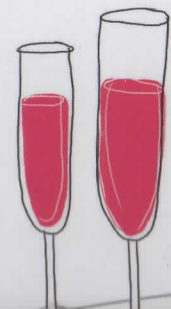


Dopo il successo di *Vini da scoprire*, il trio di talent scout Castagno/Gravina/Rizzari ci racconta di bottiglie sconosciute ai più ma con particolare attenzione alla leggerezza: vini agili e spontanei che stimolano il sorso successivo. Il viaggio è affascinante e prezioso, perché attraverso i vini si scoprono vignaioli e territori che costituiscono la spina dorsale della produzione vitivinicola italiana, ricca di gemme ancora poco note.



ISBN 978-88-09-85774-2

 9 788809 857742
 70092K € 20,00



CASTAGNO
 GRAVINA
 RIZZARI

VINI
 DA SCOPRIRE
 LA RISCOSSA DEI VINI LEGGERI

CASTAGNO | GRAVINA | RIZZARI

VINI

DA SCOPRIRE
 LA RISCOSSA
 DEI VINI LEGGERI



 GIUNTI



RIBOLIE RIBELÀ

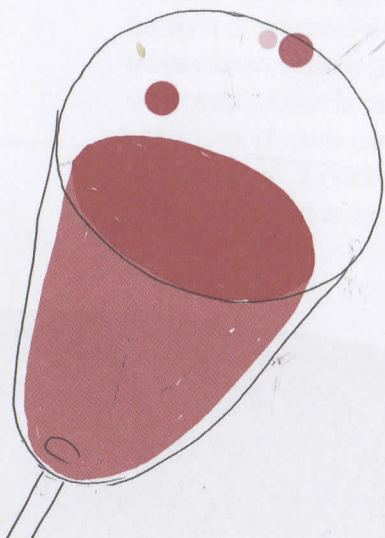
62

Ribelà è un termine dialettale usato dai viticoltori dei Castelli Romani (specie a Monte Porzio Catone) per indicare la pratica di ricoprire con la terra le viti appena piantate, quasi a rincalzare la terra sotto le piantine. Un gesto e una parola in cui convivono perciò due anime ben distinte e per certi versi opposte: da un lato l'umile atto di interrare, di custodire nella terra; dall'altro, per assonanza, il richiamo a un'operazione rivelatrice (*ribelà*, rivelare) che tradisce l'ambizione di portare alla luce. Terra e luce, custodia e rivelazione sono le polarità che fanno da sfondo ai vini di Daniele Presutti, in un gioco di tensioni

«Da un lato l'umile atto di interrare, di custodire nella terra; dall'altro il richiamo a un'operazione rivelatrice (*ribelà*, rivelare) che tradisce l'ambizione di portare alla luce»

e complicità tra disvelamento e nascondimento che sarebbe piaciuto al Martin Heidegger del saggio *L'origine dell'opera d'arte*, testo cruciale per l'Estetica filosofica del Novecento, in cui la nozione di "terra" gioca non a caso un ruolo decisivo. Così come passa per la terra la scelta di questo sensibile ragazzo poco più che trentenne, laureato in Architettura a Roma, ma determinato a reinventarsi un batticuore nelle storiche contrade del Frascati. «*La scelta di questo nome rappresenta per me e la mia compagna Chiara il segno di un nuovo inizio, ma anche la sollecitazione a una continua esigenza di cura e rinnovo*». E se la consapevolezza è sorprendente, lo sono anche i vini, tutti ottenuti attraverso lavorazioni manuali del terreno e vinificati con lieviti indigeni, tramite fermentazione spontanea a tino aperto, senza ricorrere a coadiuvanti o additivi chimici, senza filtrazione né chiarifica. Tra i primi imbottigliamenti, accanto all'inarginabile succosità del Garbagorba, un rosato da uve cesanese vinificato in damigiana e prodotto in tirature pressoché confidenziali, si segnala la vivacità del Ribolie. Le parole sono importanti, e Daniele ci fa notare che anche nel nome Ribolie confluiscono diverse porzioni di termini a cui si lega l'identità di questo vino: «*Ri sta per Ribelà, bo per bollicine e lie è il lievito in lingua francese: nella nostra zona la fermentazione viene chiamata "bollitura", quindi ri-bollitura in quanto si tratta di un rifermentato in bottiglia*». Il richiamo alla tradizionale bollicina dei Castelli Romani – la cosiddetta "romanella" – è filologicamente ineccepibile. Ma con tutto il rispetto per i nomi e per le tradizioni, le bolle di Ribelà hanno diverse marce in più.

63



AZIENDA RIBELÀ INDIRIZZO

VIA S. EUSEBIO 3
00078 MONTE PORZIO CATONE
(ROMA)
TEL 347 8848147
info@cantinaribela.it

UVE

MALVASIA, TREBBIANO,
BOMBINO, BELLONE

PREZZO MEDIO

14 EURO

PRODUZIONE

2.000 BOTTIGLIE

ABBINAMENTO

PIZZA BIANCA AL ROSMARINO
CON CREMA DI CECI
E MORTADELLA