

# Invito a cena e non solo

Abbinare a ogni piatto un vino diverso senza spendere una fortuna si può. Ecco come siamo riusciti nell'impresa con l'aiuto dei nostri esperti

## Tre sfide

Con questa rubrica abbiamo accettato tre sfide: selezionare vini da abbinare a piatti diversi spendendo, per tutte le bottiglie, circa 50 euro; far scoprire agli amici vini poco conosciuti, raccontando loro qualche curiosità su ciò che stanno bevendo; e poi, se ce lo chiedono, stupirli svelando quanto abbiamo pagato per i vini, tutti così buoni da fare pensare che costino di più.

## Classico bianco

### Greco di Tufo Docg 2006

#### Nolae

Via Gabriele D'Annunzio 3

80030 Cimitile (Na)

Tel. 081.3626224 - Fax 081.3626311

info@nolaevini.com

www.nolaevini.com



Grande vino della Campania, insieme al Fiano e al Taurasi, il Greco nasce sulle alte colline dell'Irpinia, introdotto probabilmente nell'antichità da popolazioni greche in fuga dalla madrepatria. Oggi è considerato uno dei grandi vini autoctoni della regione e probabilmente il vino bianco secco più

noto del Meridione. Il disciplinare della Docg prevede una percentuale minima dell'85% di uve di greco integrate da un massimo del 15% di uva bianca coda di volpe, ma non sono pochi i produttori che preferiscono vinificarlo in purezza. Uno di questi è Nolae che, dopo un'accurata selezione delle uve migliori, realizza questo Greco di Tufo, annata 2006, dal colore giallo dorato con riflessi intensi e brillanti. Il profumo colpisce per le note di frutta esotica integrate gradevolmente da sentori di miele e di resina. Dal punto di vista olfattivo è quindi indubbiamente complesso, e lascia anche sensazioni finali di agrumi canditi. In bocca si evidenzia immediatamente un grande equilibrio tra le note piacevolmente acide e amare che lo rendono un vino mai stucchevole, con un ritorno delle sensazioni fruttate percepite al naso e un gradevole finale che ricorda la liquirizia. Va servito fresco, a una temperatura che oscilla tra i 10 e i 12° C, in un calice abbastanza ampio all'imboccatura per permettere al vino di ossigenarsi. Gli abbinamenti ideali sono tutti all'insegna della cucina di mare: dagli antipasti ai secondi.

#### BICCHIERE

Calice ampio circa 5 cm. all'imboccatura per concentrare bene i profumi al naso

#### TEMPERATURA

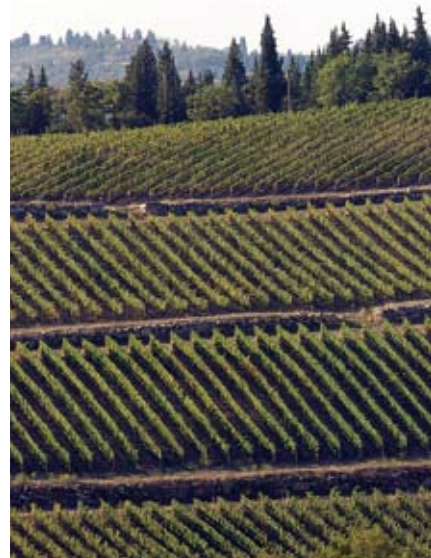
10-12° C

#### ABBINAMENTI

Pesce crudo, risotto di pesce, rombo al forno con patate, dentice alle olive

#### CONSERVAZIONE

Da bere entro il 2008



### Il Greco ama il crudo

Trasferiti dal divano alla tavola, abbiamo deciso di continuare sul pesce crudo, proposta di moda e di sicuro effetto. Ci è bastato andare nella pescheria di fiducia e chiedere un trancio di salmone da preparare a tocchetti stile sushi. Con un coltello affilato abbiamo raggiunto lo scopo in cinque minuti. Accanto abbiamo preparato ciotoline di riso basmati, anche questo frutto della nostra incursione al supermercato, messo sulla tavola la salsa di soia e il gioco è fatto. L'abbinamento suggerito dagli esperti ha premiato un famoso bianco della Campania, il Greco di Tufo Docg. L'etichetta scelta è una vendemmia 2006 di Nolae, azienda che ha vigneti sulle colline dell'Irpinia e produce questo bianco secco dal bel colore dorato, ravvivato

vino davvero gradevole, dai aromi intensi e brillanti, profumi di media intensità le sensazioni percepite algocchia di limone. Le ostriche che colpisce per le sue note caratterizzate da note frutta-naso. Sensazioni che rimangono anche a lungo in bocca. Il profumo è molto complesso, con note di frutta esotica mescolate a sentori di miele e di resina. In bocca si evidenzia immediatamente un grande equilibrio tra le note piacevolmente acide e amare che lo rendono un vino mai stucchevole, con un ritorno delle sensazioni fruttate percepite al naso e un gradevole finale che ricorda la liquirizia. Va servito fresco, a una temperatura che oscilla tra i 10 e i 12° C, in un calice abbastanza ampio all'imboccatura per permettere al vino di ossigenarsi. Gli abbinamenti ideali sono tutti all'insegna della cucina di mare: dagli antipasti ai secondi.



boccatura circa 5 centimetri per concentrare bene i profumi al naso, lascia poi in bocca una sensazione di grande equilibrio e si fa apprezzare per il finale persistente caratterizzato da leggeri cenni di liquirizia. Tenendo conto del prezzo, 7,50 euro, è davvero un affare e mentalmente continuiamo a ringraziare la nostra pattuglia di assaggiatori. Fin qui, non hanno sbagliato un colpo.