

€ 4,90

Bimestrale - N. 174 Giugno - Luglio 2020

CUCINA & VINI

ENO GASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di Gino Pesce Acqua Pazza



Bererosa 2020

Il Trebbiano Spoletino • Pecorino Romano
Anteprima Chianti Classico • I mercati di Parigi
Anteprima Vernaccia di San Gimignano • Extravergine
L'Italia riparte dal turismo • Sostenibilità, Sqnp e vino

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. D.L. 353/03 (conv. in L. 27/02/2004 N°46) ART.1 COMMA 1 AUT.C/RM/101/2010



Equibrista San Michele

La ricerca della gioia del gusto

Non ci stanchiamo di dire che il vino rosa nasce da precise scelte di vigna e cantina e non si tratta di un prodotto di ripiego.

Mario Danesi, proprietario con la cugina **Elena Danesi** dell'azienda di famiglia dall'inizio degli anni Ottanta, lo afferma con le sue scelte. Equibrista nasce dal vigneto più vecchio, quello con le uve che esprimono maggiore territorialità sia perché vantano un'età media di oltre trenta anni con punte di sessanta, sia perché le varietà presenti riflettono la tradizione viticola del luogo, con una miscela di cultivar che ha l'obiettivo antico e sempre valido di rappresentare la migliore espressione di quel fazzoletto di terra. Intanto siamo in un luogo diverso, il Monte Netto, un altipiano argilloso che supera i centotrenta metri di altitudine in provincia di Brescia, contornato dalla pianura Padana e quindi caratterizzato da condizioni pedoclimatiche originali. Tanto che la zona rientra in gran parte nel Parco Agricolo regionale del Monte Netto, un'area di millequattrocentosettanta ettari dove la vite è la coltura principale (la Doc è Capriano del Colle), tutta in fascia collinare, mentre la pedocollina ospita, frumento, orzo e mais. Il parco è contraddistinto dalla presenza di un antico bosco che ne caratterizza l'ambiente. A fine anni Novanta il cambio di passo aziendale con la ricerca di una produzione originale e di carattere che raccontasse quelle terre. "Da quel momento - racconta Mario - l'analisi più dettagliata delle uve con la scoperta della presenza di un particolare biotipo di marzemino, caratterizzato da una buccia più spessa e una maggiore acidità dei cloni più diffusi in Trentino e Veneto. Varietà che qui ha una storia secolare, risalente addirittura al sedicesimo secolo". Una definitiva spinta verso la qualità e il carattere dal 2011, con l'arrivo degli attuali giovani conduttori. L'azienda



dispone di sedici ettari a vigneto e produce circa settantamila bottiglie, con certificazione biologica dalla vendemmia 2019. Equibrista nasce da una vigna mista, in cui la metà è quel marzemino, poi c'è merlot, sangiovese e barbera in ordine di quantità. Un vigneto vecchio in cui la produzione non è costante e che era dedicato solo al vino rosso più importante la Riserva Capriano del Colle Doc. La produzione del rosato si ottiene con la tecnica del salasso effettuata su una massa di mosto in macerazione con le bucce (si estrae la quantità di vino che evidentemente resta di colore rosa). La difficoltà della scelta del momento giusto è un vero esercizio di equilibrio... Poi la vinificazione in bianco in cemento. (F.D.A.)

EQUILIBRISTA 2019 VINO ROSATO BIOLOGICO



12,5% vol - € 10,00

Uve: marzemino 50%,
merlot 20-25%, sangiovese 15%,
barbera 10-15%

Bottiglie prodotte: 1.000
www.sanmichelevini.it

Gentile e deciso, di bel carattere. Rosa luminoso, è accattivante al naso con il suo frutto dolce e polposo di fragola, lampone, pesca, ciliegia, kumquat e mandarancio; si aggiungono sentori più dolci di granatina, gelso nero, susina nera, mora anche in gelatine e bacche di sambuco che si fondono con profumi di petali di rosa, di mirto in foglia e bacca, iodio, caramella alla liquirizia e menta. Bilanciato, morbido, di adeguata freschezza e sapidità, presenta un delicato velo tannico che dà grip. Il retrofatto trova il frutto fresco, meno dolce del naso, con bei risvolti di pompelmo rosa e chinotto mentre i vegetali si allargano a salvia e menta, tutti percorsi da minerali di salgemma.

Ottimo con un filetto di pesce spada alla salsa di soia, su vellutata di carote, ma anche su polpette in fircassea.