

Sarfati

vini naturali

**I vini estivi? Leggeri e beverini, ovviamente, ma non solo:
con il caldo la digeribilità è ancora più importante!**

Comunicato ufficiale | Milano, 9 luglio 2012

Cerchiamo l'estate tutto l'anno, e quando arriva, per gli appassionati di vino è sempre un momento particolare. Cambiano le abitudini, cambiano le pietanze cui abbinarlo, cambiano le condizioni climatiche e di conseguenza le nostre percezioni sia gustative, sia fisiologiche. Istintivamente, cerchiamo vini meno alcolici, rinfrescanti, meno strutturati, flessibili a tavola. Ma a fronte di un clima più caldo, concorrono a una complessiva sensazione di benessere anche altri elementi, come la **digeribilità**, figlia della **naturalità** dei prodotti. Nel caso del vino, tra le altre cose, è legata anche all'assenza o alla minima quantità di solfiti aggiunti.

Per rispondere a questi criteri, ecco alcune proposte del listino Sarfati particolarmente stimolanti:

Innanzitutto le **bollicine**:

Il **Prosecco di Treviso "Frizzante ...naturalmente" Casa Coste Piane** è quel vino lieve, fragrante, dissetante, digesto, croccante... travolgente, che è forse in assoluto il più estivo che ci sia! Un bianco leggero ma con tutto il carattere dei vini nati a Valdobbiadene, di straordinaria bevibilità, straordinario con le merende, gli interminabili aperitivi in giardino o in piscina, ma anche i dopocena all'aperto, cullati dal soffio di salsedine che viene dal mare...

Chi cerca una carnosità leggermente più pronunciata, accompagnata da un fruttato pieno, e da una vibrante qualità della spuma, troverà soddisfazione nel *rosé pétillant naturel* "**Bulle**" di **Hervé Villemade**, uno dei più convincenti *vigneron* della Loira. Il "Bulle rose" è un frizzante di grande grazia (50% Pineau d'Aunis e 50% Gamay prodotti con la *méthode ancestrale*), che si beve con eccezionale facilità...

Per quelli, infine, che non vogliono rinunciare al piacere stratificato di un grande metodo classico, il

Crémant d'Alsace Pierre Frick 2009 sarà una scoperta entusiasmante. La sua ricchezza aromatica (dovuta al Riesling) e la sua formidabile sensualità sono accompagnate da una digeribilità senza confronti, dovuta alla qualità dell'agricoltura biodinamica, alla vinificazione senza additivi, e all'assenza di solfiti aggiunti.

Naturalmente, l'estate è anche il momento dei **bianchi** più agili:

Come non iniziare con il **Muscadet "Amphibolite Nature" di Jo Landron 2011**? Un vino che fa della levità il suo più prezioso alleato, dotato di un'acidità guizzante e di una congenita sorbevolezza... Nato a pochi chilometri dall'oceano Atlantico, è il complice per antonomasia dei frutti di mare (specie quelli crudi)!

Restiamo in Francia con il **"Grain de soleil" La Petite Baigneuse 2010**, un Macabeu (vitigno autoctono catalano) di eccezionale naturalità espressiva, figlio di un terroir di grande valore nel cuore del Rossiglione. Questo bianco molto libero, croccante, fruttato ci introduce tra i vini del Mediterraneo.

E proprio lungo la costa tirrenica, a pochissimi chilometri dal mare, nasce il **Golfo dei Poeti bianco Santa Caterina 2010**, prodotto con la preziosa Albarola, varietà ligure di sottovalutata qualità, che dona freschezza, rotondità e originalità ai suoi vini.

Diverse centinaia di chilometri più a sud, sono altri vitigni autoctoni – mantonico, guarnaccia bianca, pecorello, greco – a dar vita al **"Chora" bianco L'Acino 2010**, vino calabrese di nitida impronta mediterranea, goloso, floreale e dotato di una fresca polposità.

Estate non vuol dire rinunciare ai vini **rossi**, ricordando che in genere è una buona idea rinfrescarli un'ora o poco meno in frigorifero:

Insostituibile il ruolo del **Lambrusco dell'Emilia Camillo Donati 2010**, che una temperatura di servizio leggermente più bassa (13/14°C) aiuterà ad esprimere la sua naturale vivacità e sapidità. Qualità che vanno a nozze con uno spuntino a base di gnocco fritto, piadina e succulenti affettati.

E la bella stagione è anche un ottimo pretesto per assaggiare la nuova annata, **2011**, del **Grignolino** (ufficialmente Vino da tavola) senza solfiti aggiunti della **Cascina 'Tavjin**. Un rosso leggero e rinfrescante che, se è vero che crescerà senz'altro nei prossimi mesi, si può già scoprire oggi assecondando la nostra curiosità!!!

Irrinunciabile il **Fleurie Domaine Chamonard 2010**, un cru del Beaujolais di straordinaria gustosità, fruttato, floreale, da servire a temperatura di cantina. Non ne farete più a meno...

Infine, per chi cerca un'alternativa naturale al vino, quale momento migliore per godersi le **birre artigianali** della **Brasserie de la Pigeonnelle** (Loira)? Tutte prodotte con materie prime biologiche, non pastorizzate, non filtrate, rifermentate in bottiglia. La **"Loirette"** è un classico per gli amanti della bionda chiara e leggera, ma la **"Bière du Chameau"**, birra di frumento da soli 3,5% di alcol è un *sogno di una notte di mezza estate...*

Non perdetevi tempo: l'attività di vendita e distribuzione Sarfati resterà aperta fino a venerdì 27 luglio, per poi riaprire lunedì 3 settembre, dopo la pausa estiva.