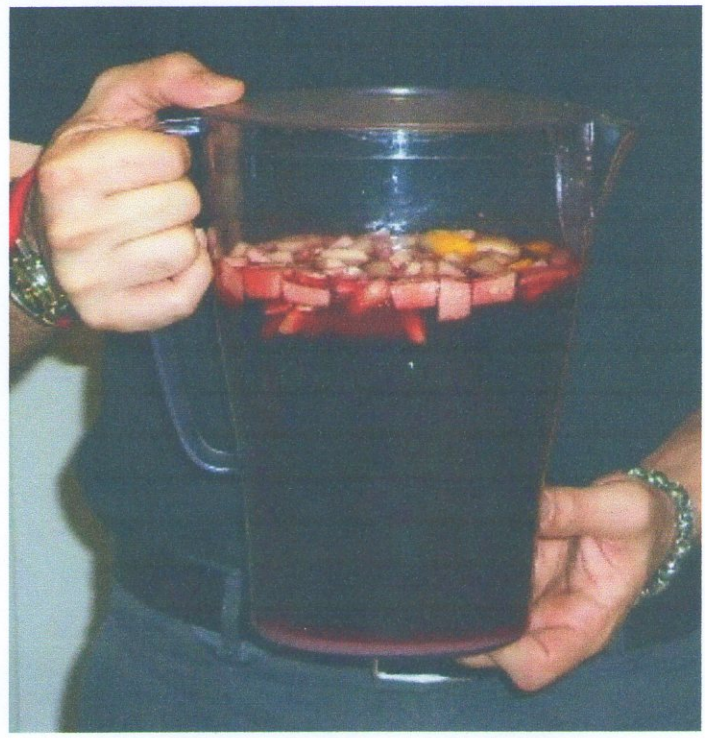
815	8-giu-11	EVENTO	PAELLA E SANGRIA	GENEROSOS SECOS	.
2009	13°	PRODUTTORE	CASTELLO MONACI	ESPUMOSOS	.
€ 4,0	esselunga	NOME	SALICE SALENTINO	BLANCOS	.
				ROSADOS	.
				BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	XXX
DOC / IGT	SALICE SALENTINO	TIPOLOGIA	SALICE SALENTINO ROSSO	TINTO GUARDA	.
				FERMO	XXX
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	MOSSO	.
5			NEGROAMARO	FRIZZANTE	.
			MALVASIA	SECCO	XXX
.	.	.		ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

Commento breve
NON DEGUSTATO

Il Salice Salentino è una delle migliori espressioni dell'enologia del salento. Viene prodotto con uva Negroamaro che gli da potenza e struttura e da Malvasia nera di Lecce che lo rende più armonico elegante e aromatico.
Generalmente ricorda la mora la prugna e l'amarena.
Si produce anche in bianco e rosato.
In questa serata però ha semplicemente fatto da base per la preparazione di una tipica Sangria spagnola.
Interessante il confronto con la Malvasia di Nevissano che abbiamo bevuto con il dessert.
Per chi volesse approfondire la conoscenza delle caratteristi che di questo ottimo prodotto pugliese consiglio il sito:
http://www.diwinetaste.com/dwt/it2009103.php

Non potendo fare una DEGUSTAZIONE vale la pena di utilizzare lo spazio della scheda per parlare della sangria. Avevo trovato alcuni anni fa su un libro spagnolo una bella descrizione di questa bevanda conosciuta in tutto il mondo. Eccone la traduzione:
L'autentica sangria non ha niente a che vedere con i ponches di stile americano che mescolano frutta, sciroppi, distillati e qualche liquido che contenga anidride carbonica. La sangria è tipica di quando veniva voglia di bere vino in piena canicola estiva e ribassare l'alta graduazione di quei vini e per dargli un tocco di freschezza e dolcezza si sfregavano due zollette di zucchero sulla buccia di un'arancia o di un limone. si mettevano in una brocca con un litro di vino rosso di alta graduazione e fresco e si aggiungeva seltz o gassosa secondo la preferenza. Senza ghiaccio, si adornava con la pelle dell'arancia o del limone. NIENTE PIU'. Il resto è pura deformazione.

Oggi la Sangria è conosciuta in tutto il mondo nelle sue varie deformazioni, la più comune vede una massiccia aggiunta di frutta a pezzi e di un liquore che la renda più alcolica. Vengono spesso aggiunte spezie, callella e chiodi di garofano.
Personalmente preferisco la versione originale, meno ricca ma più dissetante