

Vini e distillati da regalare per la festa del papà

Ecco alcune sfiziose proposte per brindare in occasione della ormai imminente festività di San Giuseppe. Si avvicina la Festa del Papà. Una ricorrenza civile diffusa in alcune aree del mondo e celebrata per onorare la figura del padre. Nei paesi cattolici, la festa viene celebrata fin dal Medioevo il 19 marzo, giorno di San Giuseppe, padre putativo di Gesù. Nella Svizzera italiana è elevata a festività nazionale a tutti gli effetti. E' consuetudine, come per la festa della mamma (12 maggio) che anche il papà sia festeggiato in famiglia con un regalo-sorpresa, grande o piccolo non importa. Molte le idee per la felicità dei fiorai, dei pasticceri, dei commercianti e degli enotecari. Noi, in questa sede, ci limiteremo ad alcune proposte legate al mondo del vino, degli spumanti e dei distillati. Per celebrare la giornata dedicata ai papà di tutto il mondo, che c'è di meglio come regalo di una bottiglia raffinata e indimenticabile? Dal catalogo, ma non solo di "Proposta Vini", una delle aziende leader in Italia nella commercializzazione di vini, spumanti e spirits con sede a Ciré di Pergine. Abbiamo scelto, per brindare in famiglia e condividere un momento di gioia, alcune bottiglie particolari: un vino bianco, un vino rosso, uno spumante, un rum e due amari, tipologia quest'ultima che sta riconquistando - dopo anni di oblio, come dimostra il trend del mercato degli "spirits" - un bacino importante di consumatori. Il Riesling è uno dei vini più longevi al mondo che nasce da una nobile varietà a bacca bianca che predilige i climi freddi e i vigneti esposti al sole. Caratteristiche queste che consentono di ottenere un vino aristocratico e di grande eleganza, dall'inconfondibile aroma fruttato. La spiccata freschezza gli permette di mantenersi giovane anche dopo diversi anni di invecchiamento. Il nobile vitigno della Mitteleuropa, che nella zona della Mosella regala ai wine lover alcuni tra i bianchi più affascinanti al mondo, ha trovato in Valle Isarco un habitat ideale per la maturazione delle uve. Ne è un esempio il Riesling linea "Aristos" della Cantina Valle Isarco. Vinificato in serbatoi di acciaio, nel bicchiere si esprime con profumi e tonalità intriganti di mela Renetta, erba appena sfalciata, albicocca e spezie impreziosite da contorni minerali con lievi note di pietra focaia. Al sorso è sapido e vibrante, dotato di una struttura invidiabile. Il Riesling Aristos fa parte della selezione di alta gamma della Cantina Valle Isarco, che negli ultimi anni, grazie anche ai consigli del re degli enologi italiani, Riccardo Cotarella, ha puntato su questo straordinario vitigno, ottenendo risultati straordinari. Prezzo al pubblico a partire da 19,40 euro. Ecco una bollicina di carattere, ma al tempo stesso elegante che potrebbe corrispondere ad un papà ideale. E' il Trentodoc Riserva Dosaggio Zero di Maso Martis, la "maison" spumantistica di Martignano di Trento. Un metodo classico (Chardonnay e Pinot Nero) di straordinaria finezza, che esprime la freschezza tipica delle migliori bollicine di montagna. Una cuvée che raggiunge la piena armonia espressiva grazie alle eccezionali caratteristiche aromatiche delle uve, senza l'aggiunta di un dosaggio zuccherino che ne modifichi il profilo. Nel calice si presenta con una veste brillante e luminosa color paglierino e un perlage fine, persistente e delicato. Al naso spiccano i profumi di scorza d'agrumi, di frutta a polpa bianca, crosta di pane, mandorla, nocciola tostata e spezie. Al sorso è profondo, gli aromi eleganti, la struttura vellutata, il finale lungo e persistente che esalta la leggiadria e la sapidità delle bollicine. Prezzo in enoteca a partire da 40 euro. Il "Foja Tonda" (o Casetta) è un vitigno a bacca rossa dal cuore antico riscoperto e valorizzato dall'azienda **Albino Armani** Viticoltori dal 1607. E' presente nella Valle dell'Adige tra le province di Trento e Verona, nel cuore della Terra dei Forti, là dove ancor oggi troviamo i cippi che segnavano il confine tra l'Impero Asburgico e la Serenissima Repubblica di Venezia: l'Aquila bicipite da un lato e il Leone di San Marco dall'altro. Il "Foja Tonda" si conferma un vino di grande potenza espressiva e di spiccata personalità. Un vino che rispecchia fedelmente il territorio da cui proviene, che incanta e incuriosisce per le sue origini ancestrali e selvatiche, per le piacevoli note di prugna secca, marasca, cannella e tabacco con sentori pronunciati di sottobosco e muschio. Sensazioni che evidenziano nel bicchiere l'«elegante rusticità» di questo vino come sottolineò Luigi Vedronelli 40 anni fa durante un suo viaggio in Vallagarina. La notevole struttura e gli anni di affinamento in bottiglia consentono al Foja Tonda di non temere il tempo, anzi ne esaltano la complessità e l'eleganza. Il "Foja Tonda" fa parte del progetto "Vini dell'Angelo" di Proposta Vini, progetto che recupera e colleziona le varietà d'uva presenti in Trentino in epoca asburgica, ne promuove la coltivazione, la vinificazione e la commercializzazione. "Bevendo i Vini dell'Angelo - racconta Gianpaolo Girardi - ci possiamo calare, con un po' di fantasia, nella romantica atmosfera dell'Austria imperiale con le musiche degli Strauss, immaginando la fatica dei contadini nel solleone estivo oppure il paesaggio incontaminato dell'epoca senza macchine, grattacieli, autostrade, viadotti e funivie." Prezzo in enoteca a partire da 15 euro. Per i papà appassionati di rum ecco il Bonpland Rum XO. Questo rum, omaggio al



