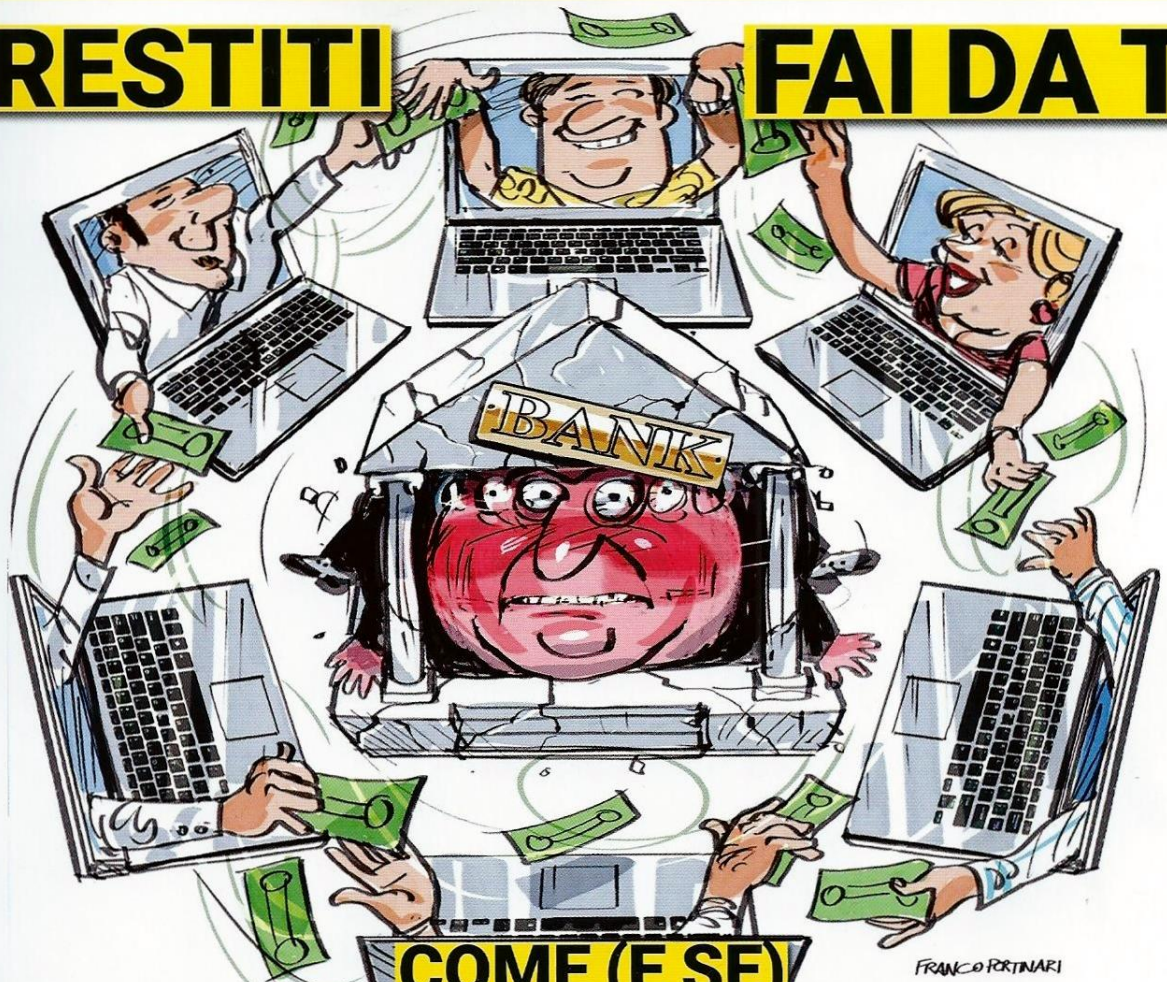
WEB & TURISMO/ MARCO GAY: «BELLO IL GRAND TOUR DI GOOGLE, PECCATO NON AVERLO FATTO NOI»


# Economy

MODELLI. OPPORTUNITÀ. SOLUZIONI.

Luglio 2017
COPIA OMAGGIO
allegato a PANORAMA


# PRESTITI FAI DA TE




## COME (E SE) FARE A MENO DELLE BANCHE

**INTERVENTO/Corrado Sforza Fogliani**
**«A chi giova il blitz sulle Banche Popolari**

**INTERVISTA / PASSERA: "Per le banche cambierà tutto ma non scompariranno"**

ECONOMY | ANNO II | N.03 | MENSILE | LUGLIO | DATA DI USCITA IN: 13 LUGLIO 2017

**ELENA DAVID**
«Così mando in passerella i villaggi della mia Valtur»

**IMMOBILIARE**
Migliorano le previsioni sui trend di affitti e acquisti

**ANDAF**
Il Direttore Finanziario diventa businessman

**DE BORTOLI**
Il caso Uber insegna: «Stop ai manager troppo muscolari»

INCHIESTA SUL MEZZOGIORNO CHE RIESCE A FARE PIL

**ESCLUSIVO/ Parla Franco Roberti**
Il Procuratore Antimafia: « Criminalità e corruzione soffocano lo sviluppo delle imprese meridionali»

