

Bianco Rosso & Bollicine

A CURA DEL SOMMELIER GIANNANTONIO AIUOLO

Taurasi in Riserva

VINO: PIANO DI MONTEVERGINE TAURASI RIS. 96

UVE: AGLIANICO 100%

AZIENDA: FEUDI SAN GREGORIO- SORBO S.(AV)

Calice d'annata, sfoggia la livrea scura e seriosa di colore rosso granato intenso con bordo aranciato; timidamente la vivacità di colore annuncia la vitalità del sorso. Naso all'inizio chiuso ed impersonale che smaltito il sonno durato 15 anni apre all'olfatto la complessa varietà di riconoscimenti che, dalla ciliegia in confettura, la prugna secca ed altre bacche in conserva, rimbalza su note speziate soffuse a tratti eteree di liquirizia, cacao, fondo di caffè. Chiusura con lievi ricordi di tartufo e mallo di noce. Buona successione di elementi odorosi di grande finezza. Sorso intenso; secco e di adeguato vigore alcolico, accarezza il palato concedendo solo la firma al tannino completamente fuso nella struttura gustativa regalando un'invidiabile equilibrio gustativo. La grande saporosa persistenza accompagna il palato per lungo tempo rimandando alla memoria la cremosa sensazione fruttata di prima impressione, bocca leggermente ammandorlata e pulita al finale di bocca. Servizio in calice ampio con apertura anticipata a 18° C abbinato a Brasato di manzo all'Aglanico

Giudizio: ★★★★★

★ Mediocre - ★★ Sufficiente - ★★★ Buono
★★★★ Ottimo - ★★★★★ Eccellente

Avviso ai Gastronauti

FESTA DEL PESCE AZZURRO

Giovedì 26 maggio, ore 20.30, all'agriturismo "Villa Palmientiello", via Pesaturo, Sant'Antonio Abate, serata



dedicata al pesce azzurro. Piatti della tradizione marinara in abbinamento ai vini di Marisa Cuomo. Costo 35euro. Info/081.5392456

CANTINE APERTE 2011

Sarà l'unità d'Italia il tema dell'edizione 2011 di "Cantine Aperte", l'evento dedicato agli enoturisti organizzato dal "Movimento Turismo del Vino". Domenica 29 maggio visite guidate nelle aziende vinicole della Campania che apriranno le cantine a curiosi ed appassionati con degustazioni e sorsi delle eccellenze regionali. Info/081.7645566

SOLIDARIETA' A CENA

Mercoledì 25 maggio, ore 21, al ristorante "Villa D'Angelo", via A. Falcone, Napoli, ker-messe enogastronomica



in favore dell'associazione "A voce d'è creature" di don Luigi Merola. La serata organizzata da Banca Generali vedrà ai fornelli 4 chef ed un maestro pizzaiolo. Pizze fritte di Enzo Coccia, Fusilli alla bella donna dello chef Michele Succoia, Formella di ricotta alla pasta mischiata con frutti di mare della chef Rosanna Marziale (foto), Triglia al gratin dello chef Lino Scarallo e Carpaccio di seppie dello chef Giovanni Morra in abbinamento ai vini di Feudi di San Gregorio.

MATTI PER LA BIRRA

L'associazione "Malti da Legare" organizza per domenica 29 maggio, ore 21, all'"OttavonanoPub" di Atripalda (Av) una cena degustazione con 5 piatti in abbinamento alle birre "Geco". La degustazione sarà guidata dal mastro birraio Luca Ligas. Costo 30euro. Info/334.3471923

LA PIZZA IN CATTEDRA

Lunedì 23 maggio il maestro pizzaiolo Gino Sorbillo (foto) sarà protagonista di due importanti eventi. Alle ore 8, con replica ore 18, sul canale satellitare Alice Sorbillo svelerà i segreti della pizza partenopea. Mentre alle 19.30, a Città del Gusto di Napoli parteciperà al convegno sul "lievito madre per la pizza" con Piero Gabrieli, Massimo Di Porzio e la giornalista Laura Gambacorta. Seguirà degustazione a 4 mani con Renato Bosco. Info/www.molino-quaglia.com

salvatore.tuccillo@libero.it