



## ■ IN VINO VERITAS |

# La bottiglia dalla doppia anima: insieme corposa e gentile

di **CARLO CAMBI**



■ Il pinot blanc non viene elogiato al pari del suo parente in nero: per me invece è tra le «uve pallide» è quello capace di offrire la più ampia ed elegante variabilità. Ha una sua enclave di altissimo lignaggio «nel vigneto chiamato Friuli» e tanto in Collio dove sette famiglie - **Venica, Toros, Russiz Superiore** che significa **Felluga, Livon, Schiopetto e Castello di Spessa** che significa **Pali-Borraccia** - si sono unite in un progetto ad hoc di

valorizzazione quanto nei Colli Orientali offre il meglio di sé.

Mi sono accostato con giusto entusiasmo, ma anche un po' di ritegno, a questa bottiglia che proviene dal pordenonese. Mi ha tolto ogni pregiudizio e mi ha travolto d'emozione. Le Monde, azienda vitivinicola di pregio, se ne sta adagiata sulle terre di sasso delle Gravi. Ha vigna a perdita d'occhio, pettinata, ma non vedendo rilievo uno s'aspetta bianchi rotondi, ma monocordi. Poi si stappa Alma, il Pinot Bianco della linea le Icone, e la smentita diventa sorprendente. L'azienda di **Alex Macan** ha ottimo cata-

logo: i rossi soprattutto il Merlot e l'Inaco, Refosco, hanno nerbo e gentilezza insieme, anche il Friulano tra i bianchi ha spontaneità. Ma questo Alma è incantevole. Sarà perché è un vino d'amore. Si chiama Alma perché è l'unione delle iniziali di Alex e della sua compagna di vita e di vigna **Marta Paladin Furlan** ed è vino dalla doppia anima. Ampio corposo, strutturato e pure gentile, raffinato, affascinante.

Nasce come detto da vigneti che stanno a cavallo tra Veneto e Friuli su terreno scheletrato. La vendemmia è settembrina, l'affinamento lunghissimo sui propri lieviti. Al bicchiere è

oro brillante con lampi di smeraldo, all'olfatto è un fuoco d'artificio: parte con mango, poi arriva la banana e an-

cora la freschezza dell'ananas. Quando si apre ecco la pesca e poi il sasso. A conferma che chi trovava somiglianze tra Chardonnay e Pinot bianco in epoche passate si limitava a constatare che entrambi hanno polpa, ma la finezza del Pinot è inarrivabile. L'Alma lo conferma al palato dove si presenta deciso, poi accarezza con serica freschezza e s'allunga su ritorni sapidi. Ottimo anche con carni bianche, però trionfale con cucina di pesce raffinata, con formaggi semiduri. Grandissimo vino da aperitivo e da sushi. L'ho trovato incantevole col frico e il San Daniele.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### ALMA

**Tipo** Gravi Doc  
**Cantina** Le Monde  
**Indirizzo** via G. Garibaldi, 2,  
 Località Le Monde, Prata di  
 Pordenone (Pordenone)  
**Sito** [www.lemondewine.com](http://www.lemondewine.com)  
**Telefono** 0434-622087  
**Prezzo** a partire da 25 euro

