

## La carta dei vini con le novità di cantina

di Laura Di Cosimo

### In un bianco si sublima tutto l'orgoglio pugliese

**T**ra le diverse realtà pugliesi, Rivera ben rappresenta il connubio tra tradizione e modernità. Guidata con passione da Carlo De Corato e da suo figlio Sebastiano, la cantina è fortemente radicata nel territorio di Castel del Monte e, soprattutto, negli anni ha portato avanti con successo un'importante opera di recupero e valorizzazione di varietà quali il Bombino nero e bianco, il Montepulciano, l'Aglianico e, ciliegina sulla torta, il Nero di Troia. Ma non ha avuto timore di confrontarsi con diffuse varietà internazionali come Chardonnay e Sauvignon, diventandone addirittura precursore in Puglia. Proprio lo Chardonnay è uno dei cru di maggior valore, con il vigneto Lama di Corvo piantato a 4.800 ceppi/ettaro su una collina aspra e rocciosa nella Murgia. Le basse rese (circa 80 q/ha) e il microclima danno uve di elevata qualità che vengono valorizzate dalla fermentazione in barrique francesi, dove il vino matura per ulteriori otto mesi con due bâtonnage per settimana. Il vino è quindi imbottigliato senza filtratura.

•2004• Sei anni, come indica il colore oro antico, ma ben portati. Certo, il naso mostra note ossidative, ma la materia è viva e ricca, e i toni fungini in secondo piano rispetto alla tesa mineralità, alle erbe aromatiche, al tocco di vaniglia che ricorda le caramelle al latte.

Questo intreccio in bocca significa un vino spesso ma vivace che all'attacco replica quanto mostrato all'olfatto e sfodera una bella rotondità. Poi la progressione gustativa rende maggiore giustizia alla florealità esaltando prima la matrice floreale e poi il frutto dolce. La chiusura è anche fine, nonché lunga.

•2005• Colore più carico del precedente, tendente all'ambroato. Il naso, invece, ancorché evoluto, è levigato e cristallino nel proporre dolcezze di frutto maturo, soffusa mineralità, ancora erbe aromatiche la cui balsamicità rende il vino fresco nel bicchiere. Il palato è denso, di volume, ampio, succoso, ma sempre fresco. Proprio per questo cresce di slancio per abbinare alla pienezza note in perfetta coerenza con il naso, fino all'incredibilmente lungo finale di grassa florealità e ancora erbe. Vino più avanti di quanto i cinque anni possano far pensare, ma di indubbio fascino.

•2007• La tonalità paglierino molto carico, tendente al dorato, corrisponde a un naso spesso e intenso, con il legno in primo piano che, però, non copre ma esalta il frutto (tropicale), comunque sfumato su intriganti toni maturi. Assaggio teso e fresco, quindi lo spessore materico che riempie la bocca è vivacizzato dall'acidità che rende il vino succoso e dinamico. Il finale è compatto e persistente sui toni floreali con nuance di vaniglia.

Un vino importante ma anche molto godibile ben lontano dal «solito» Chardonnay in barrique.

Alla fine, possiamo dire che il Lama di Corvo si conferma un ottimo bianco, molto varietale e valorizzato dall'uso del legno. Non è un grande bianco da lungo invecchiamento ma, in tutta onestà, neanche vuole esserlo, vista anche la longevità prudenzialmente dichiarata in quattro, cinque anni. Un vino, insomma, da bere con grande piacere accanto a gustosi piatti che spaziano dall'antipasto ai secondi di pesce o carni bianche.

Rivera [www.rivera.it](http://www.rivera.it)

