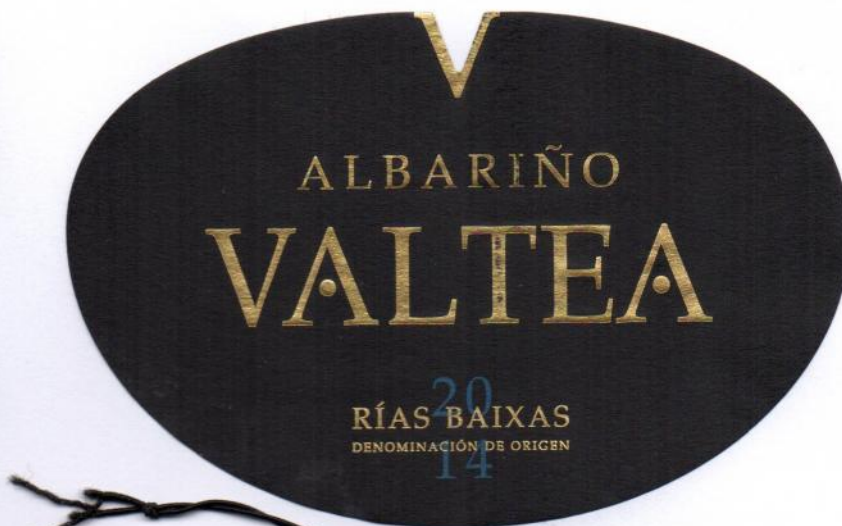


976	25-set-15	EVE NTO	35 scoglio e frittura	VITIGNI
2014	12,5°	PRO DUTT ORIE	VILARVIN	ALBARIGNO
€ 10,2	provenienza	NO ME	VALTEA	
DOC		RIAS BAIXAS		TIPO LOGI A
IGT		BIANCO		
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z	COMMENTO BREVE
			Z	
3,0	2,5	7,4	Z	UN BUON VINO MA NIENTE DI SPECIALE, OTTIMO ACCOMPAGNAMENTO ESTIVO SE
			Z	MOLTO FREDDO



Eccoci davanti ad un gran vino. La Spagna, terra di vini rossi, dove domina l'uva Tempranillo, dove si dice "El mejor blanco es un tinto" (il miglio bianco è un rosso), ha saputo creare una zona dove si produce uno dei migliori bianchi del mondo. La zona dell'Albarigno si chiama Rias Baixas, si trova in Galizia, una zona molto piovosa, con forti sbalzi di temperature, influenzata dalle perturbazioni atlantiche. Diversa dal resto della Spagna. La coltivazione di questo vitigno autoctono è antica di secoli.

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Ricco di aromi complessi, dai fiori più delicati alle note di frutta esotica ma con qualche sentore minerale. Molto complesso. Una grande struttura, in bocca un sapore avvolgente con una spiccata acidità perfettamente bilanciata da una equilibrata graduazione alcolica. Stupendo.

Nel 2011 partecipai con Soraya e Tindaro ad una serata organizzata dall'ONAV milanese dedicata all'Albarigno. Scrisi queste note: "Un'uva che si coltiva sui pendii scoscesi delle Rias, insenature simili ai fiordi norvegesi che si addentrano per chilometri nell'entroterra gallego. Un'uva che dà grandissimi risultati, anche se poco apprezzati in Patria. Infatti la maggior parte del vino prodotto viene esportato.

Ho avuto modo di scambiare quattro chiacchere con Ramón Hidobro, segretario del consorzio Rias Baixas, la sua battuta, per confermare la mia opinione è stata che gli spagnoli sono ammalati di "tintitis", cioè che sanno apprezzare solo il vino tinto.

La cucina tipica gallega è perfetta per questi grandi bianchi infatti è a base di pesce, il "Pulpo a la Gallega" è il piatto più tipico e il crostaceo più affascinante il percebes. Mia moglie Ana che ha viaggiato in Spagna come guida turistica, mi ha sempre detto che la Galizia è la regione dove lei ha mangiato meglio.

La Galizia è anche terra di profondo misticismo. Il cammino di Compostela è una delle mete più importanti della cristianità. 738 chilometri che dalla Francia attraversano tutto il nord della Spagna per arrivare alla cattedrale di Santiago. Burgos, Pamplona, Roncisvalle, Leon, città storiche e montagne coperte di boschi accompagnano le migliaia di viaggiatori che da secoli lo percorrono.

<http://compagniadegourmet.weebly.com/onav-albarintildeo.html>