



Carne alla brace a Sermoneta

■ Braciocce, salsicce e altre bontà alla brace occasione della festa di San Giuseppe in p per il 18 marzo a Sermoneta, provincia di I

La dispensa

di Franco Maria Ricci



Associazione italiana sommelieri

IL VINO

Montepulciano d'abruzzo cerasuolo 2006

Azienda Valentini, via del Balo, 2, 65014 Lorsto Aprutino (PE); 085 8291138; Valutazione 5 Grappoli; Vino eccellente; In cantina; Godibile sin d'ora e da conservare oltre 15 anni; Tipologia: Rosato Doc; Uve: Montepulciano 100%; Gr: 14%; Euro 35.

Il vino in Abruzzo si chiama Valentini. Nessuna presentazione differente renderebbe giustizia alla più antica cantina d'Abruzzo, al nome che ha «creato» il Trebbiano e il Montepulciano d'Abruzzo, a chi ha creduto nel potenziale di uve trattate ovunque come dozzinali, da spremere fino all'ultima goccia perché la loro qualità più apprezzata era la vigoria della produzione. E invece no. Dopo aver provato altre vie (tra i primi a sperimentare la barrique) sono state le scelte nel solco della tradizione a decretare il successo di un territorio. Uve autoctone, niente filari ma pergola, niente legno piccolo ma grandi botti, neri-

te immediatezza ma personalità spiccata che richiede e merita pazienza. Il tutto vale anche per il brillante Cerasuolo, che profuma di rosa, pesca, rabarbaro ed erbe aromatiche e che al sorso è nitido e freschissimo, caldo e sapido, con un lungo finale che richiama la fragola. 7 mesi in botti di quercia. Da provare sull'astice alla catalana.

L'OLIO

Extravergine di oliva San Martino

Azienda Persiani, Contrada San Martino, 43, 64032 Atri (TE), 085 8700202, www.olio-disanmartino.it; Valutazione 5 Gocce; Olio eccellente; Tipologia: Biologico; Cultivar: Dritta 45%, Frantolo 20%, Leccino 20%, Moraiolo 15%; Euro 13 (0,750 l).



Terra d'Abruzzo

Olio extra vergine d'oliva da

Mattia Persiani è giurista e docente universitario; nel 1976 dà il via a questo impegnativo progetto insieme alla moglie Helvia e oggi conta ben 20 ettari nell'alta zona collinare intorno ad Atri, tra il Gran Sasso e la costa adriatica, che ospitano 6.200 piante allevate a monocono, seguendo i dettami dell'agricoltura biologica. Da queste basi nasce il denso e cristallino San Martino, dall'esuberante espressione ai profumi, che richiamano fiori di campo, banana non perfettamente matura, pepe e cannella, mentre al gusto sfoggia gran struttura ricca di carica aromatica, segnata da toni piccanti e speziati di assoluta coeren-

za con gli indizi olfattivi per irrorare una tagliata che un filetto di manzo

RISTORANTE

Casa d'Angelo

Fara Filiorum Petri (ch Nicola, 5; Tel. 0871 702 Tastevin; Vale il viaggio, 1 ta; Chiusura: domenica

rie; 20 giorni a novembre Si torna sempre volent D'Angelo, un ambiente agante ai piedi della Maie terrazza panoramica, A p le onestà, anche nel rice l'altro anche la cantina è zio D'Angelo; Sommel dell'A.I.S. Abruzzo; una un'ottima cucina di tem con estrosi lampi di fan familiare è sorprendente professionale, le ottime in casa, la cortese osp innata.