



LA BOTTIGLIA

SASSI E SABBIA 2016

Giovanni Almondo
Montà d'Alba
(Cuneo)

Essere
molto secchi
senza
seccare mai

Quando si dice presenza sul territorio: negli archivi di Montà la famiglia Almondo risulta residente dal XIV secolo. È Domenico, laurea in agraria, a decidere il salto nel 1981: imbottigliare. Il padre Giovanni produceva sì uva, ma la vendeva. Se n'è andato da poco, Giovanni. Con Domenico lavorano i figli Stefano e Federico, entrambi laureati (uno in viticoltura ed enologia, l'altro in filosofia) e, come sempre, la moglie Antonella. Fino a qualche decennio fa le specialità del luogo erano pesche e ciliegie, poi è sbocciato l'Arneis, il bianco di cui forse la zona sentiva la mancanza. Grande successo. Gli Almondo ne propongono tre versioni e per l'80 per cento i 15 ettari di vigna sono coltivati ad Arneis, ma non mancano i rossi del Roero, da uve Nebbiolo, Barbera, Brachetto. Abbiamo trovato molto interessante l'altro bianco di casa, il Riesling, prima annata 2009. È piantato, come dice l'etichetta, su sabbia acida e terreni magri e vinificato in inox. Ha personalità spiccata e spiccata acidità, bella struttura, decisa mineralità. Profumi delicati, quasi timidi, di frutti e fiori bianchi, all'assaggio è rigoroso, affilato, limpido, molto secco. A Torino all'enoteca Depepe, a Neive (Cuneo) al Nido della cinciallegra sui 14 euro.

ISOLE DEL GUSTO

A PROCIDA I SAPORI PRENDONO IL LARGO

A Procida Giovanni Iovine e sua sorella Maria sono nati e hanno tutte le carte in regola per raccontare storie, sapori e scorci dell'isola. Con loro Libera, moglie di Giovanni, anche lei procidana. Nel libro *Storie e sapori di Procida* (Nutrimenti, pp. 119, euro 10) il gusto di questa terra ce lo portano a casa sotto forma di ricette: dal carpaccio di gamberi e pesca alla marmellata di limoni alle linguine con totani e peperoncini verdi. Quando Libera e Giovanni si sono spostati hanno portato a Ischia (al Melograno di Foriò) la prima, storica stella Michelin.

