tutti il celebre Le Pergole Torte. Sergio Manetti, industriale siderurgico con la passione per il vino, acquistò il primo nucleo della tenuta nel lontano 1967, avviando una produzione del tutto improntata alla ricerca delle migliori espressioni del Sangiovese chiantigiano, o Sangiovese che dir si voglia. Non è un caso se, in tempi in cui non sempre la qualità rappresentava l'obiettivo di tante cantine, la famiglia Manetti coraggiosamente decise di uscire da consorzi e denominazioni, puntando solo sulle emozioni che i loro vini sapevano evocare, e vincendo la scommessa. Ancora oggi Martino, figlio del compianto Sergio, segue la via maestra della tradizione. La produzione, oltre all'acclamato Le Pergole Torte, conta altre sei etichette tra le quali emerge un inossidabile paradigma del rosso chiantigiano, chiamato semplicemente Montevertine. Un grande vino, Sangiovese di razza (con minima presenza del tradizionale Canaiolo), che coniuga



corpo ed estrema bevibilità. Profumato, deciso, complesso seppur rassicurante nei suoi antichi equilibri, non può che comunicare tutti i valori di un terroir che, come pochi altri, ha saputo confermare la sua vocazione. Perfetto a tutto pasto, accompagna i primi piatti con sughi di carne e selvaggina, ma soprattutto le carni alla cacciatora, alla brace, il cinghiale, i pecorini stagionati, i salumi. Va servito intorno ai 16° in ampi calici a tulipano, che gratifichino il bouquet. Eccellente il rapporto qualità/prezzo.



A PRIMA VISTA

Cristallino, di un bel rubino scarico tendente al granato, leggermente aranciato sull'ungchia. Abbastanza consistente, mostra carattere già nel riempire i calici.

AL NASO

L'attacco è fine, elegante, floreale di giaggiolo e viola appassita. Si aggiungono sfumature speziate, di pepe e di chiodo di garofano, che fanno da contraltare alle note di piccoli frutti rossi e scorza d'arancia, leggermente candita. Un bouquet complesso, intenso, da grande.

IN BOCCA

Di buon corpo, scende asciutto, fresco ma con una morbidezza avvolgente di fondo. I tannini sono di carattere ma fini, perfettamente domati e in grande armonia con i sentori fruttati che tornano, perfettamente rispondenti al naso. Equilibrato, con una buona persistenza nella nota retronasale, piacevolmente terrosa.

LA SCHEDA:

MONTEVERTINE I.G.T.
TIPOLOGIA: ROSSO SECCO
UVAGGIO: SANGIOVESE 90%
CANAIOLO 10%
GRADI: 12,5% VOL
PREZZO: € 23 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».



L'AMERICA IN VESPA
Giorgio Serafini

MURISIA
Pagine: 208
Euro: 16,00

«La Vespa riposava nel prato, un rottame sotto un telo. Io sognavo di sistemarla e dipingerla come il mitico Generale Lee della serie televisiva Hazzard e di percorrere il mito di tutte le strade e di tutti i sognatori: la Route 66, da Chicago a Los Angeles.»
Tutti gli dicevano di rottamare quella Vespa 50 Special del '78 che da dieci anni giaceva nel suo giardino, ma Giorgio sognava di restaurarla e di dipingerla di arancione con il numero 1 sul fianco, come il Generale Lee, la macchina del telefilm Hazzard. Voleva farci un viaggio con Giulia, la donna della sua vita che lo avrebbe seguito in capo al mondo, e percorrere la mitica Route 66, una delle prime highways americane. E così, dopo mille peripezie per il restauro e poi per la spedizione oltreoceano del Generale in un'enorme cassa di ferro, Giorgio e Giulia si avventurano lungo la storica strada, da Chicago a Los Angeles attraverso dieci Stati americani. Il Generale Lee vive una seconda giovinezza tra paesaggi mozzafiato, villaggi fantasma, costeggiando il fiume Colorado all'alba, lungo i tornanti del Grand Canyon, dribblando serpenti in libera uscita dal deserto, in fuga dai tornado. Chilometro dopo chilometro, con la loro simpatia Giorgio e Giulia coinvolgono nella loro avventura decine di personaggi tipici della profonda provincia americana: sceriffi burberi ma benevoli, indiani e cowboy di oggi, gestori di fast food e di sordidi motel, centauri di Harley-Davidson che non hanno mai visto una Vespa e se ne innamorano subito. E quando arrivano a Los Angeles c'è ancora energia per un'ultima sfida: attraversare la Valle della Morte. Delizioso reportage di un viaggio davvero low cost di una coppia che nella vita ha scelto di essere e non di avere. Essere prima di tutto viaggiatori sapendo che quello che conta non è la meta, ma la strada.
L'AUTORE: Giorgio Serafini, nato nel 1975, è originario di Civitanova Marche e vive in un casale che ha ristrutturato a Montecosaro (Macerata). Con sua moglie Giuliana ha viaggiato in Europa, Canada (dove ha ottenuto la cittadinanza), Brasile, Marocco (girato con un motorino affittato e in autobus e autostop), Thailandia e Cambogia (in moto). Nel 2010 ha percorso la Route 66 da Chicago