

In evidenza

# Uno Zibibbo per una aragosta alla catalana

di: Redazione

23 giugno 2016



Vino e cibo. Nella vita di ogni appassionato arriva un momento in cui si desidera un bicchiere senza complicazioni, senza alienanti raffinatezze; un sorso confortevole, accessibile, nel quale mollare la presa e perdersi in un momento di buon gusto. Direbbe la mia amica Vera, quel sorso che faccia "appattare la settanta" di una giornata andata per il verso giusto. Se poi lo stesso sorso è in grado di creare la svolta gastronomica di un goloso pasto, allora è come vincere il mondiale di calcio al 90' della finale.

zibibbo

Ci sono dei vini che per sembrano esser nati per questo, un destino scritto nel segno della gioia del bere. Spesso sono vitigni *aromatici* e tra questi c'è lo **Zibibbo**, o Moscato d'Alessandria, un vitigno originario dell'Egitto, introdotto per opera dei fenici in Sicilia e dove viene coltivato per la quasi totalità. Salvo, forse, una piccola quota sui Pirenei. Solitamente vinificato con appassimento in versione dolce da dessert, è – grazie alla nuove tecnologie del freddo – prodotto sempre più frequentemente in versione *secca*.

A Menfi, Settesoli lo propone nella nuova linea chiamata *Colours*. Il **Mandrarossa – Zibibbo 2015** si manifesta con un bel bouquet di fiori e frutti a polpa bianca, come agrumi, fiori d'arancio e gelsomino. In bocca è fresco e fragrante, snello, comportandosi come da manuale. Il ventaglio aromatico è brioso, il finale elegante e finemente amaro.

Lo abbiamo provato al ristorante da Vittorio di Porto Palo a Menfi, abbinandolo a varie crudità di pesce ed una aragosta alla catalana. Un piatto estivo che non possiamo che suggerirvi con slancio!