

LA PROFESSIONE Wine Booking

Autoctono rosso: la scelta vincente!

I VINI DEL TERRITORIO SONO QUELLI CHE HANNO UNA PERCENTUALE DI VENDITA PIÙ ALTA GRAZIE A UN RITORNO DELLA CUCINA TIPICA DEL LUOGO

di Guido Montaldo [@Gwy_montaldo](#)

Difficile prevedere per un ristorante quali siano i vini che si vendono con più facilità al ristorante. Previsioni che diventano accessibili invece dando uno sguardo ai mercati e soprattutto dialogando con chi il vino lo vende tutti i giorni. I "grandi classici" del territorio funzionano sempre, mentre le eccellenze: Bolgheri, Brunello di Montalcino e Amarone, sono i più amati. I vini del territorio sono quelli che hanno una percentuale di vendita più alta (60%), anche perché si assiste a un ritorno alla cucina tipica e quindi vi è una ricerca di compatibilità territoriale tra il menù e la cantina. Tra le tipologie vincenti c'è il vino rosso, soprattutto Doc e da vitigno autoctono. "Tra questi si fanno strada" spiega Sofia Rocchelli, dello studio Rocchelli di Milano – quei vini al passo con il gusto attuale. Non solo caratterizzati da immediatezza e facilità di beva (concetto questo già ampiamente consolidato) ma anche dotati di carattere e di una personalità ben definita. La riscoperta dei vini autoctoni è una tendenza in atto ormai da tempo. È quasi un antidoto alla globalizzazione e internazionalizzazione in cui siamo quotidianamente immersi. Ci fa sentire ancora capaci di scoprire prodotti ed esperienze che hanno una storia da raccontare, delle radici, una tradizione, un legame forte e vero con un territorio circoscritto.



"Vigneto Cialdini" Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc

Cleto Chiarli – www.chiarli.it

Provenienza: Emilia
Uve: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Alcol: 11%

VALORI

Un cru di Lambrusco Grasparossa, una delle tre Doc di lambruschi modenesi. Chiarli, nato nel 1860, è il più antico produttore di Vini Tipici dell'Emilia-Romagna. "Cleto Chiarli Tenute Agricole" firma vini ottenuti dalla selezione delle migliori uve provenienti da oltre 100 ettari di vigneti di proprietà.

TASTING

Rosso rubino scuro, dalla schiuma chiara. Apre con belle note di more, lamponi e ribes. Palato asciutto, caratterizzato da

una buona acidità e da una certa cremosità. Chiude con sentori fruttati, appena amarognoli.

CONSERVAZIONE

In cantina al fresco da consumarsi nell'annata di produzione

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Temperatura di cantina: 14-16 °C

VA SERVITO IN

Calice ampio o ballon

BUONO CON

Perfetto con affettati e salumi, ottimo con piatti di pasta con sughi di carne saporiti

PREZZO
9 €
(enoteca)



Marzemino Trento Doc

Cantina di Lavis e Val di Cembra – www.la-vis.com

Provenienza: Trentino
Uve: Marzemino
Alcol: 12,5%

VALORI

Autoctono trentino a bacca rossa coltivato nella fascia pedemontana esposta al sole di Rovereto e Mori, esprime le sue peculiarità fruttate, grazie ad una raccolta manuale, quindi fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox e affinamento sui lieviti per 5/6 mesi circa in parte in serbatoi di cemento amato vetrificato in parte in barrique.

TASTING

Rosso rubino vivo e brillante con tonalità violacee, il Marzemino La Vis, il suo aroma è complesso, caratterizzato da sentori di frutti

di bosco, in armonia con delicate fragranze di violetta. Ottima concentrazione gustativa, esprime grande armonia e serbevolezza.

CONSERVAZIONE

A temperatura ottimale, si conserva qualche anno evolvendo nella sua tipicità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

VA SERVITO IN

Calice ampio o ballon

BUONO CON

Arrosti succulenti e cacciagione, buono con formaggi semistagionati

PREZZO
7 €
(enoteca)

Salina rosso Igp Salina

Cantine Colosi – www.cantinecolosi.it

Provenienza: Sicilia
Uve: Nerello mascalese
e Nerello Cappuccio
Alcol: 13%

VALORI

Con i suoi 10 ettari di vigneto, che si allungano tra Capo Faro e Pomri, Colosi è oggi tra i maggiori produttori di Malvasia delle Lipari e tra i più rappresentativi vignaioli dell'isola di Salina nelle Eolie, valorizzando i vitigni locali anche a bacca rossa con suadenti vini.

