



Prezzi indicativi di vendita in enoteca:

Sauvignon 21,00 euro

Manna 19,00 euro

Pinot Nero 21,00 euro

Pinot Nero «Schweizer» 33,00 euro

Istante 25,50 euro

Moscato Rosa da 0,375 23,00 euro

info@franz-haas.it

STORIE DI VINI

Occhio all'etichetta

di *Bruno Vespa*

Non conosco personalmente Franz Haas e la mia antica simpatia per lui è frutto di affinità elettive nate, oltre che per l'alta qualità media di tutti i suoi vini, per la geniale bizzarria delle sue etichette. Quelle dell'ultima annata in commercio, sia nei bianchi sia nei rossi, sono particolarmente sbiruline e ci ricordano che il vino è anzitutto piacere in allegria. Siamo in estate e diamo quindi precedenza ai bianchi. Il Sauvignon è delizioso se amate vini in tono con l'esplosione di profumi ancora vivi in questa stagione. Il Manna (dal nome della moglie di Franz)

è uno dei nostri preferiti per abbinamenti importanti perché asciutto, intrigante, garbatamente complesso. Ma poiché anche nelle tavolate di pesce almeno metà dei commensali preferisce il rosso e il Pinot Nero è particolarmente indicato a questa bisogna, segnaliamo la versione di base che davvero risponde alla definizione di «vino bianco tra i rossi», lasciando la superba versione Schweizer ad abbinamenti più impegnativi. La sensualità ammiccante dell'ottimo Merlot è anticipata dalle labbra rosse e dal volto femminile picassiano dell'etichetta. L'Istante (uvaggio di quattro classici vitigni francesi) è molto tonico, la Schiava della nuova linea Sofi (rosso chiaro molto estivo) va giù con grazia, il Pinot Rosé è divertente come il bel Moscato Giallo e il Moscato Rosa, che Haas raccomanda anche per pietanze speziate, accompagna dessert con il profumo del bosco.