

# Annata 2008, i bianchi esordiscono sul banco

di Roberto Barat

**A**prile è il mese dei vini bianchi. Un po' perché arrivano quelli dell'ultima vendemmia (con le aziende che si affannano a imbottigliare in tempo per il Vintaly) un po' perché con i primi caldi il cliente comincia a sentire il desiderio di fresco, caratteristica appunto che un buon calice di bianco sa offrire. Naturalmente non sono solo le nuove vendemmie al centro dell'attenzione. Ci sono i nuovi prodotti in assoluto e, spesso, anche vini o monovitigni storici che le aziende hanno voluto rivedere, ringiovanire o riproporre sul mercato. E, infine, quei bianchi che per caratteristiche produttive vanno assaporati dopo un po' di tempo dalla vendemmia. Ce ne sono tanti e sono sempre di più. Vale la pena proporli, spiegando al cliente che anche chardonnay, sauvignon e via dicendo possono dar vita a vini longevi.

Conoscere queste e altre motivazioni, i nuovi uvaggi di un vino o proporre al cliente una nuova etichetta vuol dire riuscire a vendere meglio quanto si ha in cantina. Anche perché, al contrario di quanto sembrano pensare molti, il vino va tenuto il meno possibile sullo scaffale. Quando esce dalla cantina è spesso meglio berlo subito, pardon, venderlo subito. □



## Centine Igt Bianco Toscana Doc 2008

BANFI	
Regione	Toscana
Prezzo*	8 € (enoteca)
Alcol	13,5%

### La nuova annata perché

La Banfi sa coniugare grandi numeri produttivi, ottima qualità e prezzi più che ragionevoli. E la cantina toscana non si smentisce nemmeno con questa new entry, un blend di uve sauvignon blanc, chardonnay e pinot grigio prodotto in 250mila bottiglie. Un bel vino con bouquet intenso, fruttato e sapore pieno, sapido e fresco. Da proporre al calice per un aperitivo o in abbinamento a uno snack veloce, un panino, un'insalata.

[www.banfi.it](http://www.banfi.it)



**Servizio** In un calice da bianchi. 8/10° C la temperatura di servizio perfetta.



## Terrazze della Luna Chardonnay Trentino Doc 2008

CAVIT	
Regione	Trentino
Prezzo*	4,95 €
Alcol	12,5%

### La nuova annata perché

Lo chardonnay è un vitigno della Borgogna introdotto un secolo fa in Trentino per la produzione degli spumanti. In cent'anni di "residenza" ha dimostrato di essersi ambientato egregiamente, tanto da dar vita anche a ottimi bianchi fermi. Come lo Chardonnay che presentiamo qui. Secco, armonico e pieno in bocca, ha aromi intensi che lo rendono perfetto per un aperitivo o un piatto con ingredienti del mare.

[www.cavit.it](http://www.cavit.it)



**Servizio** Da servire fresco, intorno agli 8° C, in un calice da vini bianchi.



## Cento Filari Lugana Doc 2008

CESARI	
Regione	Veneto
Prezzo*	6,25 €
Alcol	13,5%

### La nuova annata perché

Il Lugana era considerato, fino a qualche tempo fa, un vinello leggero e piacevole o poco più. E i produttori non facevano molto per discostarsi da questa visione. Ora però qualcuno ne sta elevando il livello e con buoni risultati. Il Cento Filari rappresenta bene questa evoluzione. Da uve turbianna (95%) e chardonnay, ha sapore molto fresco, ma intenso. Ricco di aromi floreali, lo si sposa bene a insalate di mare e piatti freddi.

[www.cesari-spa.it](http://www.cesari-spa.it)



**Servizio** In un calice da bianchi abbastanza ampio a una temperatura di 8° C.



### Gibelè Zibibbo secco Sicilia Igt

DUCA DI CASTELMONTE

Regione	Sicilia
Prezzo*	5,90 €
Alcol	13%

#### La nuova annata perché

Lo Zibibbo ha un nome mitico, capace di evocare il sole, il mare e la terra di Sicilia. Solitamente vinificato dopo l'appassimento delle uve (zabib in arabo vuol dire uva appassita) viene in questo caso proposto in versione secca. Vinificato e affinato solo in acciaio, offre grande freschezza e aromi intensi, piacevolmente fruttati. Lo si propone per l'aperitivo o in abbinamento a piatti di mare crudi, fritte, panini.

[www.carlopedleggrino.it](http://www.carlopedleggrino.it)



**Servizio** In un calice ampio e capace, alla temperatura di 8-10° C.



### Ekeos, Verdicchio dei Castelli di Iesi Doc 2008

FAZI BATTAGLIA

Regione	Marche
Prezzo*	8,20 €
Alcol	12,5%

#### La nuova annata perché

Il Verdicchio marchigiano ha, da sempre, un fascino quasi sovranaturale sul cliente. Piace perché è fresco, leggermente aromatico e poi perché ricorda il mare e le vacanze. Molti meriti vanno proprio a Fazi Battaglia che con la sua "anfora" ne ha creato il mito. Questo ha pure una leggera nota frizzante, pétillant direbbero i francesi. Vino davvero piacevole che si sposa a piatti unici, insalate, affettati di pesci affumicati.

[www.fazibattaglia.com](http://www.fazibattaglia.com)



**Servizio** In un calice da vini bianchi non eccessivamente ampio a 8° C.



### Maso Tratta Sauvignon Trentino Doc 2008

LA VIS

Regione	Trentino
Prezzo*	7,50 € (enoteca)
Alcol	12%

#### La nuova annata perché

Il sauvignon è un vitigno che sta acquisendo numerosi estimatori. Piace per la sua vena erbacea e fresca che non cela profumi fruttati e complessi. Questo del Maso Tratta, sulla strada del vino trentino, è prodotto in un congruo numero di bottiglie, 20.000, e mantiene tutte le promesse dei migliori sauvignon. Morbido, ma fresco, grazie a una buona acidità, lo si può proporre al calice in abbinamento a piccoli fritti di pesce. [www.la-vis.com](http://www.la-vis.com)



**Servizio** Perfetto servito a 8° in un calice da bianchi non troppo ampio.



### Sauvignon Lison Pramaggiore Doc 2008

TENUTA SANT'ANNA

Regione	Veneto e Friuli
Prezzo*	7 € (enoteca)
Alcol	12%

#### La nuova annata perché

Quella di Lison Pramaggiore è una Doc interregionale con territori nelle province di Treviso, Venezia e Pordenone che dà vini di ogni tipo e qualità. Qui siamo davanti a un prodotto molto piacevole e di pronta beva che si può servire al calice o in bottiglia a prezzi ragionevoli. Giallo paglierino, ha aromi fragranti e freschi. Lo si abbina a tramezzini, panini farciti, ma anche a focacce alle erbe, insalate di riso e di pasta.

[www.tenutasantanna.it](http://www.tenutasantanna.it)



**Servizio** Da proporre a 8° C, servito in un calice da bianchi non troppo ampio.