

VINO

# SEMPLICITÀ

Il vino è per natura imprevedibile e le gerarchie di una gamma aziendale, per quanto ben meditate, non possono essere del tutto attendibili. Allo stesso tempo la degustazione è disciplina indisciplinata, raccoglie le voci del calice in una breve istantanea, sente quel che vuole sentire. Per tutte queste ragioni non è raro che nel catalogo di una cantina si possano

preferire i vini più semplici a quelli più ambiziosi: l'ennesima riprova ce l'ha data una ricognizione fatta sulla ricca selezione de Il Pollenza, tenuta marchigiana di proprietà di Aldo Maria Brachetti-Peretti, nota per una serie di rossi di ascendente bordolese. Qui il sapidissimo Colli Maceratesi Angera 2013 (da uve maceratino) si è dimostrato bianco di fascino territoriale e di raffinatezza esecutiva: a dispetto del prezzo (sotto i 13 euro in enoteca) oggi è lui a lasciare il segno.



Francesco Falcone

## MENTA DA SEMPRE

Aromatico, freschezza leggermente piccante, ha 19 gradi, ma sembrano meno. La dolcezza è equilibrata, una leggera vena amarotica a contrasto. Ingredienti? Olio essenziale di menta piperita, zucchero, alcool. È il liquore ChialvaMenta ([www.menta.it](http://www.menta.it)), prodotto da Franco Chialva, in un'esclusiva ricetta con ingredienti naturali. La menta piperita è quella di Pancalieri, dove ha sede l'azienda dal 1865. L'olio essenziale è ottenuto dalla distillazione dell'intera pianta in fiore. Dall'esperienza familiare (cinque generazioni), una versatile bevanda anche digestiva: da sola, in cocktail, come grog, nel caffè.

Alessandra Piubello

A DESTRA: PARCO A KANAZAWA, GIAPPONE; IL FIUME TEMO A BOSCA. A SINISTRA: CHINAPPI, A ROMA



## Luoghi da scoprire di Giovanni Scipioni

# Kanazawa mon amour



I samurai, guerrieri educati all'onore e alla fedeltà, e gli shogun, capi militari alla guida del paese, hanno contribuito alla conoscenza del Giappone feudale. Sono stati piccoli grimaldelli in grado di aprire a noi occidentali una porta importante della storia nipponica. Una conoscenza superficiale che il turista curioso può approfondire per accrescere il proprio desiderio. C'è un luogo in Giappone dove la storia di questo periodo si respira ad ogni angolo e dove è possibile ricostruire nei dettagli le antiche tradizioni. Si chiama Kanazawa, sul mare del Giappone, intorno ha le montagne, il parco nazionale Hakusan e la penisola di Noto. La città invita a un elegante ritorno al passato, ed è una visita da fare in più tappe. La prima è l'attraversamento della zona Nagamachi, dove ci sono le case dei samurai, alcune accessibili. Poi stradine, angoli improbabili, muri costruiti col fango e case lussuose come la residenza Nomura. È l'occasione per scoprire lo stile di vita dei signori dell'epoca. Non è un luogo da attraversare in velocità ma da assaporare lentamente per approfondire cose di cui si è portatori superficiali. Dedicate una mattinata o un giorno intero al regno dei samurai e poi allontanatevi verso il parco di Kenrokuen. Uno spostamento di pochi minuti per vedere, probabilmente, il giardino più bello di tutto il Giappone. Dieci ettari per sei qualità: eleganza, solennità, progettazione, grandezza, abbondanza d'acqua e paesaggi unici.

## Tra il Temo e il Montiferru

Nel centro storico di Tresnuraghes, paese della Sardegna occidentale, a pochi minuti dal centro di Bosa, si trova Villa Asfodeli. È un vero e proprio bike-hotel, aperto tutto l'anno, con un parco biciclette di qualità e mini-officina. Una decina di percorsi tracciati da esperti portano alla scoperta di un territorio selvaggio, quello del Montiferru e del Marrargiu. Queste aspre colline sono solcate anche da sentieri per il trekking che offrono spettacolari affacci sul mare e permettono di osservare il volo degli avvoltoi grifoni, appartenenti all'unica colonia allo stato naturale in Europa.



Il maneggio di Bosa organizza escursioni nei boschi, lungo il fiume Temo e sulle spiagge deserte. Al ritorno ci si rilassa nella Spa o nelle camere silenziose ricavate nella Villa liberty o nella Casa Antica (doppia in b&b da 64 euro, tel. 0785 315052 [www.asfodelihotel.com](http://www.asfodelihotel.com)).

Luisa Taliento