

## Paglierino & Dorato nel Sannio, laboratorio Fisar sui colori della Falanghina



Da sinistra: Alessandro Marra, Giuseppe Rillo, Achille Antonaci e Gabriele Calabrese (foto Domenico Vetrone)

### VinEstate 2009 a Torrecuso: il vino che veste l'abito

**Paglierino & Dorato: questo il nome del laboratorio sensoriale che ha aperto l'ultima edizione di VinEstate, svoltasi dal 4 al 6 settembre scorsi a Torrecuso, nel Sannio.**

Primo di una mini-serie di tre momenti di degustazione, l'incontro - condotto dal delegato provinciale FISAR Giuseppe Rillo e dei sommeliers Achille Antonaci e Gabriele Calabrese- si è svolto nella sala consiliare del palazzo comunale, recentemente ristrutturato, ed ha visto la partecipazione di circa 40 eno-appassionati. Un momento per sottolineare una volta di più il pregio delle caratteristiche organolettiche e sensoriali dei vini ottenuti da uve *falanghina*, nelle diverse interpretazioni delle cantine del territorio e con le diverse sfumature di colore, dal paglierino al dorato; e un'occasione per porre ancora una volta l'accento sulla grande versatilità di accompagnamento "a tavola". Significativi i campioni prescelti e - come detto - infinite le possibilità di abbinamento gastronomico: due spumanti metodo charmat extra-dry per l'aperitivo, gli antipasti e le crudità o da azzardare su qualche dessert; due vini classici per l'abbinamento ai piatti di mare o di carni bianche; una vendemmia tardiva "ad uso meditativo" o da sorseggiare con qualche formaggio; due passiti, da centellinare sui dolci o, perché no, ancora sui formaggi.

**FALANGHINA 2008, Ocone - Agricola del Monte, Taburno D.O.C.** Ci rimettiamo in marcia verso le tonalità del dorato. Il giallo paglierino è più intenso e leggermente più luminoso del precedente. Ci aspettiamo un vino più succoso data la consistenza e il colore dell'abito; e così è. I profumi sono eleganti e intensi, di maggiore complessità: frutta esotica, banana e pere più mature. Al palato, è secco e inaspettatamente meno caldo (i gradi sono 12 e mezzo). L'ingresso è leggermente più morbido, sempre accese acidità e sapidità. La persistenza è più lunga, ancora una volta in sintonia con il bouquet dei profumi. Equilibrato ed armonico. Probabilmente diverse le modalità di vinificazione rispetto alla **falanghina** precedente.