Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 23 Agosto 2010 20:00

Scherzando, un giorno, scrivo a Vanni, un sommelier veneto che racconta di vino su CucinArtusi, dicendogli che con tutti questi articoli, su vini a me sconosciuti, mi ha fatto venire l'acquolina in bocca, e lui che fa ? Mi manda sei bottiglie da assaggiare ! Obbligatorio per me scrivere delle sensazioni provate durante un'esperienza di sapori così diversi da quelli siciliani a cui sono tanto abituato.

Ed ecco le "Pillole di Berna", sei articoletti dove mi sono divertito, da hobbista, ad assaggiare e a raccontare i "Vini di Berna" a Palermo.

Pillola N.1: Un friulano un pò siciliano

A fine luglio 2010, il primo ad essere stappato, è stato un **Friulano** della DOC Colli Orientali del Friuli, prodotto dalla cantina **Arzenton**, di cui Vanni ha già scritto a proposito del loro ottimo Sauvignon.

Ho provato ad assaggiarlo, prima alla temperatura ambiente di circa 26 gradi e poi un pò più fresco, ma non troppo, considerando i suoi 13 gradi non me la sono sentito di raffreddarlo troppo. La sua permanenza in bottiglia, è infatti un vino del 2008, mi ha consigliato di fargli prendere un pò di aria prima della degustazione. A prima naso ho notato frutta esotica, ananas, un bouquet non troppo forte ma deciso e preciso nei suoi profumi. Man mano che la sua temperatura aumentava ho notato anche pera e frutta bianca. In bocca è stata una vera sorpresa, un vino corposo, dall'ampia acidità, forse troppa per i miei gusti, sapidità contenuta, mi ha ricordato alcuni vini autoctoni siciliani prodotti nella zona di Alcamo ma anche nei dintorni. Un vino potente e con una insospettabile concentrazione. Una vera sorpresa per chi da credito al luogo comune che colloca i vini del nord Italia in una fascia poco strutturata e a bassa gradazione alcolica.
L'ho accoppiato egregiamente con una pasta coi tenerumi di montagna appena raccolti, ma ottimamente anche con un aromatico e freschissimo fiore di zucca saltato in padella con aglio e olio.