

Dalla Calabria un rosso invitante

Il “Giglio Nero” di Termine Grosso è un blend di cabernet sauvignon e gaglioppo che si presta anche a un abbinamento difficile come la piccante pasta con la ‘nduja

Ormai da qualche anno è tradizione che a febbraio vengano a trascorrere qualche giorno da noi alcuni amici calabresi, di passaggio da Milano prima di salire in montagna per la loro abituale settimana bianca. Una visita che ci fa sempre molto piacere, non solo per la compagnia calorosa e vivace, ma anche perché non mancano mai di portarci qualche prelibatezza della loro regione che, in men che non si dica, viene degnamente onorata con grandi e allegre tavolate. Così, per non essere da meno rispetto alle visite precedenti, anche questa volta si sono presentati con

un cesto colmo di prodotti che ci hanno fatto brillare gli occhi: liquirizie di tutti i tipi, barattoli di sardella da spalmare sul pane, caciocavallo, salsa di pomodoro fatta in casa alla fine dell'estate precedente, “maccaruni” al ferretto – cioè, una sorta di tagliatella arrotolata – e una specie di grossa salsiccia.

“Sacrilegio! Quella non è una salsiccia”, ci hanno corretto in coro i nostri ospiti piuttosto scandalizzati. “Quella è ‘nduja”. ‘Ndu che? “‘Nduja”, ripetono come se fosse la cosa più normale del mondo. E visto che continuiamo a guardarli in modo un po’ strano, pazientemente ci spiegano che la ‘nduja,

Il bicchiere

Il “Giglio Nero” - dell'annata 2009 - è un vino che va bevuto giovane. Da comprare ora e bere subito, per godere immediatamente degli aromi fruttati e speziati che ci hanno colpito così positivamente naso e palato. Vietati dunque calici troppo grossi e ampi, non serve una lunga ossigenazione. Il servizio perfetto, dunque, è in un calice a tulipano, moderatamente panciuto e dall'imboccatura un po' più stretta, di circa 5 centimetri di diametro, a una temperatura media di 18 gradi.





parola che deriva dal francese andouille, salsiccia, è un insaccato originario della cucina povera calabrese. In pratica, tutti gli scarti derivanti dalla macellazione del maiale venivano lavorate insieme e mischiate a abbondante peperoncino, il tutto insaccato in budello naturale e messo a stagionare. Oggi la ricetta, originaria della zona di Vibo Valentia, prevede l'uso delle parti più nobili della carne del maiale, ma per il resto il procedimento è rimasto invariato e il risultato, alla fine, è una specie di salamone rosso rosso, morbido e spalmabile, che può essere usato per condire pasta o pizza. Insomma, la conclusione di questo corso accelerato di cucina calabrese è stata inevitabile: "Deciso, stasera pasta con la 'nduja".

Tutti entusiasti della scelta culinaria, corriamo subito a telefonare a uno dei nostri esperti per farci consigliare il vino adatto. Stavolta, visto il sapore molto piccante della 'nduja, l'abbinamento non è facile a farsi. "Se invitate anche me, ci penso io". Detto fatto, e quando gli apriamo la porta di casa ci mette in mano tre bottiglie di "Giglio Nero" 2009, un Rosso Igt della Calabria prodotto dall'azienda Termine Grosso.

Una famiglia di origini antiche

L'azienda ha sede a Roccabernarda, in provincia di Crotona, nell'area enologicamente più rinomata della regione – già ai tempi dei coloni greci qui si produceva un pregiato vino rosso che veniva mandato in Grecia e regalato come premio ai vincitori dei giochi olimpici – ed è mandata avanti dalla famiglia Verga, latifondisti di antica origine greco al-

banese, stabiliti da queste parti nel Cinquecento. Dopo i vari corsi e ricorsi storici che sono culminati con la riforma fondiaria degli anni Cinquanta, la proprietà della famiglia è stata ridimensionata a circa 700 ettari, situati in parte nel crotonese, in parte nel Parco della Sila nell'area cosentina, per la maggior parte dedicati alla coltivazione dei cereali e all'allevamento. Ma una piccola porzione di questi terre-

Calabria Igt Rosso "Giglio Nero" 2009



Termine Grosso
C.da Termine Grosso
88835 Roccabernarda (Kr)
www.terminegrosso.com

PREZZO

13 euro

VITIGNI

Cabernet sauvignon, gaglioppo.

TERRITORIO E VIGNA

Le vigne di Termine Grosso si trovano tutte nel crotonese, parte in località Vallo, nel comune di Cirò, parte nel podere Madama Giovanna a Roccabernarda.

COM'È IL VINO

Rosso rubino acceso dai leggeri riflessi granata. Profumi speziati di pepe nero e noce moscata, piacevoli note di frutta matura, come la confettura di frutta di bosco, aromi di torrefazione e sentori leggeri di fieno. In bocca ha un ingresso caldo, dovuto all'alcol, subito equilibrato dalla buona acidità che rinfresca la bocca. Abbastanza morbido, ha un finale balsamico e leggermente amarognolo.

A COSA SI ABBINA

Ottimo in compagnia di piatti a base di carne alla griglia, come costolette di maiale o salsicce, per la sua piacevole acidità si presta con successo anche all'abbinamento con il gusto piccante della 'nduja, variamente preparata.

L'azienda, oltre a coltivare vigneti e allevare bovini e cavalli, è un'attiva fattoria didattica per bambini.

ni, a Cirò e Roccabernarda, era coperta da vigneti, così nel 2008 Antonio Giglio Verga, attuale proprietario dell'azienda, fa costruire la cantina, mette insieme un dinamico e giovane staff, e comincia a vinificare in proprio le uve delle sue terre. Uve internazionali, come merlot e cabernet sauvignon, e varietà locali quali greco bianco e gaglioppo. Ed è proprio dall'unione di cabernet sauvignon e gaglioppo che nasce il "Giglio Nero".

Ampio bouquet, palato equilibrato

Un Rosso Igt che ha dunque origine da un blend di una varietà internazionale estremamente diffusa e da un'uva autoctona che, al contrario, mantiene ben salda la sua terra d'elezione in Calabria. Il risultato è un vino che colpisce e che, ma non avevamo dubbi sarebbe stato così, si è sposato benissimo con la nostra cena. Splendido il colore, un bel rosso rubino acceso dai leggeri riflessi granata, e ottimi i profumi. Al naso infatti è piuttosto ricco, regala aromi speziati di pepe nero e noce moscata, accompagnati da note di frutta matura che ricordano la marmellata di frutti di bosco. Tuffando il naso nel bicchiere una seconda volta, si avvertono anche sentori di torrefazione e di erbaceo secco, quasi di fieno. In bocca è un vino di buon equilibrio. Alla nota calda iniziale dovuta al tenore alcolico non indifferente – 13,5 gradi – segue infatti una buona acidità, molto piacevole, che rinfresca la bocca e che lo rende perciò adatto ad accompagnare il gusto piccante e saporito della pasta con la 'nduja. Un vino che rimane comunque morbido, con un finale balsamico e piacevolmente amarognolo, che ha accompagnato felicemente anche la grigliata di carne mista proposta come secondo piatto.