

## ALLA RICERCA DEL VINO PER TUTTI I GIORNI DI QUALITA' ED ECONOMICITA'

Periodicamente acquisto vini dalla grande distribuzione per valutare, qualità, piacevolezza in base al prezzo del prodotto proposto. Il principio che sta alla base di questa mia scelta è la convinzione che non sempre si possono bere vini di pregio o di alta caratura e prezzo, e non tutti possono avere disponibilità economiche appropriate per l'acquisto di vini blasonati o di grandi marche, o ancora, i vini spesso introvabili proposti da alcune guide enologiche che riempiono gli scaffali di librerie. Ecco che dedicarmi alla ricerca di vini semplici, normali e di buon costo è diventato il mio divertimento, tipo all'Indiana Jones, puntando alla scoperta di vini dal basso prezzo da scoprire e provare. I miei occhi cadono sullo scaffale della Coop dove abito io e noto con interesse questo Calarenas, dall'etichetta semplice e ben visibile, posta su bottiglie bianche trasparenti dove il colore verdognolo del vino mi invita ad acquistarlo. Mi informo attraverso l'attenta lettura dei dati posti nella retro etichetta e scopro che si tratta di un vino di Sardegna e composto dall'assemblaggio di vini che letteralmente il produttore scrive: "Calarenas Vino Bianco Isola Dei Nuraghi, Indicazione Geografica Tipica - prodotto italiano - Vino prodotto da uve bianche autoctone". Conclude con il consiglio di conservarlo in luoghi freschi ed asciutti, al riparo dalla luce. Senza esitazione l'acquisto e lo porto a casa per una attenta valutazione organolettica e sensoriale ed una degustazione finalizzata alla ricerca del livello di qualità e delle sue capacità di abbinamento con il cibo. Così organizzo il mio tavolo di lavoro, predispongo gli strumenti di misurazione della densità del vino, il PH, il contenuto di SO2, la quantità di polifenoli, l'integrità del prodotto, un bicchiere ISO, e altro. Vino Bianco "Calarenas" Isola Dei Nuraghi, da uve autoctone, (vedi retro etichetta), abbastanza corretto, ovvero, buona consistenza del frutto in bottiglia, abbastanza equilibrato enologicamente, pulito, sano e integro per il genere di vino. Niente ossidazioni, niente impropri dell'uva e del vino, nessuna involuzione del vino, piacevole quanto basta. Ampie le capacità di abbinamento con piatti semplici e naturali, proprio della cucina di casa, sia in famiglia che con amici e parenti. Vino dall'ottimo prezzo (vedi scontrino) e meraviglia delle meraviglie, è rimasto integro organoletticamente e sensorialmente, malgrado la bottiglia è stata tenuta aperta dal 23-02-2018 al 28-02-2018 (vedi data scontrino). Infine è stato abbinato con gnocchi al pesto preparato da me e ottimo anche con il formaggio Salva Cremasco.

PS. Prezzo Euro 3,39