

Wine Tip

Gentile Jessica Busoli,

Sedici, sedici vini dolci. Per questa newsletter numero 159, **Raffaele Foglia** ha curato una selezione che ben fotografa una preziosa nicchia nell'universo vino, mai facile e proprio per questo intrigante. Mai facile perché, in pratica, un vino dolce deve eternamente trovare il suo spazio per essere ordinato e degustato. E non può accadere a ogni ora, per i motivi più svariati, come per bianchi, rossi e bollicine. Sono in pratica relegati a fine pasto, più a cena che a pranzo salvo nei giorni di festa.

Mi piace moltissimo la definizione di vino da meditazione perché preannuncia pensieri, però mi piacerebbe anche che si trovassero dei sentieri originali per abbinare i vini dolci ai cibi salati. In una cucina che conosce sempre meno divisioni tra il salato e il dolce, penso sia giusto che questo valga anche per quanto versiamo nei bicchieri, non soltanto per le preparazioni nei piatti. Non è facile? Lo so bene. Tutti sono bravi nel misurarsi con le cose comode e semplici. E proprio per questo non mi interessano.

Paolo Marchi

Testi a cura di **Raffaele Foglia**

identitadivino@identitagolose.it

Ra'Is Essenza di Baglio di Pianetto, cuore siciliano



Il nome è un omaggio al mare azzurro sul quale si affaccia Marzamemi e alla tradizione marinara siciliana: il *Ra'Is* era, infatti, il capo assoluto della tonnara. La firma è di Baglio di Pianetto, solida e importante realtà vitivinicola siciliana, nata nel 1997 per volere dei conti **Paolo e Florence Marzotto** a Santa Cristina Gela, in provincia di Palermo. Oggi la seconda e la terza generazione affiancano i fondatori dell'azienda, gestendo i quasi novanta ettari di proprietà. La produzione avviene nel rispetto dell'integrità delle materie prime, con grande attenzione a ottimizzare l'utilizzo delle risorse naturali, rafforzata dalla conversione al regime biologico dell'intero patrimonio agricolo.

Ra'Is Essenza nasce da uve moscato raccolte in due epoche vendemmiali differenti: la prima anticipata, in pre-maturità, per garantire una maggiore freschezza e la seconda in appassimento naturale su pianta. Effettua un passaggio in barriques di rovere francese e poi riposa in bottiglia per almeno due anni. È un vino che si distingue per la grande facilità di beva, agevolata dalla gradazione alcolica, che risulta contenuta per

la tipologia. Si apre al naso con note di albicocca essiccata, miele e scorza d'arancia candita, che si ritrovano in un sorso fresco, vivace, intenso e succoso.

AG