botanico ed esploratore francese Aimé Bonpland, unisce sapientemente le tradizioni dei Caraibi con l'artigianalità europea, offrendo una miscela eccezionale di rum provenienti dalle isole caraibiche di Trinidad, Guyana, Giamaica, Barbados, Guatemala e Nicaragua. La produzione di Bonpland Rum XO è un vero e proprio viaggio attraverso le regioni più rinomate per la produzione di rum. Il viaggio inizia con botti di Bourbon e barrique delle migliori tenute della Germania, che conferiscono al rum ricchi aromi e complessità, seguito da una terza maturazione in botti di vino dolce, come Porto, Moscatel e Riesling, che donano un tocco finale di dolcezza ed equilibrio al palato. Bonpland Rum porta avanti la tradizione millenaria del rum delle isole caraibiche, combinando sapori esotici con l'artigianato tedesco e le tradizioni vinicole del Vecchio Mondo. Con le sue note di ciliegia matura, cioccolato, vaniglia e frutta secca, Bonpland Rum XO, distribuito in Italia da Proposta Spirits, è perfetto per essere gustato da solo o utilizzato come ingrediente principale in cocktail classici come il Mojito o l'Old Fashioned da preparare insieme. Prezzo in enoteca a partire da 33 euro. Chiudiamo questa carrellata di proposte con due amari trentini: l'Amaro Orus della Distilleria Francesco Poli di Santa Massenza e l'Amaro Ghimpen Mat della Distilleria Paolazzi Vittorio di Faver. Orus è un amaro dal gusto elegante ed avvolgente, completamente naturale. I sapori della montagna li ritroviamo nelle piante ed erbe officinali che ritroviamo nel calice: in particolare la genziana e l'imperatoria dalle spiccate proprietà digestive. Gli aromi di queste erbe si amalgamano con le fresche note agrumate delle scorze d'arancia. Questo amaro regala un finale di grande e piacevole persistenza che richiama il palato ad un nuovo assaggio. Ideale a fine pasto. Prezzo in enoteca a partire da 18 euro. L'Amaro Ghimpen Mat della Distilleria Paolazzi di Faver nasce grazie ad una rigorosa selezione di erbe di montagna e sottobosco dell'Altopiano di Piné seguendo un'antica ricetta. Questo amaro è un omaggio al trisavolo Tommaso Tomasi soprannominato "Ghimpen Mat", mago e botanico vissuto tra il 1828 e il 1898. Bello come un Adone, questo stravagante personaggio era circondato da bellissime ragazze, ma non si è mai voluto sposare. Diceva di amarle tutte, ma il matrimonio gli avrebbe fatto perdere la libertà. Per questo era molto invidiato, soprattutto da coloro che non potevano permettersi le stesse avventure galanti. Il resto della storia è allegato alla bottiglia dell'Amaro Ghimpen Mat della Distilleria Paolazzi. Prezzo in enoteca a partire da 18 euro. In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)