

Nordico pugliese



Con un vitigno internazionale coltivato solitamente al Nord si fa in Puglia un piacevole Sauvignon fresco e fruttato, ottimo con i piatti di pesce

Se state camminando sotto il sole e le suole delle vostre scarpe si appiccicano all'asfalto; se state facendo la sauna seduti alla scrivania dell'ufficio perchè la vostra collega gentilmente vi obbliga a tenere il condizionatore spento perché le dà noia un po' d'aria fresca sulle spalle; se, svegliandovi in piena notte, l'unica goccia d'acqua fresca in casa è la condensa sulle pareti del frigorifero allora non c'è dubbio, l'estate è qui. Ma non disperate, è anche tempo di vacanze, di tuffi in piscina e di cene all'aria aperta sotto il pergolato, come quelle che si possono organizzare nel fine settimana in piacevole compagnia degli amici di sempre. Per la serata abbiamo chiesto ai nostri esperti di suggerirci una buona etichetta, un bianco fresco che ben si sposi con i piatti a base di pesce veloci da preparare, come un

carpaccio di pesce spada, o gli spaghetti con le vongole veraci. Questa volta hanno voluto davvero incuriosirci proponendoci il "Terre al Monte" del 2006, un vino fatto in Puglia da Rivera con il sauvignon, varietà tipicamente coltivata al nord, che qui ha saputo dare ottimi risultati, tanto da rientrare a pieno titolo nel disciplinare di produzione dei vini appartenenti alla Doc Castel del Monte.

Una suggestiva denominazione

Isolato sulla sommità di uno dei colli dell'Alta Murgia sorge imponente il Castel del Monte, una splendida costruzione in pietra a pianta ottagonale fatta costruire nella prima metà del 1200 da Federico II di Svevia, imperatore del Sacro Romano Impero ma anche uomo di elevata cultura che amava circondarsi, a corte, di personaggi di altrettanta ▶

Il bicchiere

Il bicchiere ideale per apprezzare al meglio questo Sauvignon dell'azienda Rivera deve misurare nel punto più largo circa 7 centimetri e avere un'imboccatura di circa 5 centimetri. In questo modo gli intensi profumi fruttati di questo "Terre al Monte" si raccolgono e salgono verso la sommità del bicchiere senza però disperdersi troppo velocemente grazie proprio al restringimento dell'imboccatura.





sapienza. Un edificio molto singolare dalle perfette proporzioni geometriche che ne fanno più una sorta di tempio laico costruito per celebrare il potere temporale dell'imperatore piuttosto che un edificio difensivo. Ma è arrivando ai giorni nostri che Castel del Monte si arricchisce di una nuova simbologia, dando il proprio nome alla denominazione di origine controllata che comprende il territorio di Minervino Murge, parte di quelli di Andria, Corato, Trani, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle, Toritto e Binetto. Un'area molto vocata alla viticoltura, fatta di dolci pendii che si affacciano sull'Adriatico. Il particolare microclima qui si combina tra i 200 e i 300 metri d'altitudine con un terreno tufaceo-calcareo piuttosto profondo che, oltre i 300 metri, diventa prevalentemente di natura rocciosa e molto sottile, ideale per la buona sopravvivenza

La denominazione di origine controllata Castel del Monte comprende circa 1300 ettari di vigneti.

delle uve anche nelle estati più calde e aride.

Il bianco che viene dal Nord

Su queste colline, circondate da ulivi e campi di grano, corrono i filari di numerosi vitigni come l'aglianico, il bombino nero e quello bianco, il montepulciano, il nero di Troia, il pampanuto ma anche il cabernet franc e sauvignon, lo chardonnay, il pinot nero e bianco e il sauvignon. E proprio quest'ultimo è utilizzato in purezza, cioè senza l'aggiunta di vino ottenuto da altre varietà di uva, dall'azienda vinicola Rivera per produrre il "Terre al Monte". Un bianco pugliese fatto, dunque, con una varietà tipicamente nordica che ha richiesto una determinata ricerca della qualità e un lungo periodo di verifica di compatibilità con le condizioni climatiche e terri-

toriali mediterranee, che hanno poi individuato nelle colline dell'Alta Murgia una zona prediletta. Qui, le uve di sauvignon vengono vendemmiate nelle due settimane centrali di agosto e, una volta pigiate, il mosto ottenuto viene lasciato fermentare in serbatoi d'acciaio alla temperatura controllata di 18 gradi per un periodo di 15 giorni. A questo punto segue una maturazione sulle fecce di tre/quattro mesi per accrescere la ricchezza e la complessità degli aromi del vino. La fermentazione malolattica, responsabile della trasformazione dell'acido malico in acido lattico, viene svolta completamente con lo scopo di ottenere un vino dall'acidità meno aggressiva. Il "Terre al Monte" del 2006 che i nostri esperti ci hanno consigliato si presenta nel bicchiere di un colore giallo paglierino intenso e brillante con riflessi che tendono leggermente al dorato. All'olfatto colpisce fin da subito con una grande intensità e una buona pulizia. I sentori sono prevalentemente fruttati e ricordano soprattutto la frutta a polpa bianca come la mela e la pera. Piacevoli note minerali e di fiori d'arancio ne arricchiscono l'ampiezza dei profumi. Dunque non un Sauvignon caratterizzato da sentori prevalentemente vegetali, come spesso siamo abituati, ma un vino dai profumi fruttati, freschi e decisamente fini. Freschezza che si ritrova anche al palato, dove la sapidità e la buona acidità bilanciano la morbidezza propria dell'alcol. Il finale è molto persistente e chiude lasciando delle piacevoli note fruttate e agrumate che confermano quelle percepite inizialmente al naso. Per dirla in breve, un vino molto armonico, dal prezzo davvero competitivo, soli 7 euro, che abbinato a un antipasto o a un primo a base di pesce fa la sua bella figura. Come si dice, chi ben comincia...

Castel del Monte Doc Sauvignon "Terre al Monte" 2006



Azienda Vinicola Rivera
Contrada Rivera
S.p. 231 km 60.500
70031 Andria (Ba)
tel. 0883.569501
fax 0883.569575
info@rivera.it
www.rivera.it

PREZZO
7 euro

GRADO ALCOLICO
12,5 gradi

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12 gradi

ZONA D'ORIGINE

Colline dell'Alta Murgia a nord ovest di Bari.

COLORE

Giallo paglierino intenso e brillante con riflessi che tendono leggermente al dorato

PROFUMO

Frutta a polpa bianca come la mela e la pera ma anche piacevoli note minerali e di fiori d'arancio

GUSTO

In bocca la sapidità e la buona acidità bilanciano la morbidezza propria dell'alcol. È un vino di buona freschezza, armonico e dal finale molto persistente che chiude lasciando delle piacevoli note fruttate e agrumate

ABBINAMENTO

Ideale con antipasti e piatti a base di pesce di mare come carpaccio di pesce spada e spaghetti alle vongole veraci