

LA CUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

90
NUC
RICE

UN
La scu
per un vol

PIACERI di CANTINA

Uscendo dall'inverno, la cucina si alleggerisce a poco a poco, ma non dimentica i suoi piatti più succulenti. Accanto ai bianchi servono ancora tanti rossi **VERSATILI E ATTRAENTI**

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

PER LA TAVOLA QUOTIDIANA

La forza del Sud e della Sardegna in tre rossi per le carni. Il sole della Puglia in un bianco per il pesce

Abruzzo

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "LA NOTTE" 2013

Lepore, Colonnella (TE),
tel. 086170860,
www.vinilepore.it 5 euro

Da un vigneto sulle colline teramane che gode dei buoni influssi del mare Adriatico nasce questo rosso intenso, dagli aromi complessi e dal sapore caldo, che una particolare nota di liquirizia rende interessante. Di grande equilibrio, può accompagnare paste con sughi sostanziosi, carni e formaggi stagionati. Si serve a 18-20 °C.

Campania

CAMPANIA IGT AGLIANICO "ROCCA DEI LEONI" 2011

Villa Matilde, Cellole (CE),
tel. 0823932088,
www.villamatilde.it 6,70 euro

La sua qualità e il suo carattere moderno e accattivante gli hanno già valso una medaglia di bronzo nel contesto internazionale dei Decanter World Wine Awards. Di colore rosso brillante, ha profumi intensi di spezie e di frutta matura, mentre il sapore è pieno e vellutato. Perfetto sull'agnello o con altri secondi robusti a base di carne. Va servito a 16-18 °C.



Puglia

PUGLIA VERDECA 2014

Cantele, Guagnano (LE),
tel. 0832705010, www.cantele.it 6,10 euro

La Verdeca è un caratteristico bianco pugliese leggero, da bere giovane, per apprezzarne gli intensi profumi di fiori, soprattutto sambuco, e il sapore fresco con caratteristiche sfumature di rosmarino e di salvia. È un vino per la cucina di primavera, adatto a piatti delicati come antipasti e secondi di mare e a primi piatti con sughi di pesce e di verdura. Si serve sui 10-12 °C.

Sardegna

BOVALE CAMPIDANO DI TERRALBA "TIERNU" 2012

Cantina di Mogoro "Il Nuraghe",
Mogoro (OR), tel. 0783990285,
www.cantinadimogoro.it 6,60 euro

I vignaioli più bravi sanno come addomesticare anche le uve più ostiche. Il bovale, per esempio, vitigno sardo a uve nere, è per natura rustico, quasi ruvido, ma qui dà un vino fruttato e soprattutto "tiernu", cioè tenero in dialetto sardo, di buona bevibilità. Equilibrato e fresco, è l'ideale, a 16-18 °C, sul tipico porceddu allo spiedo e su arrosti di agnello.