

Padova, 10 maggio 2010

*Cari amici e bevitori, verso la fine del mese scorso si è svolta, con spirito goliardico ed improvvisativo, presso la CANTINA MEDITERRANEO di Badoere (Treviso), condotta dal mitico Franco (uno che il vino lo osserva come materia vivente e cerca di degustarlo quando è pronto da bere, maturo al punto giusto insomma...) una piccola verticale degustativa di un vino molto particolare e credo sconosciuto a tanti, italiani e "francesi" che siano: il BLANC DE SERS di Casata Monfort nelle annate 2008, 2007, 2006 e 2005!*

*Si, avete letto bene!*

*Quanti di voi avrebbero immaginato o scommesso sulla longevità di questo bianco nel corso del tempo?*

*Ebbene, se sulle annate recenti si nutrivano forse pochi dubbi, il 2006 e il 2005 sono state una sorpresa! Annate che si sono rivelate ancora più che piacevoli nella loro freschezza e acidità, vini che hanno acquisito col tempo, se si può dire, una mineralità insospettabile e gradevole. Insomma, una tale evoluzione in bottiglia per cui il vino risulta armonioso e godibile a tutt'oggi. Tutto questo grazie alla sapiente unione di rari vitigni ad uve di vitigni tradizionali nella zona di Serse in Valsugana (Trento).*

*P.S.:*

*a questo punto, non resta che domandarci chissà cosa penserebbero quei due signori trentini, tali Guido Valcanover e Lino Andreatta che, nel lontano 1978, in un famoso ristorante della Riviera Romagnola chiesero ad uno sbigottito cameriere una bottiglia di Blanc de Sers e...*

*Grazie a chi a reso possibile che la storia prosegua.*

*Il Blanc de Sers (vanderbara, veltliner rosso, vernaza, nosiola, ...) di Casata Monfort (Lavis, Trento) è distribuito in Italia da Proposta Vini.*

*Un caro saluto dal vostro  
rinaldoc*