**REPORTAGE/ Le "Elite" del Sud**
INTERVISTA/ De Magistris: «Napoli balla da sola»

# Bere bene e a poco prezzo, i trend per i brindisi estivi

**Nella stagione delle vacanze, gli orientamenti nel bicchiere sono dettati più che altro dalla calura. Ma se volete stare attenti anche al portafoglio, ci sono bottiglie sotto i 20 euro che val la pena provare**

***di Marco Gemelli***

Acidità, sapidità, leggerezza: ecco i tre must per i vini dell'estate 2017, periodo in cui i consumi degli alcolici cambiano in modo veloce e nuove mode nascono sull'onda della calura. I vini più gettonati quando le giornate si allungano e le serate si passano più volentieri all'aria aperta sono caratterizzati da fresca acidità e sapidità, sono leggeri, immediati e piacevoli nel frutto, meglio se vinificati in acciaio per esaltare la parte floreale e con una moderata gradazione alcolica. Al netto delle capacità del produttore di modificare in cantina ciò che offre il vigneto, le uve che meglio si prestano a offrire vini "di stagione" sono il trebbiano (abruzzese, toscano o romagnolo), la Ribolla friulana, l'aromatico Moscato (dolce o secco) o la Glera che dà il prosecco tra i bianchi, mentre tra i rossi sono consigliabili il versatile Lambrusco modenese o reggiano, il fresco Sangiovese (che sta pian piano legittimando il suo accostamento con il pesce), la marchigiana Lacrima di Morro d'Alba, il piemontese Grignolino o l'intramontabile Brachetto per il dolce. Per concedersi un buon vino estivo, inoltre, non è necessario sacrificare il portafogli: con un po' di accortezza non è difficile trovare bottiglie interessanti sotto la soglia psicologica dei 20 euro.

### Bollicine & bianchi

Ideali per accompagnare il pesce e le fritture, i vini spumanti – sia metodo Charmat (più facili e immediati) che metodo classico

## IL "PODIO" DI ANTONIO PAOLINI

Abbiamo chiesto una selezione di vini per l'estate ad Antonio Paolini, curatore della Guida dei Vini dell'Espresso: «Tra i bianchi – spiega – c'è il Giulia 2016 (10 euro), il Pecorino di Luigi Cataldi Madonna, coltivato su vigneti d'altura nell'Aquilano. Fresco e seducente sempre ma in questa edizione davvero speciale perché dentro ci sono anche le uve preziose e superstiti del miglior cru aziendale, Frontone, decimato da una gelata che impedirà l'uscita dell'etichetta per quell'annata. Notevole anche il Cantina del Castello Soave Docg 2016 (9 euro) il vino solo sulla carta di 'entry level' di questa piccola azienda della famiglia Stocchetti, che da un paio di vendemmie fa del suo bianco di maggior tiratura un piccolo, elegante capolavoro, caparbiamente varietale e territoriale. Infine la Lacrima di Morro d'Alba 2015 Passione di Mezzanotte (10 euro) della cantina Mezzanotte: interpretazione golosa di un vitigno poco noto, ma capace di sedurre con i suoi profumi quasi orientali di rosa e spezie, e un tocco di ciliegia chiara e succosa, e di erbe officinali al gusto. Un vino da... conversione di astemi».

(più complessi e raffinati) – ormai si trovano dalla Franciacorta all'Etna, dal Trentino al Veneto, spesso realizzati da vitigni autoctoni. Bisogna distinguere tra i Pas dosè ed Extra Brut, più secchi, profondi, ideali con crostacei o formaggi, e gli Extra Dry che regalano sorsi più morbidi, floreali e fruttati. Sotto i 20 euro vale la pena assaggiare il Franciacorta Brut Green Vegan di Quadra e l'Asolo Prosecco superiore extra Brut Millesimato. Quando si parla di vino d'estate non si può prescindere da questa tipologia di vini, grazie a bottiglie dall'alta freschezza e piacevolezza di beva. Dai vitigni internazionali come i Riesling più secchi agli autoctoni come l'Ansonica dell'Elba, sono tantissimi i bianchi ideali per l'aperitivo prodotti in tutto il Paese. Sotto la soglia dei 20 euro si trovano due siciliani come il pinot grigio "ZioBaffa" Terre Siciliane Igt biologico dell'azienda Castellani, l'Etna doc "Erse" 2016 della Tenuta di Fessina o lo "Alegre" di Sergio Barone, mentre tra i vermentini toscani meritano un cenno l'Igt "Borgaio" del Castello di Meleto, quello della Tenuta Massi di Mandorlaia del Conte Guicciardini e il "Litorale" di Cecchi nonché il "Campo alle Comete" di Feudi di San Gregorio e le "Fornacelle" . Tra i campani, l'essenziale Fiano "Sophia" della Cantina Giardino, mentre in Umbria spiccano i grechetti delle aziende Di Filippo e di Roccafiore.

