

L'ECCELLENZA
È UN'ATTITUDINE



Tre sorsi freschi per brindare all'estate

di HELMUTH KÖCHER

Quando l'estate entra nel vivo e le temperature iniziano a salire, anche la scelta del vino cambia. Si cercano calici freschi, leggeri, aromatici, capaci di accompagnare momenti rilassati, spuntini veloci e piatti semplici, ma gustosi. L'Italia, con la sua straordinaria varietà territoriale e vitivinicola, offre moltissime etichette ideali per la stagione calda.

Tra queste, tre vini si distinguono per carattere, origine e versatilità: la Malvasia Collio Doc 2022 di **La Ponca**, il rosato Gioia Rosa Igt Puglia di Terrecarsiche 1939 e il Magarià prodotto dall'azienda Spadafora 1915. Tre interpretazioni diverse dell'estate, che raccontano il Nord e il Sud della nostra Penisola, con tutte le loro sfumature, delicate ma intense.

Partiamo dal Friuli Venezia Giulia, nel cuore del Collio. Qui, su suoli di marne e arenarie chiamate "ponca", nasce **La Ponca**, azienda biologica che lavora nel pieno rispetto del territorio. La sua Malvasia, affinata tra acciaio, botti di rovere e barrique, si distingue per equilibrio, struttura e finezza. È un vino che profuma di fiori bianchi, con accenti minerali e un sorso pieno e persistente. Ideale con tartare di tonno, carpacci di pesce o una focaccia

con burrata e pomodorini.

Dal Friuli voliamo in Puglia, dove l'intensità del sole e il calcare dei suoli regalano al vino un'identità inconfondibile. Terrecarsiche 1939 è una storica cantina che valorizza il patrimonio locale con uno stile elegante e contemporaneo. Il suo Gioia Rosa, blend di Primitivo (80%) e Aleatico (20%), è un rosato brillante, dal profilo aromatico floreale e fruttato. Al palato è sapido, morbido, perfetto da gustare a 10°C accanto a una burrata pugliese, gamberi grigliati o un'insalata di riso al profumo di basilico.

Chiude la selezione Magarià, prodotto da Spadafora 1915 in Calabria. Questo bianco nasce da un vitigno a bacca nera, il Magliocco Dolce, varietà autoctona dal grande potenziale, in grado di regalare ai wine lover un sorso mediterraneo, sapido, fresco e leggermente amarognolo. Fresco e agile, si abbina a piatti vegetariani, cous cous di pesce, ma anche a una semplice e profumata caponata.

Tre vini, tre territori, da Nord a Sud, un'unica idea: brindare all'estate con gusto, leggerezza e identità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

