

NEL BICCHIERE

Figli di una DOC minore

Il borgo medievale di Roccatederighi veglia sulle vigne dell'azienda Ampeleia, in Maremma.

NELLE REGIONI CHE PRODUCONO GRANDI VINI, LE DENOMINAZIONI BLASONATE OFFUSCANO IL RESTO DEL TERRITORIO. IN **TOSCANA** NON ESISTONO SOLO BRUNELLO, CHIANTI E BOLGHERI. C'È UN MONDO SCONOSCIUTO, DI PICCOLI VIGNAIOLI ED ETICHETTE ECCELLENTI



Valentina Vercelli

Dopo la laurea in lettere, mi sono chiesta che cosa avrei voluto fare. Scrivere e viaggiare. Appagante, ma poco remunerativo, e ci ho bevuto su per dimenticare. Così è nata la mia passione per il vino.



TERRITORI DI LUCCA E PRATO

1. Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2015 Tenuta di Valgiano
Uve sangiovese, syrah e merlot per un rosso profondo, che è pura espressione del territorio. Invecchia con la stessa grazia di Sean Connery. Con arrostiti e cinghiale in umido. 85 euro. *Vendita online: sì.* Capannori (LU), valgiano.it

2. Podere Concori Bianco 2016 Podere Concori
Gabriele Da Prato ha scommesso sulla sua Garfagnana. E ha vinto con questo mix di pinot bianco e chenin blanc, fresco concentrato di profumi ed eleganza. Con risotti di pesce e verdure e con il sushi. 14,50 euro. *Vendita online: sì.* Galliciano (LU), podereconcori.com

3. Montecarlo Bianco 2016 Tenuta del Buonamico
Esiste una Montecarlo senza casinò che si affaccia su un mare di vigne. Nascono qui vini fruttati e di beva spensierata, come questo bianco. Con insalata di mare, polpo e patate. 9,50 euro. *Vendita online: sì.* Montecarlo (LU), buonamico.it

4. Barco Reale di Carmignano Ser Biagio 2016 Tenuta di Artimino
Proviene da una storica zona vinicola, un tempo tenuta di caccia medicea, questo rosso versatile a base di uve sangiovese, cabernet e merlot. Per una cena tra amici. Con crostini toscani, pasta al ragù, pollo alla diavola. 9,50 euro. *Vendita online: sì.* Carmignano (PO), artimino.com

TERRITORI DI FIRENZE, AREZZO, SIENA

1. Chianti Montalbano 2016 Tenuta Cantagallo
Montalbano, la denominazione meno conosciuta del Chianti, dà rossi versatili, come questo sangiovese, ideale con primi piatti alle verdure e carni bianche. Fresco, va bene anche con il pesce. 6,50 euro. *Vendita online: sì.* Capraia e Limite (FI), tenutacantagallo.it

2. Cortona Syrah 2014 Stefano Amerighi
Il Syrah a Cortona ha trovato la sua terra di elezione in Italia e Stefano Amerighi è tra i produttori migliori. Elegante, fruttato e speziato, è ottimo con grigliate di carne e selvaggina. 23 euro. *Vendita online: sì.* Cortona (AR), stefanoamerighi.it

3. Cuna 2013 Podere Santa Felicità
I Pinot nero dell'Appennino toscano saranno famosi: questo, prodotto da Federico Staderini, è già un fuoriclasse: lasciatelo in cantina per qualche anno e vi farà innamorare. Con agnello al forno e filetto al tartufo. 36 euro. *Vendita online: sì.* Pratovecchio (AR), tel. 335453072.

4. Vernaccia di San Gimignano 2016 Castello Montauto
Nel XIII secolo la Vernaccia era un dono per gli ospiti importanti. Sapido e floreale, è ottimo con panzanella e spaghetti con le vongole. 13,50 euro. *Vendita online: sì.* San Gimignano (SI), castellodimontauto.it



TERRITORI DI PISA E GROSSETO

1. Unlitro 2016 Ampeleia
L'alicante nero ha inebrianti profumi di macchia mediterranea e la bottiglia da un litro è ideale per una cena tra amici. Sapido e succoso, si abbina con pasta al ragù, tonno alla griglia, pollo al forno, pane e salame. 11 euro. *Vendita online: sì.* Roccatenderighi (GR), ampeleia.it

2. Montescudaio Rosso Montaleo 2014 Pagani De Marchi
Rosso rubino, con profumi di frutti rossi, erbe e spezie, da uve sangiovese e poco cabernet e merlot, è un'etichetta «poca spesa, tanta resa». Resiste in cantina per qualche anno. Con primi con sughi di carne e cacciucco. 9,50 euro. *Vendita online: sì.* Casale Marittimo (PI), paganidemarchi.com

3. Maremma Toscana Bianco Litorale 2016 Val delle Rose
Questo Vermentino profuma di frutta estiva ed è un invito alla spensieratezza. Per sentirsi come Irene Grandi, in vacanza da una vita. Per aperitivo e con antipasti di pesce. 13,50 euro. *Vendita online: sì.* Grosseto, valdellerose.it

4. Chardonnay 2014 Monteverro
Ecco un sogno che si avvera. Quello di Georg Weber di creare grandi vini in Maremma. Ed è anche la sfida (vinta) di fare un bianco importante in una terra di rossi. Elegante e caldo, è avvolgente come il cachemire. Con carni bianche e pesci con salse strutturate. 79 euro. *Vendita online: sì.* Capalbio (GR), monteverro.com

Diritto di tappo: «Il vino lo porto io»

Al ristorante con la propria bottiglia di vino? Si può. In cambio del servizio (e del mancato guadagno), si riconosce al ristorante un compenso che varia, a seconda del tipo di locale, da

5 a 50 euro. In Italia è una tradizione agli albori, ma qualcosa si muove. Via libera al Piazza Duomo di Alba, al Del Cambio di Torino, al Manna e al Daniel di Milano... Ma attenzione, sul

diritto di tappo i ristoratori si dividono: verificate sempre, senza paura di fare figuracce (perfino Madonna si porta il vino da casa, insieme ai calici giusti) e senza dimenticare di chiedere

quanto costa il servizio. Ci sarà anche chi, come Andrea Fontana della Trattoria il Gabbiano di Corte de' Cortesi, risponde: «Ma che compenso! Basta un bicchiere di vino per l'oste!».