

i signori del vino



DOVE

Trabucco,
a Carinola
(Caserta).

339-4791396

“16 marzo” e
“Primo Antico”
euro 9-10

Idea Trabucco vendemmia notturna nel Massico

CON una idea e due parole l'Alto Casertano ha fatto meglio conoscere al mondo i vini del Massico. Nicola Trabucco, l'agronomo che con Riccardo Cotarella firmò "Terra di Lavoro" mitico rosso negli anni '90, ha attraversato gli Stati Uniti per diffondere il movimento "Ager Falernus". Un prodigio di comunicazione. Trabucco rilancia invitando gli amici suoi, quindi di Ager Falernus, ad una vendemmia in notturna sabato sera con visita in cantina. Il suo ponte con

l'America è Jonathan Goldsmith, il saporito personaggio che inventò la pizza "Spaccanapoli" a Chicago, importando farina, pomodoro e persino il basilico. Quando si dice, la serietà di un'impresa. "16 marzo" è l'opera prima e anche la data di nascita di Danilo Trabucco, enologo figlio d'arte. Falerno bianco, note fruttate intense di pesca gialla, banana, mandorla con un soffio di ginestra su ampio fondo agrumato. Perfetto equilibrio con la buona spalla acida e l'adeguato residuo zuccherino. Bel fratello biondo del rosso "Primo Antico", primitivo del Massico che splende nel repertorio di famiglia.

(a.c.)

