

TRE BICCHIERI di GAMBERO ROSSO

Nello Gatti
lun 15 nov 2021

Se il tempo fosse un gambero, come recita la commedia di Enrico Montesano, che vini selezionerei dall'evento TRE BICCHIERI GAMBERO ROSSO?

Dovrei guardarmi allo specchio e tornare indietro, quando ai produttori ci si avvicinava con timidezza e dinnanzi ai vini ci si entusiasma scevri della ricerca di likes.

Partirei quindi da un grande amore, come De Andrè "amore che vieni, amore che vai", Il Morrone di [Fattoria Alois](#), per restar sempre in Campania dove l'eleganza di [Tenuta Scuotto](#) ci tiene compagnia ormai ad ogni evento di rilievo con il suo emblematico Fiano di Avellino.

Toccherei poi quella DOC Venezia che attraversa lo Chardonnay di [Barollo](#) fino a ritrovarmi tra le fiamme del Piceno scaldati dalla poesia pascoliana del Roggio del Filare di [Velenosi](#).

E dopo Jermann, Marisa Cuomo, Firriato ed Argiano, tornerei come in un girone dantesco ad affrontare anonimamente quei Produttori a me sconosciuti, ma che vorrei da oggi entrassero anche nella vostra wishlist.

Eccovi quindi la mia personale selezione di tre etichette tra le presenti ai tre bicchieri Gambero Rosso:

Montalbera - Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG - Laccento 2020

Ancora tu, ma non dovevamo vederci più? Battisti evidentemente si sbagliava circa il mio incontro col **Ruchè**, avvenuto qualche vendemmia fa sulle colline dell'astigiano, perché è stato come presentarsi per la prima volta. È bastato invertire un accento, o meglio **Laccento**, per cogliere un dettaglio apparentemente così banale ma dal significato profondo. Perché la Cantina si ritrova isolata in quella **Castagnole Monferrato** in cui il Ruchè è il Principe rosso e, visto il focus aziendale verso una propria interpretazione stilistica, eccolo servito come mai l'abbiamo annusato prima. Si pone come naturale processo di metamorfosi attento a non snaturare il clone ma nemmeno svilire i palati più esperti, raccoglie l'80% del frutto in piena maturazione mentre concede alla restante parte un leggero appassimento in vigna. **Laccento** è stato posto di proposito al contrario sull'etichetta, brivido di Humor alla Hitchcock per chiarire la propria posizione di consenso al rispetto delle regole ma con qualche carica di libero pensiero in bottiglia. Passiamo adesso ai cinque sensi, isolando il solo udito data la (giusta) confusione da fiera. Il naso smentisce ciò che un'onda di archetto stretto lascia sul calice, vista l'ampiezza dei profumi non sovrastata da alcuna fiammata d'alcol. Olfatto che dall'Oltremare ci porta nella bottega di Gay-Odin e la sua selezione di cioccolato fondente, a tratti un After Eight. L'energia c'è al palato, ma resta pur sempre un sorso in foresta. Bel Lavoro, stile in etichetta, classe nel vestiario. Massimo Petrocelli è riuscito a portarci in vetta sul Piemonte senza adoperare alcun Nebbiolo.



Scuropasso - OP Cruasè Roccapietra brut 2015

Negli anni 60 nasce in **Oltrepò** ma avvertò da quella decisa voce femminile molto più di una quarta generazione dedita alla spumantistica nell'omonima Valle. Nel 1998 mentre l'Italia perdeva contro la Francia ai mondiali, qui si dà il via a **Roccapietra**, fusione tra Rocca e Pietra de'Giorgi, i due comuni che hanno visto nel primo il legame con il metodo classico ad opera di Carlo Gancia e nel secondo la sede dell'Azienda. Passiamo al vino, anzi ancor prima alla bottiglia: è vestita bene, domina una scala di grigio, poca hype quindi ci si aspettiamo poco glitter e tanta sostanza. È un **100% Pinot Nero**, 60 mesi sui lieviti, annata 2015, sboccatura luglio 2020. Non è tenue il colore come non lo sono spuma e olfatto: obiettivo coerenza centrato. Tra le bollicine emerge quel colore Pink Lemonade che tanto mi mancava dai tempi di Londra, mentre la pazienza è largamente premiata all'assaggio. Sì, pazienza, come confermato sullo slogan del produttore che recita "amo stare vicino alle mie bottiglie, seguendole nel loro lento divenire". Perché si nota il frutto della pazienza in gola, quando le sensazioni tattili si raccolgono e il sudore di un produttore è percepito nel sorriso. Li ho trovati stupendamente schietti, piacevoli e di grandissima intelligenza. Ho forse trovato l'abbinamento vino/produttore?



Brigante - Gaglioppo rosato IGT - Zero 2020

Calabria mia cara Calabria, quanto potrei scrivere di te senza esser raggiunto da fulminee malinconie?! Non Saprei, di te so solo che sei rustica, eppur viva, lasciata a sé, dove tra te e te ti culli nel coraggio di chi vive e non si rassegna. Ecco che allora ti ritrovo anche qui, in un salone in cui sei l'unica a rappresentare la tua terra, ma lo fai con tanta energia che se anche fossi stato l'unico espositore avrei comunque pagato il biglietto per poterti conoscere. La Cantina si chiama Brigante ma di altra nostalgia non ne ha voglia, piuttosto decide di dare la più grezza quanto veritiera versione della miglior Calabria autoctona: il **Gaglioppo**. Zero al nome, zero etichette. Della carta riciclata avvolge la bottiglia nell'unico elemento che ci separa dal vino. Non filtra, non aggiunge e segue quella scia di "no" che ci ricorda tanto Luigi Tecce in Irpinia, ma qui siamo tra la sabbia di Cirò e vorremmo assaggiare il mare in questo calice rosé. Il colore, per trovare un riferimento universale è: Crodino. Ma qui per nostra fortuna non ci stiamo avvicinando ad un analcolico biondo, bensì a 14° di bergamotto, corteccia, noce moscata. Non finge di essere un tipo un po' strano nella sua bottiglia da 1 litro, lo è proprio ed è forse per questo che lo apprezziamo!



Questi erano i miei tre bicchieri di Gambero Rosso, ma a differenza del gambero, vi consiglio di segnare i nomi e guardare avanti: FIVI si avvicina ed anche lì ne vedremo delle belle!

Seguici su facebook [foodclub.it](https://www.facebook.com/foodclub.it)

Entra nel vivo della discussione sul nostro gruppo, un luogo libero dove professionisti della ristorazione, clienti e #foodlovers si confrontano sui temi del giorno: [Join the #foodclubbers](#) [Be #foodclubber](#)