I NOSTRI CONSIGLI? TREBBIANO, RIBOLLA, MOSCATO E PROSECCO TRA I BIANCHI, LACRIMA DI MORRO D'ALBA, BRACHETTO E GRIGNOLINO PER CHI AMA I ROSSI

### Rosati e rossi

È di sicuro il colore più in voga il re degli aperitivi dell'estate: grazie alla sempre più ampia varietà di proposte sul mercato, da quelli più floreali agli ammalianti o austeri, i rosati sono sempre più apprezzati grazie alla loro bevibilità e versatilità. Solo negli Usa, nel 2016, le vendite sono salite del 6,8% con un fatturato di oltre 816 milioni di dollari. Anche in questo caso, l'Italia è ben rappresentata: dal Bardolino chiaretto ai rosati pugliesi da Bombino Nero, Nero di Troia o Negramaro. Sotto i 20 euro le proposte non mancano, alcuni freschi rosé toscani (il "Vin Ruspo" di Artimino, il "Pink Label" dei Balzini, "Anna's Secret" di Valditoro, il "Loren" di Brancatelli e il rosé del Castello di Ama, metodo saignée) o il marchigiano "Roseo" di Boccadigabbia. E ancora: in Piemonte merita il "Bricco San Giovanni" dei Poderi dei Bricchi Astigiani, in Calabria la "Malvarosa" delle Tenute Pacelli. Grazie a produttori che hanno realizzato vini freschi e meno tannici e corposi, non è più un'eresia accostare vini rossi a piatti estivi, ma senza dimenticare temperature di servizio non oltre i 10 gradi. È il caso di un Lambrusco emiliano o una Bonarda dell'Oltrepò Pavese. Sotto i 20 euro segnaliamo lo Scelto Doc classico superiore "Bischofsleiten" 2016 del Lago di Caldaro (az. Castel Sallegg), il Dogliani Docg dei Poderi Luigi Einaudi l'umbro Rosso Melograno dell'azienda Roccafiore e il Troccolone Rosso 2016 dell'azienda Capitoni, affinato in anfora. Oppure l'autoctono "Tai Rosso" Colli Berici doc di Gianni Tessari, simile al Grenache francese o il maremmano "Aurelio" della famiglia Cecchi, proprio sul limite dei 20 euro.

## PIZZA &ROSATO MATRIMONIO RIUSCITO

Sfatare una serie di luoghi comuni ("si beve solo d'estate, va bene solo con l'aperitivo, non è adatto all'invecchiamento, va servito ghiacciato, è economico") sposando un evergreen della cucina italiana come la pizza per liberarsi dai pregiudizi e diventare finalmente un vino gastronomico: l'ultima tendenza del rosé è stata al centro di "Sorrento rosé", il primo festival dedicato a questa tipologia che qualche tempo fa ha richiamato oltre 60 imprenditrici del settore da tutta Italia. È lì che le Donne del Vino hanno provato a superare il classico binomio con la birra suggerendo alla pizza il matrimonio con il vino rosé: "Un matrimonio perfetto – spiega la presidente Donatella Cinelli Colombini - per un pasto da consumare senza cravatta: entrambi stanno vivendo un momento di rinascita, sono sempre di più prodotti di qualità del made in Italy". L'anello di congiunzione? Il pomodoro, con il suo giusto punto di acidità.

## PROVATI PER VOI

**PFARRHOF DELLA CANTINA KALTERN:**
Un rosso dal tannino non aggressivo e con gradazione contenuta che rendono ideale per l'estate. Va servito non oltre i 14 gradi per esaltarne acidità e persistenza. L'annata 2016 è una delle migliori degli ultimi anni. **Prezzo: 10,90 euro**

**MOSCATO GIALLO DELLE CANTINE MOSER:**
vino bianco molto elegante, come molti prodotti di casa Moser. La nota aromatica tipica del vitigno viene controbilanciata da un'acidità che lo rende perfetto per il tutto pasto. Profumi di ginestra, melone e sambuco. **Prezzo: 15 euro**

**ROSÉ DEL BORRO 2016:**
per l'estate 2017 il Borro, azienda toscana di proprietà di Ferruccio Ferragamo, propone, tra i rosati, un IGT biologico vino fruttato, 100% Sangiovese, fresco e tra i più esuberanti della produzione dell'azienda. **Prezzo: 12,50 euro**

**ZOE DELLE TENUTE PACELLI 2016**
una bollicina biologica calabrese che nasce da uve riesling, ha un perlage fine e persistente, un gusto caldo e morbido, finale lungo e armonico. **Prezzo: 18 euro**