



Una proposta alternativa per *andare lontano* anche quest'estate: versate il *mondo in un bicchiere* e gustate tutte le storie e i *profumi* che arrivano da lontano

**Acini d'altura**  
Qui sopra, la vendemmia in Galizia, in Spagna.

**N**i... viaggiare. Il Green Pass è come il gratta e vinci, grandi speranze ma scarse chance. E così, io ho una proposta alternativa per scoprire il mondo a dispetto di ogni ostacolo pandemico. Che il mondo venga a noi, racchiuso tutto in un calice di vino.

**Wine pass, perché no, questa l'idea.** La scienza mi sostiene, il vino è il succo di un'eredità territoriale, climatica, antropologica, di esperienza, tradizione, genio. Al calice si affaccia l'olfatto, che è memoria, il sorso produce piacere - principio generativo, il colore è immaginazione. E dunque... sì, viaggiare.

Riprendo il mio taccuino di appunti, e apro le pagine che riguardano Beirut e Beyt Mikhael, locale in un'incantevole casa libanese, finestre ad arco, scorci da *Mille e una notte* e la compagnia del Pinot Gris Château Khoury, bio, proposta aperitiva con *zaatar*, la pizza al timo. Riascolto anche il nastro, torna la voce di Magda Beverari, donna forte e fiera che ora vive a Parigi, blogger di *vinparfait.com*, nonché autrice di un vino da uva *obeideh* per la cantina Coteaux du Liban, Le Vin Parfait, un bianco che nel finale - a sorpresa - ricorda il Saké e per questo è assai apprezzato con il sushi.

Mi canta Gianna Nannini: "Bello, bello e impossibile / Con gli occhi neri e il tuo sapore mediorientale". C'è differenza, mi dice, tra i vini dei colonizzatori e quelli dei colonizzati: il libanese è di *loisir*, fatto da enologi allevati in Francia ma destinato al puro piacere secondo un principio squisitamente sibarita. Insomma, non la replica *extra moenia* di un'icona transalpina.

È così che allora ho scoperto Ixsr Grande Reserve Blanc 2017, fresco, setoso, fruttato di pesca e agrumi; è un blend di uve Viognier, Sauvignon e Chardonnay, raccolte nei vigneti collocati tra 900 e 1.600 metri d'altitudine. A Trieste, nel ristorante Adonis, ci si può togliere lo sfizio. Effettuato il primo viaggio, ora tocca agli altri. E voi, ispiratevi pure tra queste pagine.

**Come una volta**  
A sinistra, pigliatura al Mas des Tourelles (Beaucuire), in Francia.

FOTO: ULR. HINZLOS - ANSA - AGRIFE DI MARTINO SACCHI

**3 MANZANILLA BARBIANA DELGADO ZULETA**

**TIPOLOGIA** Sherry Fino, uve Palomino invecchiato in botti di rovere americano.

**ZONA** Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera Dop, Andalusia, Spagna.



**PREZZO**  
17 euro

Mare, Sherry e crostacei, che ci azzeccano? Sembra un cortocircuito tra note enologiche ossidate, sodio mediterraneo e polpa dolce. Ma il matrimonio s'ha da fare. In Spagna il Manzanilla è d'uso *aperitivo*, *aperitivo* se ne propone la realtà aumentata. Succede all'Olivo, il ristorante bistellato del Capri Palace Jumeirah Hotel, capitanato dallo chef Andrea Migliaccio, dove questo tipo di Sherry, dai sentori di camomilla con sbuffi salini, va a bagnare il plateau di gamberi rossi, scampi, ricciola, tonno, pezzogna e calamaro variamente declinati: crudi, al vapore, stufati, laccati o fritti. Prenotarsi per l'esperienza all'Undiscovered, la tavola o, meglio, la *bodega* occultata nelle cantine (*capripalace.com*).

**4 KARASI ARENI NOIR ZORAH**

**TIPOLOGIA** Areni Noir vinificato in karas (anfore armenie) e in vasche di cemento.

**ZONA** Yeghegnadzor, villaggio di Rind, Armenia.



**PREZZO**  
30 euro

L'Armenia è un paesaggio dilatato e dolente, arido, montuoso, punteggiato di monasteri. Nel periodo comunista fare vino fu proibito per favorire la russa Georgia, che però realizzava distillati. Gli armeni murarono le anfore per salvarle, ma ora è tempo di svelamento: vini da uve autoctone areni noir, cresciute a 1.400 m in terra calcarea e sabbiosa, come l'elegante rosso Karasi Areni Noir, prodotto nella zona di Yeghegnadzor, vendemmia manuale, vinificato nelle karas (le anfore), asciutto, note di viole e frutti rossi. In regia una giovane coppia, Zorik Gharibian, armeno, e la compagna. L'ho gustato con pasta cacio&pepe, ricetta dettata al telefono da Adriano Baldassare di L'Avvolgibile, trattoria pop romana. Nulla di più intonato (*cuzziolgrandivini.it*).

