

CORRIERE DELLA SERA

Estratto dall'articolo di Luciano Ferraro *Rubesco, il vino francescano che racconta l'Umbria* pubblicato sul Corriere della Sera il 13 luglio 2013, che riguarda il libro "Da leccarsi i baffi. Memorabili viaggi in Italia alla ricerca del cibo e del vino genuino" di Mario Soldati, a cura di Silverio Novelli.

[...] "Il Rubesco è nato prima di lei: 50 anni fa. E' il vino bandiera delle cantine Lungarotti. Un vino dai grandi numeri: da 400 mila a 550 mila bottiglie l'anno. Conosciuto in tutto il mondo soprattutto nella versione Riserva, più austera, che beneficia di un maggiore invecchiamento in barriques invece nelle botti grandi. Descritto così sembra il contrario di quello che Mario Soldati scrisse quando capitò in Umbria nel 1975. "I vini veri devono restare quasi ignoti appunto per restare veri". Il regista-gastronomo scrittore in "Da leccarsi i baffi" (appena ristampato da DeriveApprodi, 315 pagine, 17 euro), descrive vini meravigliosi e sconosciuti (l'Almonte, suggeritogli da Ginevra Bompiani), come quelli trovati in Piemonte (il Ghemme, "un Gattinara più spesso e violento, più genuino perché meno famoso") o in Campania ("l'Asprino, un grande piccolo vino, il bianco più secco al mondo"). Per Soldati il vino non è mai un "oggetto staccato e astratto, che possa essere giudicato bevendo un bicchiere. Bisogna andare al vino, affondare il piede nella terra e guardare negli occhi chi lo fa, perché il vino racconta quella terra, quel mondo". In questo il Rubesco non tradisce, è il racconto dell'Umbria." [...]

Link all'articolo completo:

<http://divini.corriere.it/2013/07/13/rubesco-il-vino-francescano-che-racconta-lumbria/>