

La manifestazione/In Lombardia

Domani e soprattutto domenica torna Cantine Aperte. Il sommelier Diego Guidi ci guida in cinque luoghi imperdibili con i relativi vini

DOVE

IL GARDA
«Cobue lavora con il vitigno Tocai. Fa un passito dalle caratteristiche uniche, mentolato. La Doc esatta è San Martino della Battaglia»

LA FRANCIACORTA
«Bosio è realtà relativamente piccola, 23 ettari. Da segnalare il Satèn. In questo caso è Chardonnay in purezza. Il 2013 sta con gli antipasti»

COLLE BRESCIA
«La Tenuta La Vigna produce un Montebriucato Capriano del Colle rosso riserva, con Sangiovese, Merlot e Marzemino»

LA VALTELLINA
«La Mamete Prevostini, dal 1927, fa 170mila bottiglie l'anno, con accuratezza estrema. Mi piace il loro Sforsat 2010, 18 mesi in barrique e 15,5 gradi»

SAN COLOMBANO
«All'azienda Pietrasanta fanno seimila bottiglie anno di Verdea, se non si va direttamente lì è quasi impossibile provarne una: bianco frizzante»



In alto i calici

Dallo Sforsat alla Verdea consigli per un buon bere



A BARATE DI GAGGIANO
Diego Guidi affianca il fratello chef e la mamma all'Antica Osteria Magenes

MARIELLA TANZARELLA

NOVA edizione di Cantine Aperte, iniziativa nazionale del Movimento turismo del vino. Visite guidate, degustazioni, piatti tipici (Padrogi, in Oltrepo, offrirà oltre 30 tipi di risotti fatti con riso locale e ingredienti tipici). Tra domani (poche) e domenica in Lombardia aderiscono oltre 70 cantine. Diego Guidi, 35 anni, sommelier diplomato Ais, affianca il fratello Dario, chef, e la

madre Mariella Magenes all'Antica Osteria Magenes a Barate di Gaggiano, vicinissimo a Milano. Da un mese sono entrati tra i Jeunes Restaurateurs d'Europe. Diego, che ama cercare etichette nuove e insolite, ci guida alla scoperta delle cantine più interessanti. «Cobue, azienda agricola della zona del Garda, lavora con il vitigno Tocai friulano», curioso, spiega, perché il nome del vitigno è quello, ma i friulani hanno dovuto cedere la denominazione agli ungheresi. La Doc esatta è San Martino della Bat-



PIÙ DI 70
Sono le aziende che tra domani e soprattutto domenica aderiscono a Cantine Aperte

immagini della famosa battaglia compare un grande albero secolare, che vive ancora ed è visibile nella tenuta». Sempre nel Bresciano, ma qui siamo nella ultracelebre Franciacorta, «Bosio è una realtà relativamente piccola, 23 ettari, e apprezzabile. Da segnalare il Satèn, denominazione che indica vini fatti da uve bianche», il corrispondente dei francesi Blanc de blancs. In questo caso è «Chardonnay in purezza. Il 2013 si addice agli antipasti. Il Boschédor millesimato invece è più intenso ed è adatto a tutto pasto». Su una collina che guarda Brescia si trova la Tenuta La Vigna, che produce una Doc ancora più ristretta e sconosciuta: «Il Montebriucato Capriano del Colle Rosso Riserva è fatto con un uvaggio veramente anomalo, Sangiovese, Marzemino e Merlot, un vitigno tipico del centro, uno del nord-est e uno internazionale. Il risultato è un vino di colore carico, morbido, avvolgente. E, dettaglio non trascurabile, con un buon rapporto qualità/prezzo. Da citare anche il loro Blanc de blancs, che rispetto al Franciacorta è più secco e ha una maggiore acidità». Per chi vuol fare una gita più lunga, gustando anche il bitto e i pizzoccheri (che hanno ottenuto pochi giorni fa la Igp, Indicazione geografica protetta), in Valtellina c'è la Mamete Prevostini, premiata ditta dal 1927 che fa 170mila bottiglie l'anno. «Piccole dimensioni e garanzia di accuratezza estrema. Non a caso hanno ricevuto numerosi premi. Mi piace il loro Sforsat 2010, Nebbiolo appassito fino a gennaio, super-strutturato, morbido e rotondo ma non privo di vigore, che passa 18 mesi in barrique e fa 15,5 gradi. Ha profumi notevoli, va bene con grandi piatti di carne». Infine, facendo davvero poca strada si arriva a San Colombano, dove si produce l'unico vino «milanese». Qui c'è l'azienda Pietrasanta (il titolare Carlo è il promotore di Cantine Aperte: pura coincidenza), gestita da una storica famiglia milanese: «Fanno la Verdea, da un vitigno autoctono della zona, vino bianco frizzante, ruspante, dal sentore di mela renetta e agrumi. Solo 6mila bottiglie l'anno: quasi impossibile provarne una, se non si va direttamente lì».

“

LE QUALITÀ

“Il primo è super strutturato, il bianco invece è ruspante dal sentore di renetta e agrumi”

taglia, «che richiama la nascita della nostra Repubblica, con la storica battaglia del 1859. Cobue fa un passito dalle caratteristiche uniche, molto fresco, mentolato, che crea un bel contrasto con i dolci cui si abbina, a differenza di altri passiti che richiamano invece proprio le note dolci». Da notare che San Martino della Battaglia è una Doc del 1970, tra le più antiche d'Italia (la prima risale al 1963). È relativa a una zona piccolissima e poco nota, anche se molto vicina a Sirmione. Ultimo motivo di curiosità: «Nelle

©RIPRODUZIONE RISERVATA



ACQUISTIAMO
OROLOGI
GRANDI MARCHE
E D'EPOCA

Aperti tutti i giorni
dalle 9,00 alle 18,30
orario continuato
sabato compreso

MASSIME QUOTAZIONI DI MERCATO



BANCO METALLI PREZIOSI
PRONTOGOLD
onesti conviene

OPERATORE SPECIALIZZATO PER IL COMMERCIO DI METALLI PREZIOSI
IN SEDE PERITO IN PREZIOSI ISCRITTO ALLA CAMERA DI COMMERCIO DI MILANO N° 2520

Via Vittor Pisani, 12 - 20124 Milano
Tel: 02 49526356 Fax 02 49526557
www.prontogold.com info@prontogold.com

Raggiungibile con la MM2 o MM3
Fermata Stazione Centrale
Passante ferroviario fermata Repubblica

ACQUISTIAMO
ORO PURO
33,50
euro
al grammo

ACQUISTIAMO
ORO USATO
23,20
euro
al grammo