

# Bevi vino della Val di Cornia I rossi e i bianchi della Petri

Dopo un'introduzione ormai lontana nel tempo eccoci alla prima scheda sui vini della Val di Cornia: parleremo dei bianchi della vendemmia 1982 perché di essi si possono cogliere le migliori qualità nei primi sei mesi di vita, per i rossi risulremo anche al 1981 in quanto godono di maggiore longevità pur essendo consapevoli che è difficile reperire il vino delle annate passate in quanto da noi non c'è l'abitudine d'imbotigliare il vino da degustare insieme agli amici. Questa rubrica vuole render merito a chi il vino lo fa con amore e per stimolare i consumatori ad accostarsi al nettare di Bacco con intelligenza per poterne capire differenze e sfumature.

Vi è l'abitudine di consumare prima il rosso ma è un errore; il bianco va invece bevuto prima della fine dell'estate (la primavera è il momento migliore).

Quest'anno avremo vini bucuissimi e molto profumati.

Come bere il vino di questa azienda e con quali cibi accompagnarlo? Il rosso è senza dubbio un'annata che si presta alla lunga conservazione; si deve avere l'avvertenza di stapparlo 24 ore prima del consumo ad una temperatura di 18-20 gradi. Gli si possono accompagnare i seguenti piatti della cucina locale: agnello allo spiedo, arista di maiale al forno, pollo alla diavola, fagiano.

Il bianco è da consumare nei primi sei mesi di vita e da stappare a tavola (temperatura 10-12 gradi). Lo si può accompagnare a cozze in bianco, verdure, zuppe di pesce.

perché le uve erano sane e cariche di acidità fissa, equilibrati nel sapore perché non molto alcoolici.

Giuseppe Brugali e Giancarlo Vallès sono agricoltori attenti e meticolosi e si occupano dell'azienda Zelinda Petri e Val-

damone di Suvereto.

Il loro rosso, annata 1981, è fatto con uve di Sangiovese ed altre piccole percentuali: acidità fissa 6,09, acidità volatile 0,49 gradi 11,50, recipienti in tini di cemento. Profumo: elegante, pronunciato, armonico, pulito e persistente (sentori di viola, prugna secca e confettura di more).

Sapore: corpo giustamente tannico, generoso, pulito, ampio, col tempo si arrotonda e diventa asciutto. Colore: rosso granato carico.

Bianco: viene fatto con uve di Trebbiano, Clairettes e Malvasia di Candia. Annata 1982: acidità fissa 6,22, volatile 0,30 gradi 12,30 recipienti in tini di cemento. Profumo: fragrante, pronunciato, armonico, pulito (sentori di mela golden verde, banana, albicocca, leggera vaniglia).

Sapore: carezzevole, pulito, armonico, fresco e vellutato asciutto. Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli.