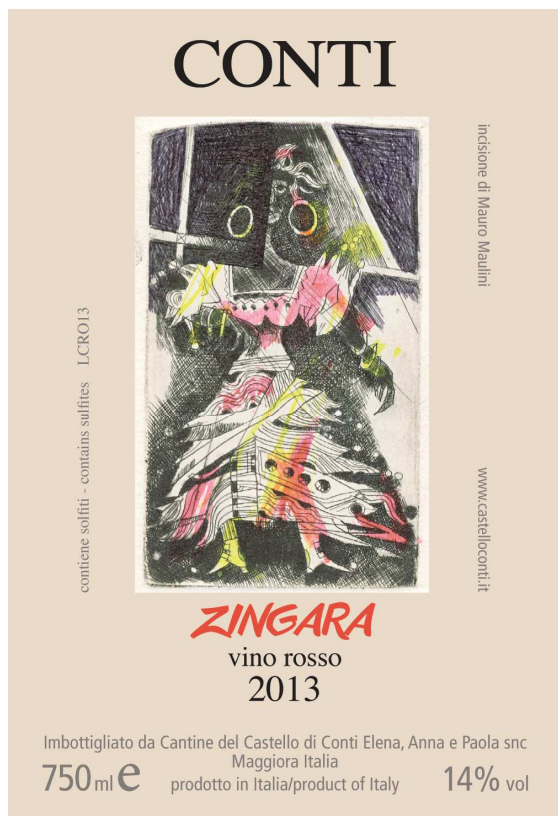


“ZINGARA” vino rosso

“Dirò subito che mi considero anch'io, del vino, un amatore inesperto”.



<< Le esperienze mi hanno insegnato che non c'è errore più grande che tarare il proprio gusto e il proprio giudizio, basandosi esclusivamente sulla denominazione di un vino. A suggellare quanto scritto, ecco la Zingara... un rosso da Croatina in purezza... basterebbe questo per generare in me una sorta di diffidenza e di eno-snobismo, rievocando quella miscela colorata e spumosa proveniente dall'Oltrepò Pavese, che il mio babbo imbottigliava in cantina e che mi diceva essere Croatina (chissà...)

Ogni sorta di dubbio va a dissolversi dopo i primi sorsi, quando scalzato il ricordo di quel vino bevuto dal babbo, ritrovo una Croatina ferma, invitante nel suo colore vivo e concentrato dalle sfumature porpora, che si concede succosa al gusto e alla beva, nella pienezza del frutto, nel sentore vinoso e leggermente speziato, nell'ingresso leggermente abboccato che declina in sensazioni amaro-dolci che lasciano spazio a suggestioni meno solari e più autunnali, quasi a voler marcare la sua piemontesità.

Vino franco, schietto e scorrevole, supportato da una spiccata acidità che lo iscrivono di diritto nell'elenco dei vini “glu glu” e che nella sua “naturale” semplicità, trova un'appropriata collocazione al centro della tavola.

“E' un vino che consiglierei sempre quando si è in molti a tavola, e il numero la confusione impedirebbero di assaporare nel dovuto e religioso silenzio i vini sublimi... quelli che bisogna bere adagio, tra pochi amici e poche parole”. ... La Croatina delle sorelle Conti, è semplicemente “Vino Rosso” senza solforosa aggiunta, come natura e uomo sanno creare nel reciproco rispetto.

Se mi è permesso un consiglio, infilate la bottiglia nello zaino insieme ad un salame e un pezzo di formaggio, se volete un plaid a quadrettoni, e godetevela con gli amici, nel piacere della condivisione, durante una scampagnata fuori città, magari partendo proprio da qui... sulle rive del lago d'Orta o risalendo verso le pendici del Monte rosa. >>

Parole rubate a “Vino al Vino” di Mario Soldati
Simone Ferro @Simo diVino

L'etichetta è un'incisione del Maestro Mauro Maulini.

Potenziale di maturazione: 2-10 anni

Produzione media: 1000 bottiglie

Grado alcolico: dai 13% ai 14%

Vinificazione

Raccolta i primi di ottobre. Fermentazione e macerazione sulle bucce per 1 settimana in tini aperti con una follatura al giorno. Dopo la pressatura, permanenza in tonneau per un anno. A fine estate, imbottigliamento.

Annata 2013 : prodotte 916 bottiglie 0,75 – 97 magnum

Varietà delle uve: croatina

Età media delle viti: 15-20 anni

Lieviti: autoctoni

Non vengono aggiunti solfiti, enzimi, chiarificanti, stabilizzanti e nessun correttore d'acidità

Macerazione: 5 giorni

Affinamento: legno