TASTING

Rosso rubino brillante. Bouquet fruttato, con i sentori di ciliegia matura e amarena incalzati da richiami alla vaniglia, al pepe nero e alle erbe aromatiche. Le spezie ritornano in bocca, dove i tannini sono ben equilibrati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

VA SERVITO IN

Calice ampio o ballon

BUONO CON

Braciolette alla messinese o con pecorino siciliano

PREZZO
14 €
(enoteca)



Femina Etna Rosso Doc

Cantine Patria – www.vinipatria.it

Provenienza: Sicilia
Uve: Nerello mascalese
e Nerello Cappuccio
Alcol: 14%

VALORI

Cantine Patria ha come must la valorizzazione dei vitigni autoctoni dell'Etna. Disponendo di uve provenienti da vigneti collocati strategicamente in diverse aree dell'isola, è possibile diversificare la produzione avendo cura di scegliere le uve più adatte per le produzioni di eccellenza.

TASTING

Rosso rubino intenso, regala un'esplosione di profumi di piccoli frutti di bosco, ben amalgamati con

ciliegia marasca e note speziate. Palato avvolgente con una forte mineralità nel retrogusto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

VA SERVITO IN

Calice ampio o ballon

BUONO CON

Maccheroni con sugo di Suino Nero e pancetta (suttu e supra)

PREZZO
7 €
(enoteca)



È una tendenza questa che si avvantaggia anche del sempre maggior coinvolgimento delle donne nella scelta e nell'acquisto del vino, perché le donne, si sa, sono particolarmente attente ai dettagli, al racconto, alla scelta di prodotti che hanno un'anima".

I SOLITI NOTI

Leggendo i pareri delle Guide e confrontandoli con le tendenze di consumo, i nomi dei rossi "importanti" sono da qualche anno sempre gli stessi: Lambrusco, esempio lampante dell'evoluzione dei gusti dei consumatori (nel 2014 venduti in Italia 13,3 mln di litri). Chianti, un grande classico del panorama vitivinicolo italiano (11,7 mln litro). Bonarda, diffuso in Lombardia, Piemonte ed in Emilia Romagna (8 mln litro). Barbera tipico del Piemonte, (7,7 mln litro) Montepulciano, è uno dei vini più importanti del centro Italia (7,6 mln di litri). Seguono vini rossi autoctoni o tradizionali (cioè ambientati da secoli sul territorio) come il Negroamaro (Puglia), Nebbiolo (Piemonte, Lombardia e Valle d'Aosta), Ciliegiolo (Toscana, Abruzzo, Lazio), Primitivo (Puglia e Basilicata), Aleatico (Toscana e Puglia), Dolcetto (Piemonte e Liguria), Marzemino (Lombardia, Veneto e Trentino Alto Adige), Cannonau (Sardegna) e Nero d'Avola e Nerello (Sicilia). **M**

Raboso Piave Doc Campe Dhei

Viticoltori Ponte – www.viticoltoriponte.it

Provenienza: Veneto
Uve: Raboso
Alcol: 13%

VALORI

I vini della linea Campe Dhei si impongono per una personalità forte. Nascono da un'accurata selezione di uve e raccontano il profondo legame con il territorio. Il concetto ispiratore di questi vini, si può facilmente riassumere nel loro nome "Campe Dhei" cioè "piccoli campi" nel dialetto locale ma anche "campi degli dei".

TASTING

Rosso carico tendente al granato. Il prolungato affinamento in barrique conferisce al naso eleganza con

sentori di marasca, note di prugna e cioccolato. Al palato è potente, tannico, ma equilibrato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

VA SERVITO IN

Calice ampio o ballon

BUONO CON

Selvaggina in particolare modo con cinghiale in umido

PREZZO
8 €
(enoteca)

