

## GIRO D'ITALIA DIVINO Nuova tappa a San Martino di Venezze

Si levano i calici per scoprire la Sardegna e i suoi sapori nella serata di degustazione enologica dedicata all'isola

**Gianmaria Visentin**

**SAN MARTINO DI VENEZZE** - Serata dedicata alla Sardegna, quinta tappa del *Giro d'Italia DiVino*, organizzato dalla Trattoria alla Busa. La serata sempre ottimamente organizzata dai titolari, Enrico, Sabina e Massimo, aveva per protagonista la casa vinicola Argiolas di Serdiana, in provincia di Cagliari.

Complice l'afonia che ha colpito Enrico, da sempre conduttore delle serate, il ruolo di intrattenitore è passato a Dante Brancaleoni, delegato provinciale dell'Associazione Italiana Sommeliers (Ais) che ha saputo coinvolgere gli ospiti con la sua grande competenza e capacità di divulgazione enotecnica. "Tutti conosciamo la Sardegna, isola battuta



dal vento, per le sue spiagge, i suoi panorami - ha esordito - molto meno sono conosciuti i suoi vini e le aziende come la Argiolas, cresciuta enormemente anche grazie alla competenza di Giacomo Tachis, enologo dell'Argiolas e uno dei massimi enologi italiani, ideatore di Tignanello e Sassicaia". Parlando poi dei vini, Brancaleoni ha menzionato "il Vermentino, grande vino da pesce, da un vitigno ligure, porta-

to nell'isola dai mercanti genovesi, il Monica, rosso da un vitigno autoctono, maturato dall'esposizione al sole, va servito leggermente rinfrescato abbinato a piatti di pesce, il Turriga, un mix del meglio dei vini sardi, vino complesso, di grande struttura, con sapori di mirto, lampone, more e la grande mineralità data dal terreno". Il vino sardo più conosciuto è però il Cannonau, "un vitigno spagnolo, ha il colore, il sole e la terra di Sardegna, sapore di mirto, more, vaniglia dal gusto morbido". Come sempre applausi e parole di elogio per il menù proposto dallo chef Massimo, il vero trascinateur della serata. Prossimo appuntamento per il "Giro d'Italia DiVino" giovedì prossimo, con tappa in Liguria e i vini dell'azienda Calleri.