Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 01 Novembre 2010 19:30

La serata "**Portate il Cuore**", organizzata il 29 Ottobre dall'Associazione "**Amici Per Bacco**" con l'indispensabile supporto di alcuni sommelier dell'**AIS** nel nuovissimo **Hotel Mercure**, in pieno centro di **Palermo**, è stata rallegrata dal sassofonista **Giuseppe Tornatore** e ha visto nomi tra i più rappresentativi del mondo del vino siciliano.
"**Amici PerBacco**", rappresentata da **Dario Guarcello**, è ormai nota al grande pubblico, grazie alla manifestazione estiva castelbuonese "**Paese DiVino**". Era presente anche la sommelier **Francesca Tamburello** e tra gli ospiti non sono mancati nomi importanti come quello dell'inossidabile **Franco Picone**, dell'omonima enoteca e reduce da un premio alla carriera recentemente conferitogli da **Slow Food**, ma anche del Direttore dell'**IRVV Dario Cartabellotta**, che a sorpresa ha fatto la sua comparsa tra gli invitati, ed infine di **Dario Pennica**, direttore della nuova e patinata rivista sul vino e dintorni **EnoS**. Poi giornalisti, operatori del vino e appassionati hanno movimentato la serata. Ma... e Berlucchi ? Berlucchi c'era veramente ! La nota **Azienda Agricola F.lli Berlucchi** era infatti rappresentata dal suo volto più noto, quello di **Pia Berlucchi**, amministratore delegato che insieme ai fratelli **Francesco**, **Gabriella**, **Marcello** e **Roberto** conduce l'azienda con i tradizionali criteri di famiglia: tanto rispetto della terra e per l'uva. Il riguardo nei confronti dell'ambiente, applicato al comparto vitivinicolo, produce risultati sicuramente positivi ed infatti, durante la degustazione dello chardonnay in purezza **Franciacorta Brut 25**, la ottime sensazioni generate dal vino lo hanno ampiamente dimostrato. Al primo naso colpivano i lieviti e una leggera crosta di pane che poi, a bollicine scomparse, si è tramutata in una persistente e fresca mela verde. Un vino base, poco impegnativo, facile da bere, ma senza compromessi nel campo della qualità e della soddisfazione gustativa. Ma perchè Brut 25 ? Per chi non lo sapesse, il severissimo disciplinare della **DocG Franciacorta**, prevede un minimo di 18 mesi prima che il vino possa essere commercializzato come spumante che salgono a ben 30 per i millesimati, nel caso del Brut di Berlucchi, invece, abbiamo un'estensione che arriva ai 25.
Lo spumante è stato accompagnato dai formaggi dell'**Azienda Capralat** di **Nicosia**, tutti realizzati con latte di capra: robiole, ricottine, stagionati erborinati e accompagnati con marmellatine artigianali. Il Brut 25, grazie alle sue bollicine e nonostante gli impegnativi prodotti, è riuscito a pulire molto bene la bocca, preparando sempre il palato al prossimo boccone.
Infine, un sorteggio di vini, naturalmente Berlucchi, ha chiuso la serata gratificando alcuni invitati che avevano indovinato i peraltro facili quesiti formulati in precedenza da **Francesca Tamburello**.

moocasa_albumid=5533885300612372625