

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

“Grandi territori di Toscana e d’Italia”

Venerdì 6 dicembre 2024

Gruppo Piccini:

- **Poggio Roveto Bolgheri**
- **Torre Mora Etna, Sicilia**
- **Villa al Cortile, Montalcino**
- **Fattoria di Valiano Chianti Classico, Castelnuovo Berardenga**
- **Tenuta Moraia Gavorrano (Maremma)**
- **Regio Cantina Venosa (PZ)**

I VINI DI QUESTA SERA E I SUOI ABBINAMENTI:

1. **TOSCANA VERMENTINO 2022 POGGIO ROVETO. Il mio giudizio: Buono, voto 85/100;**
2. **ETNA BIANCO SCALUNERA 2023 TORRE MORA, Carricante 100%. Il mio giudizio: Ottimo, voto 87/100;**
Aperitivo di benvenuto. Abbinamento OTTIMO con l’Etna Bianco
3. **ETNA ROSATO SCALUNERA 2023 TORRE MORA, Nerello Mascalese 100%. Il mio giudizio: Buono, voto 85/100;**
4. **ETNA ROSSO SCALUNERA 2020 TORRE MORA 97% Nerello mascalese e 3% Nerello cappuccio. Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100.**
Caponata. Piatto eccezionale ben abbinato con Etna Rosso.
5. **CHIANTI CLASSICO RIS. POGGIO TEO 2020 FATTORIA DI VALIANO. Sangiovese 100%. Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100.**

6. CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 6.38 2019 FATTORIA DI VALIANO. Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 7%, Merlot 3%. Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100.

Farinata di cavolo. Ottima, abbinamento felice con entrambi.

7. MAREMMA TOSCANA IL PACCHIA 2021 TENUTA MORAIA. Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Syrah 10%. Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100.

8. BOLGHERI ROSSO 2021 POGGIO ROVETO. Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30%. Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100.

Ravioli di guancia di bovino. Ottimo piatto, abbinamenti ambedue coprenti.

9. ROSSO DI MONTALCINO 2022 VILLA AL CORTILE. Sangiovese grosso 100%. Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100.

10. BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 VILLA AL CORTILE. Sangiovese Grosso 100%. Il mio giudizio: mi aspettavo di più da questa vendemmia. Ottimo 88/100.

Maltagliati alla lepre. Ben fatti, cottura eccellente. Ottimo l'abbinamento.

11. VINO IN MUSICA 2018 FATTORIA DI VALIANO. Supertuscan: Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 50%. Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100.

12. PERPIERO 2019 TENUTA MORAIA. Cabernet Sauvignon 40%, Sangiovese 40%, Cabernet Franc 20%. Il mio giudizio: Eccellente, voto 92/100.

Coscia di maiale. Piatto un po' saporito. Solo il Pierpiero è riuscito nell'abbinamento.

13. AGLIANICO DEL VULTURE DONPA' 2018 REGIO CANTINA. Aglianico 100%. Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100.

14. AGLIANICO DEL VULTURE RIS. SUP. CAMPO MELOGRANO 2016 REGIO CANTINA. Aglianico 100%. Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100. Pecorino lucano (in verità sardo). Abbinamento eccellente.

TORTINO CIOCCOLATO E PERE per finire

Due parole su: Aglianico del Vulture.

L'Aglianico del Vulture è un antico vitigno rosso originario della **Grecia**. Deve infatti il suo nome al termine **Elleanico** (che proviene dalla Grecia).

La sua culla è sicuramente la zona del **Vulture, in Basilicata**, nella provincia di Potenza. Il Monte Vulture (1326 m.s.l.m) è un antico vulcano inattivo e sulle sue pendici l'Aglianico ha trovato una condizione pedoclimatica perfetta. L'Aglianico del Vulture è un vitigno dal **grappolo piccolo, con acini di un intensissimo colore blu-nero, che predilige i terreni vulcanici di alta e media collina. Inoltre teme il grande caldo e le gelate autunnali. il primo è mitigato dall'altitudine dei vigneti, mentre le seconde sono fortunatamente rare nella sua zona di coltivazione.**

La diffusione dell'Aglianico in vaste aree del sud-Italia lo ha dotato **di una grande capacità di adattamento alla zona di coltivazione e a dare vita ad almeno due distinte varietà: l'Aglianico propriamente detto – coltivato soprattutto a Taurasi in Campania – e l'Aglianico del Vulture – diffuso in Basilicata.**

Più di recente, approfondite indagini effettuate per mezzo del DNA, hanno permesso di stabilire che l'Aglianico e l'Aglianico del Vulture sono in realtà **biotipi della stessa varietà, avendo la stessa identità genetica.**

Dal vitigno Aglianico del Vulture si ottiene un vino colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al palato risulta gradevolmente tannico, sapido e guadagna persistenza ed equilibrio con l'invecchiamento. La struttura dei vini affinati in legno si adatta ad essere abbinata a selvaggina, carni speziate e formaggi stagionati.

Negli anni più freddi, la vendemmia dell'Aglianico del Vulture **dura fino alla prima settimana di novembre**, fino ad oltre due mesi dopo la raccolta del primo Primitivo nella vicina Puglia. **È questa maturazione prolungata (unita al particolare equilibrio di acidi, zuccheri e tannini dell'Aglianico) che rende i vini dell'Aglianico del Vulture così pieni di corpo, profondi di colore e ricchi di sapore.**

Urano Cupisti