

Five Roses 2007 Salento igt

LEONE DE CASTRIS

Uva: negroamaro, malvasia nera

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

Un vino spudorato, sfacciato, solare, fatto per piacere senza sofferenze concettuali, di presa rapida e immediata, fuori da ogni dibattito e scontro ideologico o di interpretazione vitivinicola. Questo è il primo Five Roses, la storica etichetta nata nel 1943 per soddisfare le esigenze di un americano, il generale Charles Poletti, firmato da Riccardo Cotarella. Qui il nostro amico non ha mediato, non ha strizzato l'occhio al territorio, ma ha pensato direttamente al palato del consumatore medio, come soddisfare la domanda di un vino facile e piaciuto. Se si dovesse prendere ad esempio un vino di gusto internazionale ben fatto difficilmente si potrebbe scegliere altro da questo bicchiere dagli esplosivi sentori di lampone e fragola, magari un po' di rosa, dal colore cerasuolo brillante e vivo. Ma il passo in più è costituito dalla bocca perchè il mix di freschezza, residui dolci, tocco di mineralità, alcol, ne fanno un bicchiere non bastevole, davvero un vino da conversazione e della convivialità più spinta, estivo, giovanile, di grande sbordellamento serale. So bene che su questo non tutti sono d'accordo, ma io penso che l'Italia ha anche bisogno di vini come questo, non è detto che si debba delegare ad altri paesi la rappresentazioni di alcuni momenti, di alcuni stati d'animo. In realtà è facile immaginarsi con il Five Roses 2007 mentre si sta attraccando a Nerano per mangiare lo spaghetti di Maria Grazia o due frutti di mare crudi allo Scoglio. C'è un tempo per ogni vino, così come per le persone.

Sede a Salice Salentino, via Senatore de Castris. Tel. 0832.731112, fax 0832.731114. www.leonedecastris.com. Enologo: Riccardo Cotarella. Ettari: 130 di proprietà e 120 in affitto. Bottiglie prodotte: 2.500.000. Vitigni: negroamaro, malvasia nera, primitivo, montepulciano, cabernet sauvignon, chardonnay