



Rubrica "Spirito" di Vino

KAZZÈ' 2017, ZIBIBBO DI PANTELLERIA DOP, AZIENDA VINICOLA ORO DI PANTELLERIA

News 24418, Pantelleria 17/07/2019

Oggi vi presentiamo, dell'Azienda vinicola "Oro di Pantelleria" il loro bianco di Pantelleria DOP.

Kazzè è, ormai, un must tra le etichette d'eccellenza della nostra isola. Non tanto per i giusti riconoscimenti a livello nazionale e internazionale ma soprattutto perché piace: piace ai clienti e piace a noi che scriviamo.

Stapparne una bottiglia è come ritornare alle origini ancestrali della Perla nera del Mediterraneo: a partire dal suo colore dorato e brillante che sembra racchiudere i raggi di quel sole che abitualmente ci riscalda in ogni stagione e che quando manca, lascia un senso di nostalgia profonda.

Al naso, socchiudendo gli occhi e lasciandosi trasportare in un volo pindarico si ritrovano i profumi della macchia mediterranea di Montagna Grande: il timo e il mirto in sottofondo ad un sentore predominante di zagara e pesca montagnola. Semplice ed elegante il bouquet, intrigante e possente al palato: la buona alcolicità e la stupefacente mineralità ben bilanciano un'equilibrata freschezza agrumata. Lo abbiniamo ad un intrigante unione di due classici della cucina mediterranea sapientemente armonizzati dallo #ChefRobertoBattaglia: il fritto di calamaretti su pure grezzo di patate locali al limone e polvere di prezzemolo. Un piatto in cui tendenza dolce, fragranza della frittura in olio di semi di girasole si sposano pienamente con l'alcolicità e la sapidità del Kazzè per cui "di sorso in morso" si rinnova l'arcano dell'abbinamento perfetto che apre le porte ad una esperienza unica nel suo genere: il desiderio dell'oblio dell'uno per gustare l'altro e lo struggente ricordo nell'attesa di abbinare nuovamente il boccone al frutto della vite.

Provare per credere!

Accostiamo, oggi il Kazzè ad un racconto poco conosciuto della letteratura russa del XIX secolo: "Il canto dell'amor trionfante" del grande Ivan Sergeevič Turgenev (Иван Сергеевич Тургенев) che nel narrare la storia d'amicizia di Fabio e Muzio nella Ferrara degli Estensi dipinge come in un quadro del realismo, il forte impatto delle relazioni nelle dinamiche tra gli

uomini fino ad arrivare all'epilogo in cui, tra le traversie dell'esistenza, una nuova vita che nasce è il frutto maturo dell'amore che - alla fine - ha sempre la meglio.

Questo il link : <https://www.feltrinellieditore.it/opera/opera/il-canto-dellamore-trionfante-1/>

Festinalente (Sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier - Ristorante U Trattu 1957)

