



Castel del Monte Rosé 2007, per i salumi e la zuppa di pesce

di FABIO TURCHETTI

Un vino girovago, il nostro... Solo ieri, infatti, il Sagrantino Day International ha innaffiato felicemente 30 città italiane e straniere, dalla Germania al Giappone, permettendo a 3000 sommelier di far degustare questo grande portabandiera del tricolore enoico, e già sabato prossimo sarà invece Firenze ad ospitare dalle 15 alle 21 il meglio della viticoltura d'Abruzzo, presso l'hotel Westin Excelsior: dove 40 produttori saranno a disposizione degli appassionati, per un confronto su una regione ormai in crescita esponenziale (www.vinidabruzzodoc.it). Forse nulla, però, in confronto all'impegno assunto dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, dal Volontariato Internazionale Salesiano e dalla Regione Umbria, teso a far rinascere in Palestina il vino di Cana, nella cantina dei padri salesiani di Betlemme a Cremona. Proprio un villaggio globale, non v'è dubbio. Dove però, almeno a casa nostra, ci si può ritrovare con le certezze di sempre. Come il Castel del Monte Rosé 2007 della pugliese Rivera (6 euro), dai ricordi di agrumi, violetta, visciola e ribes. In bocca è fresco, equilibrato, accattivante: valido sui salumi, come su una zuppa di pesce appena colorata dal pomodoro.

BUONO