VINI & PAESI

**1 NYKTERI 2019 SANTORINI DOP GAIA WINES**

TIPOLOGIA 100% Assyrtiko.

ZONA Zona est dell'isola, pendii di Koutsi - Isola Santorini Cicladi, Grecia.



Ci sono vini blu - inteso come trama di cielo e mare. Mi è capitato a Santorini. Luogo, la libreria Atlantis Book, sospesa sull'Egeo, memorabile anche per il motto pro felini (numerosi!): "rent a cat, 5 euro". Sono tra volte tonde, chiesette, muri imbiancati, libri nuovi, usati, antichi, commerciali, prime edizioni e mi imbatto nel Nychteri Santorini 2019 della Gaia Wines, cantina sull'isola, e nel Nemea, un bianco in purezza da assyrtiko, vitigno autoctono, giallo allegro, con memoria vulcanica e minerale. Sorseggio e mi lancia in aggettivi: elegante, speziato per la nota d'incenso, vaniglioso. Lo ritrovo al ritorno grazie all'importatore Masciarelli. Ci aggiungo un libro di poesie di Kavafis e anche Milano vira al blu (masciarelli.it).

PREZZO da 26 euro

**2 PERNAND ILE DE VERGELESSES, DOMAINE DUBREUIL - FONTAINE**

TIPOLOGIA Pinot Noir, Premier Cru.

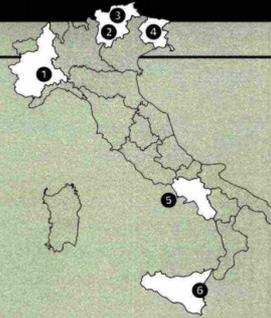
ZONA Borgogna, Pernand Vergelesses (Francia).



I francesi lo fanno meglio? Cominciamo

APPUNTAMENTI

*Picnic in vigna e passeggiate a piedi nudi*



**1 VENDEMMIA DIDATTICA DA FINE AGOSTO**

Sogno di partecipare al Brico dell'Uccellone e alla Monella, la mia barbera preferita. Comunque vada, nell'agricola monferrina del Bologna Wine Resort, a Frazione Asinara di Rocchetta Tanaro, la vendemmia si farà, purgata dal Covid: solo ospiti della casa, braccia, ceste, forbici e foulard. Gli addetti sanno fare, gli invitati no, i primi guidano, vendemmia didattica. Si comincia dai grappoli inferiori, poi picnic, finale a merenda e vini local. A ottobre caccia al tartufo bianco, cene e calici a tema. Prenotarsi, max 7 alla volta ([braidawineresort.it](http://braidawineresort.it)).

**2 BOLLICINE IN TOUR TUTT'ESTATE**

La Cantina Endrizzi, tra i migliori autori di spumanti Metodo Classico Trento Doc, sfida la genealogia: passeggiare sul terreno delle future bollicine per dare sostanza all'assaggio. Percorso guidato da una mappa interattiva tra filari e sentieri. Al Giardino dei Profumi il vigneto fa da campo d'esame, ogni filare è distinto da erbe, piante e fiori e fa da indizio per l'uva d'origine. Lungo la strada del Vino e dei Sapori tra 17 e 19/19 va alla "tac" il Teroldego, principe dei rossi locali. Wine bar e cantine accompagnano con sommelier laureati ([visittrentino.info/enoturlab](http://visittrentino.info/enoturlab)).

**3 A PIEDI NUDI DA FINE AGOSTO**

Nature Bathing tra i filari? Non fraintendetevi, "bathing" è immersione nella natura, non in una piscina. Le cantine friulane (Gradi's ciutta, I Cornelli, Pitaris, anche altre) sanno che l'esperienza rigenera specie la mattina o al tramonto. Il mantra è la lentezza, la camminata è a piedi nudi davanti al sole sorgente o calante, la degustazione è l'ambiente vitale, obiettivo la centratura mindfulness. Sale l'appetito, esauditelo: salumi, formaggi, conserve e vini secondo orario e produzione aziendale ([turismofvg.it/nature-bathing](http://turismofvg.it/nature-bathing)).

**4 ISCHIA DOPO L'ESTATE FINO A SETTEMBRE**

Evaporata la confusione vacanziera il consorzio ischitano @ischiasmore propone l'isola autentica. Mezzatorre Hotel, la villa che fu di Luchino Visconti, ha composto Le Vie del Vino tracciate dagli antichi greci: tour in Mercedes tra le cantine di Pietratorcia, D'Ambrà e altre ([pellicanohotels.com](http://pellicanohotels.com)). Il tesoro gastronomico è intavolato da Dani Maison, dello chef bistellato Nino Di Costanzo: giardino aromatico e d'arte con corni scultorei e l'omaggio a Pulcinella di Lello Esposito, ricette-quadro e carta dei vini olimpica, con attestato di Dépositaires Dom Pérignon.

