

la bottiglia
di PAOLA MURA

IL VINO CHE STA BENE SU TUTTO



MANNA 2011
FRANZ HAAS
MONTAGNA
(BOLZANO)

Metti una sera a cena, nel 1988. Franz e Luisa di cibo e vino sanno molto. Lei viene da una famiglia di ristoratori. Lui rappresenta la settima generazione di una stirpe di vignaioli, e il primo figlio maschio si è sempre chiamato Franziskus. Dalle nozze nascerà l'ottavo Franziskus. Ma torniamo a quella cena. Per ogni piatto cambiano vino, cercando l'abbinamento ideale. E dicono: sarà possibile crearne uno che vada bene con tutto, escluse le carni rosse? Dopo anni di prove, nel 1995 esce Manna: è il cognome di Luisa, che ricambia regalando a Franz le etichette firmate da Riccardo Schweizer, allievo di Picasso. Nella lunga collana di casa Haas, il Manna (davvero molto versatile) è un'altra perla. Composto da Chardonnay, Riesling, Sauvignon e Traminer, con percentuali che variano ogni anno. Vinificazione separata, Chardonnay e Sauvignon fermentano in barrique, gli altri in acciaio. Dopo l'assemblaggio, soggiorno sui lieviti per circa dieci mesi prima dell'imbottigliamento. Bouquet affascinante: vaghi fiori bianchi e, più decisi, frutti estivi e tropicali con note minerali e agrumate. Franco e originale al palato. A Legnano (Milano) da Longo, a Torino all'Enoteca Torino sui 22 euro.