



Francesca
Negri

1001 VINI DA BERE

almeno una volta nella vita



«La vita è troppo breve per bere vini mediocri.»

Johann Wolfgang Goethe

1001 vini da bere almeno una volta nella vita, più o meno blasonati e scelti dall'infinita carta dei vini della produzione mondiale: partendo dalle 516 etichette dell'Italia, si sconfinava nelle regioni vinicole europee (Francia, Spagna, Germania in primis), fino ad approdare in altri continenti (Stati Uniti, Australia, Cile, Nuova Zelanda, Libano, Israele). Un giro del pianeta avvincente, alla scoperta di nettari di Bacco capaci di restare nel cuore e di raccontare storie di uomini e territori in 1001 schede, che rappresentano delle vere e proprie "carte d'identità" dei vini, con tutte le informazioni necessarie per goderseli al meglio: abbinamenti ideali, temperature a cui servirli, curiosità sulla storia delle cantine che li producono. Dalle bollicine ai passiti, passando per bianchi, rosati e rossi: un vademecum indispensabile, per intenditori del buon vino, per chi desidera diventarlo o semplicemente per chi vuole essere sicuro di bere bene sempre senza spendere per forza un capitale.



FRANCESCA NEGRI, giornalista e Donna del Vino, è wine tutor del programma *Detto Fatto*, su Rai2. Partecipa a eventi locali e nazionali legati al vino, conduce show cooking e cura un blog seguitissimo, www.geishagourmet.com, dove potrete sapere tutto su di lei.

**Da una delle blogger
più seguite
sul web**



Copertina: Alessandro Tiburtini
www.newtoncompton.com

DISPONIBILE IN 

ISBN 978-88-541-8285-1



9 788854 182851

LA MIA WINE-PLAYLIST

Ci sono bottiglie che non sono, a mio avviso, semplici etichette da definire buone o cattive: ognuno di noi, infatti, potrebbe raccontare la sua vita scorrendo la sua personale carta dei vini.

Nella mia *wine-playlist*, ad esempio, trovate il Friulano di Toros, il mio primo vino bianco, bevuto appena diventata maggiorenne una sera calda d'estate in un ristorante di Cavallino, vicino a Jesolo, dove ho passato tutte le vacanze estive della mia infanzia e adolescenza. C'è il Luce di Frescobaldi e Mondavi ordinato a un tavolo in piazza Grande ad Arezzo, dove sedevo da sola a festeggiare il mio trasferimento in una città nella quale ancora non conoscevo nessuno. Poi potremmo volare a Bruxelles: ero lì per un master universitario, ma la prima cosa che feci fu infilarmi in uno dei ristoranti di rue du Marché aux Peaux per assaggiare le famose *moules*, nonché il mio primo Chablis (del Domaine François Raveneau). Con un Lugana Ca' dei Frati Brolettino ho dato il primo bacio a mio marito in una notte in cui la luna piena rotolava come una palla da biliardo nelle onde del Lago di Garda. Eravamo invece con i piedi nella sabbia di Formentera, con un calice di Enate Rosado in mano, quando abbiamo deciso di sposarci (al matrimonio abbiamo brindato a Champagne, Dom Pérignon per la precisione). Restando in ambito familiare, il primo calice di vino che ho bevuto per festeggiare la nascita di Leonardo James è stato un Mumm Cuvée Lalou, mentre durante la gravidanza di tanto in tanto mi concedevo una flûte di Theophile, di Giulio Ferrari oppure di Anna Maria Clementi (qualcuno dice sia per questo che Leonardo è biondo e molto attivo). Non dimenticherò mai il bicchiere di Amarone della Valpolicella che ho dovuto bere tutto d'un fiato per dimostrare che ero all'altezza di diventare Cavaliere del Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto (prova superata), e nemmeno il Ruinart Blanc de Blancs con cui ho festeggiato l'uscita del mio primo libro, un sogno enorme che oggi ha raggiunto quota otto volumi pubblicati. Poi c'è il vino che rappresenta il mio terroir, e che per me è il Gran Masetto di Endrizzi; c'è il vino letterario, il Sherazade di Donnafugata, in onore della mia eroina femminile preferita; c'è il vino che non ti aspetti, come il Nerello Mascalese di Passopisciaro oppure il Pinot Nero di Inmann Family; c'è il vino dello sbrilluccichio più scintillante che ci sia, Krug; e c'è il vino che ti fa restare senza fiato e ti apre nuovi orizzonti, come il Grandama di Sacrafamilia. La lista è lunga e non finisce certo qui. Il fatto è che il vino, per me, è molto di più che una definizione su una guida enologica. È il ricordo di un tramonto, di una giornata passata a fare shopping con le amiche, delle emozioni del primo bacio, del brindisi per un traguardo insperato ma raggiunto, di quella sera trascorsa a goderti il fresco e a pensare, sotto le foglie di kiwi del tuo giardino. Perché il vino non è solo un piacere, è anche un modo di esprimersi, di vivere, di raccontare e di sorridere.

795

SACRAFAMILIA

Grandama Arte della Luce

Provincia di Pavia IGP



NOME Grandama Arte della Luce

COGNOME Sacrafamilia

RESIDENZA Lombardia

I primi vini Sacrafamilia nascono nel 2003 a Godiasco, nell'Oltrepò Pavese, grazie al prezioso lavoro di Domenico Capeto e della moglie Anna Mercandelli. La loro è un'agricoltura più che biologica visto che dopo l'incontro con Shumei, avvenuto nel 2008, l'azienda ha escluso definitivamente anche l'utilizzo dello zolfo di miniera. Shumei è un'associazione no profit, considerata un punto di riferimento nel settore della cosiddetta agricoltura "naturale" e sviluppata dal suo fondatore Meishu-sama (Mokichi Okada 1882-1955). Sacrafamilia, una realtà unica in Italia e nel mondo, e Shumei oggi sono unite in una partnership internazionale con l'obiettivo di condividere idee ed esperienze nello sviluppo di questa filosofia agricola.

ETÀ Affina in vasche di vetroresina.

SEGNI PARTICOLARI Grandama Arte della Luce si basa sul concetto di "Agricoltura Spirituale", un concreto progetto di lavoro che si basa sulla preghiera e sul lavoro. «Il vino diviene una sostanza per nutrire non solo il corpo, ma anche lo Spirito. È frutto del nostro faticoso lavoro manuale e della preghiera quotidiana di Lode che rivolgiamo a Dio», spiegano Anna e Domenico. Grandama viene prodotto senza l'utilizzo di nessuna sostanza chimica, sia in campagna sia in cantina, nessun concime e nessun diserbante. La resa di produzione dell'uva è bassissima, facendo una scrupolosa selezione nel vigneto degli acini migliori, per ricercare la purezza assoluta del vino.

NOTE DEGUSTATIVE Da uve Cabernet Sauvignon e Croatina, il colore è rosso granato intenso. Al naso sprigiona un profumo persistente che avvolge chi lo assaggia come l'abbraccio di una madre e continua in bocca con una delicata dolcezza e un aroma ricco ed elegante che regala un'esperienza difficilmente descrivibile.

ABBINAMENTI CON IL CIBO Da solo o con carni pregiate e cucinate con lunghe cotture, formaggi importanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C.