



Alcune immagini della serata (Foto di Enrico Andreotti)

LA DEGUSTAZIONE

I vini di Puglia della Tormaresca sposano le delizie polesane

Gianmaria Visentin

SAN MARTINO DI VENEZZE - Erano i vini di Puglia dell'azienda Tormaresca, frutto di un oculato investimento della famiglia Antinori, notissima casa vinicola, i protagonisti del quarto appuntamento con il *Giro d'Italia DiVino*, organizzato dalla locale Trattoria alla Busa.

Grazie alla conduzione della serata, fatta dal titolare Enrico Blaresin e dalla grande competenza di Dante Brancaleoni, delegato provinciale dell'Associazione italiana sommeliers (Ais), gli ospiti quasi non si sono accorti che mancavano i rappresentanti locali dell'azienda vinicola, assenti per impegni presso la sede della Tormaresca.

Come consuetudine Enrico, oltre a presentare l'evento, ha intrattenuto musicalmente i commensali e scherzando ha dedicato a un ospite di fede milanista, la conosciutissima *Luci a San Siro* di Roberto Vecchioni, inno dei cugini interisti.

Atteso il commento tecnico sui vini degustati, fatto da Dante Brancaleoni che ha avuto parole di elogio per i vini pugliesi: "Sole caldo, terra forte ed i sali minerali del terreno danno grande forza a questi vini, al punto che l'annata del 2003, caratterizzata da siccità in Puglia, del Bocca di lupo, vino a base di uve aglianico, è troppo forte, con presenza di tannini amari che non consentono un abbinamento perfetto con alcun tipo di cibo".

Parole di elogio per il menù proposto dallo chef Massimo, definito da Brancaleoni: "Un tocco polesano che si abbina perfettamente con i vini presentati", menù che ha raccolto grandi consensi tra i commensali, sia per la presentazione in tavola, sia per l'alta qualità dei piatti portati.

A conclusione della cena gli ospiti della serata si sono spostati nel giardino del locale per la degustazione del vino Fichimori, novità della casa Tormaresca, un vino rosso dal colore rubino con riflessi violacei che può essere bevuto freddo, una bevanda alcolica, tipicamente estiva, ottenuto dalla selezione di uve Negramaro raccolte a mano.

Il prossimo appuntamento è fissato per giovedì 19 giugno, con tappa in Sardegna e i vini dell'azienda Argiolas.