

[Apri nel browser](#)

IDENTITÀ *diVino* GOLOSE

Newsletter 156 del 07 dicembre 2021



Come scritto nel saluto della precedente newsletter, uscita lo scorso 2 dicembre, in questo numero raccontiamo e raccomandiamo «le buone bottiglie da abbinare con i piatti della tradizione (e non solo)».

Più in generale, mi ha stupito leggere nella sua [ultima uscita](#) **Daniele Cernilli** scrivere, in apertura di editoriale, che «Sappiamo bene come gestire il tipo di ristoranti premiati con le stelle *Michelin* sia oneroso e che questo si rihaette sul conto, ma quanti possono davvero permettersi un ristorante stellato?». La risposta poco oltre: «Il prezzo per andare in un locale "stellato" diventa impraticabile per la stragrande maggioranza delle persone».

E' sempre stato così e vale per ogni eccellenza, in particolar modo se rientra nella sfera del lusso, vestiti, auto, viaggi, arte, design, case, hotel... anche il vino e poco mi convince leggere che «Certo, accade anche nel mondo del vino, ma di vini premiati dalle varie guide o apprezzati in rete che costino una cifra ragionevole ce ne sono moltissimi». Le insegne stellate in Italia sono 378 su un totale che si aggira attorno alle 280mila unità, lo zero virgola un nulla. Lamentarsi che un pugno di locali di assoluto valore non siano alla portata di tutti mi suona retorico e genericamente populistico. E se il concetto di "apprezzati in rete" vale per le bottiglie, allora deve essere applicato anche alla tavola, uscendo così dal mondo dorato della guida rossa. La verità è che l'eccellenza costa, poi ben vengano discussioni sui prezzi giusti e su quelli speculativi, dopati dal turismo ultra vip. Però ci mettiamo tutto.

Paolo Marchi

Testi a cura di **Raffaele Foglia**

identitadivino@identitagolose.it



L'occhio ribelle si fa subito distrarre dall'etichetta, coloratissima, viene voglia di entrarci dentro subito ad esplorarne il mondo: nella terra del *Susumaniello* la famiglia *Rubino* ha riservato ai propri winelover grandi sorprese sotto l'albero, come il *Palombara Primitivo di Manduria DOC 2019*. L'ultimo progetto dell'azienda brindisina *Tenute Rubino* nasce da nel cuore della *DOC* di Manduria.

Un vino eclettico, per certi aspetti innovativo, raccontato attraverso un nuovo linguaggio artistico e valorizzato da un'etichetta minimalista e di grande forza evocativa, all'insegna dei colori e dei profumi della Puglia enologica di qualità. Iniziate a divertirvi con gli amici che accompagneranno la scoperta di questo primitivo, con piatti semplici e non troppo elaborati, principalmente a base di terra, che richiamano la tradizione gastronomica salentina. Se si desidera apprezzarne la rotondità e morbidezza del sorso, suggeriamo di servirlo ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 gradi in abbinamento alle orecchiette con cime di rapa, o ancora, a primi o secondi a base di carne come agnello, cavallo o, ancora meglio, con le *lasagne 'ncannulate*: la pasta fresca tipica pugliese arricchita con la zuppa di ceci e gli gnomerelli, involtini fatti con le frattaglie.

Salvo Ognibene