

# Rosso o vermentino Toscana nel bicchiere per la notte magica

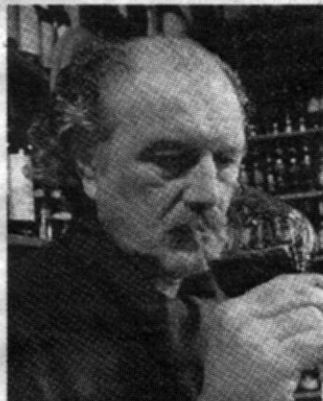
È la sera di Calici di Stelle e i vini si assaggiano in piazza  
L'esperto Ernesto Gentili consiglia quelli da non perdere

di Anna Cecchini

Una buona bottiglia di vino come elisir di piacere, da sorseggiare con gli occhi rivolti al cielo in attesa delle stelle cadenti. In occasione di Calici di Stelle, che vedrà organizzare in numerose località toscane degustazioni accompagnate da musica e spettacoli, perché non pensare a un itinerario tra i vini toscani? Una sorta di breve mappa delle bottiglie da consigliare a cittadini e turisti che oggi, per San Lorenzo, decideranno di trascorrere una serata di relax e divertimento, con lo sguardo attento al firmamento.

**Una mappa.** Un percorso nel gusto che, visto il periodo di crisi, guardi al piacere del buon bere ma strizzi anche l'occhio al portafoglio. E che, senza niente togliere ai grandi classici dell'enologia toscana, che a un pregio indiscusso affiancano prezzi non sempre accessibili, serva ad orientarsi tra le centinaia di cantine che offrono vini di qualità, magari giovani e con caratteristiche tutte da scoprire, a prezzi concorrenziali. Tutte bottiglie che arrivano sulla tavola a un prezzo intorno ai dieci euro.

A far da Cicerone in questo cammino attraverso le etichette meno note della regione è Ernesto Gentili, curatore della Guida vini dell'Espresso, che centra subito il punto. «Si tratta di bere bene», suggerisce Gentili -, in maniera spensierata, senza però uscire dai ristoranti con il portafoglio svuotato. In tutta la Toscana non ci



Ernesto Gentili

sono solo le grandi etichette, ma tanti vini abbordabili che offrono un piacere "rassicurante".

**Dai Colli di Luni a Lucca.** E allora, partendo dal nord della regione, l'esperto consiglia di sorseggiare un Vermentino dei Colli di Luni della cantina Terenzuola, perché «non ha pretese ma è profumato e di immediata piacevolezza, riesce a cogliere l'obiettivo di farsi bere con piacere».

Un'altra etichetta tutta da scoprire, trascorrendo la serata delle stelle cadenti in quel di Lucca, è il Rosso Villa Sardi delle Colline Lucchesi dell'azienda Sardi Giustiniani. Gentili lo definisce un «rosso riuscito, che ha buoni profumi curiosamente speziati di cannella a un prezzo davvero concorrenziale (fuori dalla cantina si trova intorno ai sei euro)».

**Tra Prato e Pisa.** L'esperto suggerisce di non lasciarsi sfuggire il Carmignano Montefortini dell'azienda Ambra: «È uno

