

Elisabeth Bathory e il Nobile di Montepulciano dei Poderi Sanguineto



Aspetti positivi

Il libro ci racconta la storia della contessa Sanguinaria, attenendosi ai fatti storici, senza essere pesante. Il vino è un ottimo esempio di un prodotto naturale ben fatto e molto buono.

Aspetti negativi

Il lato negativo di questo vino è che la produzione non è eccessiva, quindi di fatto non ve ne sono molte bottiglie. Del libro una considerazione più ampia sul momento storico in cui è ambientato, momento che ci rivela come l'abbruttimento di un'epoca storica influisca sulla coscienza personale e sulla propria morale.

In sintesi

Elisabeth Bathory (1560-1614) fu una serial killer ungherese. Accompanate la lettura delle sue gesta con il Nobile di Montepulciano dei Poderi Sanguineto.

pubblicato sabato, 13 luglio 2013 da Anais Vin

Il nostro abbinamento

Angelo Quattrocchi [ci racconta](#) la storia di **Elisabeth Bathory**, Erzsébet nella lingua originale. Giovane sposa, proveniente da una nobile famiglia ungherese e moglie di un grande condottiero, molto poco presente per via della sua carriera, la Bathory è stata spesso dipinta nell'Ottocento come un Dracula al femminile.

Elisabeth Bathory nacque nel 1560 da un'illustre famiglia dell'Ungheria e ben presto si trasferì in un castello dei Carpazi vivendo una solitudine quasi assoluta se non fosse per la servitù del castello e per la fattucchiera alla quale spesso ricorreva per mantenersi giovane e bella. La megera, infatti, si prendeva cura della sua straordinaria bellezza con elisir sempre più arditi che prevedevano l'uso di sangue fresco di giovani vergini. Così cominciò la lunga lista di questa feroce serial killer, che mandava i propri servitori in cerca di povere contadine di paesi che si facevano sempre più lontani, man mano che si espandevano le voci sul suo conto e sui suoi omicidi.

Incredibile pensare alle torture che faceva infliggere a queste ragazze, arrivando addirittura a utilizzare la vergine di ferro, antico strumento di tortura medievale, come fosse una moderna doccia, che invece dell'acqua faceva scorrere il sangue delle ignare cameriere sul suo corpo nudo. Più di seicento fanciulle perirono per questa paura di invecchiare e sfiorire, donando il loro sangue che, nelle credenze dell'epoca, era in grado di mantenere la beltà e la giovinezza più a lungo.

La contessa, vittima della propria superstizione, venne murata viva e morì nel 1614 per decisione del massimo Tribunale dell'epoca.

Quello di Angelo Quattrocchi è un libro frutto di lunghe ricerche volte a eliminare le leggende che su questo personaggio abbondano, e che cerca di indagare più a fondo sull'intreccio tra sesso e potere, ossessione e morte e sul come e sul perché di tutto questo.

Da sottolineare che libro è stato pubblicato da una piccola casa editrice, Malatempora (oggi parte dell'Associazione Culturale Golena, dopo la morte del fondatore – Angelo Quattrocchi, appunto – nel 2009), che cerca di fare controinformazione ed offrire un'opportunità a giovani o sconosciuti scrittori.

Il Nobile di Montepulciano dei Poderi Sanguineto



L'abbinamento del libro su Elisabeth Bathory con il **Nobile di Montepulciano dei Poderi Sanguineto** si basa principalmente sul sangue. Ci troviamo in Toscana, ad Acquaviva nel comune di Montepulciano in provincia di Siena, dove secoli fa ci fu una delle battaglie più cruente della storia, tra i Romani e gli Etruschi, e dove si dice che il sangue di entrambi gli eserciti abbia macchiato il terreno: da qui Sanguineto. Questo fatto storico legato all'azienda, mi ha fatto pensare al sangue che colava dalla vergine di ferro sulle membra della contessa.

Come in Borgogna ci sono le vigne con in mezzo il piccolo cimitero, così in Toscana il sangue di queste due civiltà antiche ha nutrito le vigne di Sangiovese in modo impagabile, e le due produttrici Dora e Patrizia danno vita uno dei migliori nobili di Montepulciano al mondo. Con metodi naturali, lieviti indigeni, cemento e legno, non fanno caso a biologico o biodinamico, ma si limitano a rispettare la natura e ad agire secondo coscienza.

Il Nobile è un assemblaggio di Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero e Mammolo, che dopo la vinificazione nel cemento, passa due anni in legno grande. Il vino prodotto ha generalmente una gradazione alcolica importante, ma per niente percettibile durante la fase gustativa. Al naso si avvertono spezie, note floreali e minerali; in bocca entra suadente e giustamente tannico, pulito e appagante: ci dimostra come un vino naturale possa e debba essere corretto, piacevole e gustoso.

Estremamente equilibrato e ricco è un vino rosso importante che accompagna secondi piatti di carne rossa e selvaggina. Come la casa editrice, anche l'azienda è piccola, con i suoi quattro ettari circa di vigneto produce Rosso, Nobile di Montepulciano, Riserva e un vino bianco delizioso da un assemblaggio di vitigni bianchi tra i quali possiamo citare il Biancame, il Grechetto, la Malvasia verde e bianca, Trebbiano toscano e così via.

Continua a leggere su GraphoMania: <http://blog.graphe.it/vino-e-libri/elisabeth-bathory-e-il-nobile-di-montepulciano-dei-poderi-sanguineto#ixzz3Buf4fb6z>