

Vini e piatti che scaldino i cuori



Vi facciamo i nostri auguri: in alto, **Cinzia Benzi, Fosca Tortorelli, Marilena Lualdi e Amelia De Francesco**. Sotto, **Adele Granieri, Maurizio Trezzi e Raffaele Foglia**

Di certo questo sarà un Natale differente. Ma a Natale abbiamo bisogno di serenità, di sentirci coccolati, di lasciare alle spalle i problemi e le preoccupazioni, almeno per un giorno. E così anche il menù della festa ricade su piatti che non sono per forza i migliori in assoluto, ma sono quelli del cuore, quelli che riportano bei ricordi, che magari fanno apparire un sorriso pensando ai propri cari che non ci sono più.

Da qui anche la scelta dei vini: non devono essere per forza i migliori in assoluto sul mercato, ma semplicemente quelli che danno emozioni, ricchi di ricordi e di affetti, che portano alla mente parenti e amici con i quali, visto che non possono essere quest'anno a tavola con noi, almeno con il pensiero vorremmo condividere questi momenti. Ci accontenteremo di una telefonata, magari, ma che in tavola ci siano vini e piatti che scaldino i nostri cuori. Auguri da parte mia e da **Cinzia Benzi, Amelia De Francesco, Adele Granieri, Marilena Lualdi, Fosca Tortorelli e Maurizio Trezzi**.

Raffaele Foglia

Caponata e Salina Igt 2019 di Cantine Colosi



Si è soliti sognare un bianco Natale quasi per contratto, ma quest'anno abbiamo tutto il diritto di gustarne anche uno blu. Anzi verde e blu: una voglia di mare per molti rimasta insoddisfatta o comunque compressa che cerchiamo di domare con un vino capace di placarla. E accompagnato da una pietanza che ricordi anche la sua alleata, la terra.

Così voliamo in Sicilia, alle Cantine Colosi e ci versiamo un *Salina Bianco Igt 2019* che ci attira perché sa trasmettere questo legame profondo tra mare e terra. Siamo in un piccolo paradiso delle Eolie, dove la famiglia **Colosi** si prende cura dei suoi vigneti da più di quarant'anni. Il suolo è vulcanico e offre una ricchezza di magnesio potassio che si intreccia ad altri fattori, tra cui poca acqua e un sole robusto, senza scordare la macchia mediterranea che avvolge il tutto. Il *Salina* (*Inzolia* 50%, *Catarratto* 50%) sprigiona questa combinazione, fin dalle note di frutta matura, che dall'olfatto afferrano il palato.

Per degustarlo al meglio, scegliamo non le creature del mare, ma i frutti della terra. Una Caponata siciliana che può non solo aprire il pranzo natalizio, bensì esaltarne il cuore con e come la seconda portata. Anch'essa una combinazione, un'armonia di stili diversi, dalla frittura all'agrodolce: con il sedano che apre le danze e chiama olive, capperi, uva sultanina, senza trascurare naturalmente le "sovrane" mandorle.

Marilena Lualdi