

UN SORSO DI ...

di Agostino Palomba

BORDEAUX
IN MAREMMA

Produrre vini di altissima qualità e vederli un giorno nella ristretta cerchia dei più importanti al mondo. È con questo ambizioso obiettivo che comincia l'avventura in Maremma del tedesco **GEORG WEBER** e di sua moglie Julia. Nel 2003 nasce Monteverro, una tenuta di sessanta ettari in estensione collinare, di cui 35 coltivati a vigneti e i restanti 25 lasciati agli ulivi e alla macchia mediterranea. Il mare è a vista, le sue brezze rinfrescano le vigne, profumi di lavanda, ginestra,

rosmarino e timo, un lago naturale circondato da antiche querce da sughero, il borgo medioevale di Capalbio che 'battezza' il tutto. Insomma, un paradiso, dove risplende una bellissima cantina. Enologi di livello (Jean Hoefliger, Michel Rolland e Matthieu Taunay) danno vita a **6 etichette**, con il **Monteverro vero premier grand cru maremmano**. Taglio bordolese (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot), 24 mesi in barrique, profuma di mora e cioccolato, al palato note balsamiche e speziate. Gran carattere, grande eleganza ■

PINOT NERO
DI RAZZA

Siamo in Oltrepò Pavese, 45° parallelo, sulla Collina Mazzolino. Il vitigno Pinot Nero se ne è impossessato. Venti ettari di vigna, con una estensione a 360 gradi lungo ripidi pendii, a Corvino San Quirico, all'interno di **TENUTA MAZZOLINO**. La proprietà è della famiglia Braggiotti (prima Enrico, poi sua figlia Sandra, fino a Francesca Seralvo, attuale proprietaria e direttrice, figlia di Sandra). Il team di tecnici è d'impronta francese, coordinato da

Kyriakos Kynigopoulos, celebre enologo di Borgogna. Una cantina che produce vini fermi e spumanti, da varietà autoctone e internazionali, spesso premiata, in Italia e all'estero. Sul gradino più alto del podio non smette di salire il **NOIR**, prima annata di produzione 1985, vendemmia manuale, affinamento in 'pièce' borgognotte per 12 mesi. Fragola, lampone e note speziate al naso, in bocca la trama del vino è setosa, con ritorni di frutti rossi e spezie. Si abbina bene con salmone e tonno, carni rosse e formaggi stagionati. Un Pinot Nero di razza, che sa evolvere nel tempo ■