

GRANDI BOTTIGLIE A PICCOLI PREZZI

di **LORENZO FRASSOLDATI**

L'ELEGANZA del cabernet, il carattere del sangiovese. Questo taglio bordolese in salsa toscana della maison **Ginori Lischi** è la sintesi enologica tra lo spirito regionale e il carattere del territorio di Montescudaio dove, spiega il patron Luigi Malenchini, «il Cabernet Sauvignon ha trovato da tempo un habitat perfetto». Il Macchion del lupo, cuvée di cabernet (85%) e sangiovese (15%), è un bel bicchiere molto francese con un finale di eleganza italiana. I vini **Ginori Lischi** hanno anche un'altra forte identità... quella ecologica. Nella grande tenuta del Querceto che si affaccia sulla costa a sud di Cecina è nato uno dei più grandi impianti aziendali di biogas che produrrà energia rinnovabile dalla coltivazione di 280 ettari di mais, sorgo e triticale. Una azienda agricola all'avanguardia quindi, pienamente sostenibile dal punto di vista energetico, di cui il vino è ambasciatore. E questo bel cabernet, ampio e intenso al naso di frutta rossa e al palato rotondo e corposo, è il miglior biglietto da visita. In enoteca sui 13 euro Macchion del lupo 2007, **Ginori Lischi** (nella foto). Info: www.marchesiginorilisci.it



AQUA non facit historiam, sta scritto sul muro della scuola enologica di Conegliano. Magari leggendo questa scritta, Giorgio Cecchetto, famiglia contadina 'razza Piave', comprese che il suo destino era quello di valorizzare i vini della sua terra, a partire dal Raboso, materia prima dura da lavorare, un vitigno estremo, quasi 'rabbioso' appunto. Fu il grande Veronelli a capire per primo il valore di questo rosso che esprime bene l'anima tosta di un territorio dove la cultura della terra e della vite risplende nelle tele di Cima da Conegliano. Di questo autoctono della marca trevigiana, coltivato fin dal 1500, Giorgio Cecchetto è pioniere e raffinato cultore. Grande base acida, profumi e struttura fanno del Raboso la vera 'perla nera del Piave'. Il 2006 si conferma bottiglia di razza. La lieve surmaturazione delle uve da sentori di tabacco e cuoio che si fondono con un sottobosco selvatico. In bocca è pieno, austero, ma senza troppi muscoli (13°). Un rosso diverso, ma attenzione Cecchetto è vigneron di razza, fa anche un merlot (Sante Rosso) da primato. Il Raboso a 9,50 euro alla vendita diretta, sui 15 in enoteca.

Raboso del Piave 2006, Cecchetto (nella foto). Info: www.rabosopiave.com.