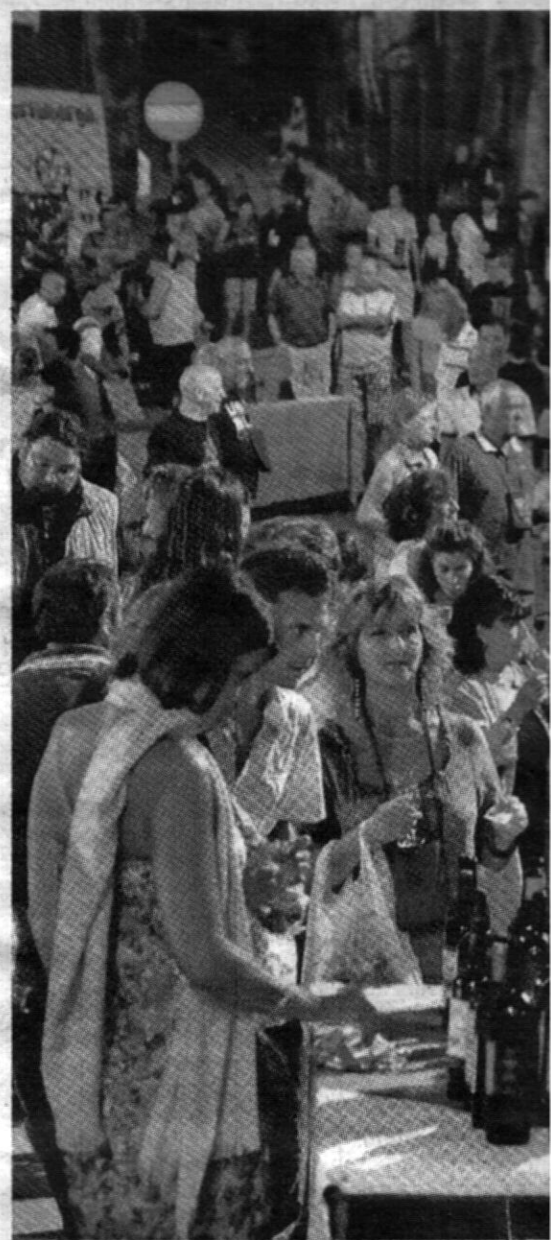
## DOVE ANDARE

### Brindisi in piazza e visite in cantina

Da un quarto di secolo il 10 agosto il popolo del vino si riversa nelle vie e nelle piazze italiane per brindare alle stelle cadenti. Calici di Stelle è una manifestazione nazionale che dal 1998 riempie ogni anno centinaia di piazze italiane nella notte di San Lorenzo, la notte delle stelle cadenti. L'evento è organizzato dall'Associazione Nazionale Città del Vino e dal Movimento Turismo del Vino. Tanti sono i comuni che cercano di personalizzare la propria iniziativa, organizzando concerti, mostre, visite in cantina. Il calendario dell'iniziativa Calici di Stelle, per la Toscana, è consultabile sul sito dell'associazione nazionale Città del vino ([www.terredelvino.it](http://www.terredelvino.it)).

dei migliori Carmignano di base, fatto bene, fruttato. Molto ben equilibrato garantisce soddisfazione sia all'appassionato che al bevitore occasionale e si accompagna bene con un piatto di ravioli al ragù come con una grigliata mista».

Nell'area pisana un vino che punta sull'originalità è il Fonte delle Donne, che la Fattoria di Fibbiano produce a base di vermentino e colombana. «Uno dei vini bianchi più interessanti del pisano. Originale è l'uso della colombana, uva dimenticata, che però combinata con il vermentino genera grande



Degustazioni a Campiglia Marittima in occasione di Calici di

freschezza e un bell'equilibrio».

**La costa livornese.** Un consiglio che Gentili dà a chi stasera cenerà lungo la costa livornese è senza dubbio quello di assaggiare Filemone, vermentino dell'azienda La Fralluca, in Val di Cornia. «Probabilmente il miglior vermentino prodotto su tutta a costa toscana - garantisce l'esperto -. Non è un vino banale, in bocca non è grasso né statico, è fresco e ha una bella persistenza. Pur avendo caratteristiche superiori si abbina con molti piatti, dal pesce arrosto al fritto di mare». Se-

condo l'intenditor pena di sorseggiare Cassiopea, un rosso di Bolgheri da Poggio Bolgherese: «è fatto di un vitigno rosato che Bolgheri quest'anno di lamponi e ciliegi non indugia su tonamente dolciastri».

**La Maremma e Siena** do nel grossetano, pone di provare di caratteristiche di Passionaia, della Montecucco, «ha dei Montecucco, f

risparmi €120,00

€ 629,00 anziché € 749,00

STUFA A PELLETTA CRISTAL ECO E - FIAMMA

GLI SCONTI Bricolage CONTINUANO!

AN RISC

Informazio

Offerta