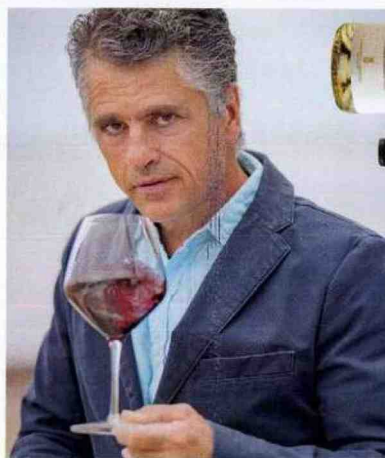


Parola di sommelier



I MAGNIFICI TRE

«Una bollicina, un bianco e un rosso: comincio con il **Franciacorta Cabochon Brut** di Monte Rossa, ampio e strutturato (53 euro, monterossa.com); in Alto Adige c'è l'**Alto Adige Pinot Bianco Terlaro Rarity** di Cantina Terlaro, di cui ricordo lo strepitoso 2005 (120 euro, per l'annata corrente, cantina-terlaro.com). Infine, un rosso toscano, l'elegante **Castello del Terriccio**, dell'omonima cantina pisana, un mix di syrah, petit verdot e altre uve rosse (68 euro, terriccio.it)».



Emanuele Giampieri fin da bambino respira l'aria del mare di San Vincenzo (LI) dalla trattoria sulla spiaggia, finché i fornelli passano di mano da mamma Fernanda alla moglie Deborah Corsi e La Perla del Mare diventa un ristorante gourmet. In sala è sempre pronto a consigliare l'abbinamento migliore scegliendo tra gli oltre 260 vini italiani ed esteri della cantina.



SARANNO FAMOSI (MA VOI SCOPRITELE ORA)

«Tre aziende vicino al mare: dico **Macchion dei Lupi**, perché è l'unica azienda di Suvereto a produrre vini naturali (macchiondelupli.it); **Sassarini**, nelle Cinque Terre, perché sfruttando al meglio l'escursione termica ligure crea piccoli capolavori (cantinasassarini.com); da assaggiare infine i vini dell'isola di Salina di **Barone di Villagrande**, perché il team di lavoro è giovane e con grandi potenzialità (villagrande.it)».

COSA BEVO CON IL PESCE?



Emanuele Giampieri, dal suo ristorante sul litorale toscano, ci consiglia quali vini stappare in vacanza e come abbinarli alla cucina di mare di VALENTINA VERCELLI

ETICHETTE PER PIATTI QUOTIDIANI

«Partiamo dalla Lombardia con il **Lugana I Frati** di Cà dei Frati, un bianco secco al punto giusto, che esprime tutta la freschezza del territorio del Garda. Sta bene con il nasello al vapore con verdure (11 euro, cadeifrati.it). In Emilia c'è il **Lambrusco di Sorbara Rimosso** di **Cantina della Volta**: ha una bevilibilità irresistibile ed è squisito con triglie alla livornese (12 euro, cantinadellavolta.com). Nella mia Toscana propongo il **Filemone** di **La Fralluca**, un **Vermentino** di Suvereto, eccellente con gli spaghetti alle vongole (11 euro, lafralluca.com), e il **Sangiovese Rosato** di **Castello di Monsanto**, profumato e di ottima acidità, per il cacciucco (11 euro, castellodimonsanto.it). Da provare, infine, il **Cancelli Bianco** di **Rabasco**, un **Trebbiano d'Abruzzo** sapido e minerale, insieme alla frittura di pesce (12,50 euro, agricolarabasco.it)».

NELLA GLACETTE

«I vini più adatti alla stagione calda sono Franciacorta, Champagne e i Vermentini toscani; in generale, vanno bene i bianchi fruttati del Nord Italia e quelli minerali del Meridione». E se si vuole bere rosso? «Si può spaziare tra Pinot Nero, Alicante, Schiava e Frappato, da servire freschi, tra i 14 e i 16 °C».