

L'appuntamento è per domenica 5 marzo alle 16 nella sala consiliare del palazzo comunale: un pomeriggio a degustare e scoprire il vin ruspo, il vino più 'sbarazzino' e giovane tra i Carmignano ma pur sempre una Doc. Era infatti il vino del pranzo della mietitura, ottenuto - si racconta - ottenuta dal mezzadro che 'ruspava' un po' di mosto dall'ultima tinella che si avviava verso la fattoria. Il mostofiore veniva raccolto in damigiane e vi sostava per tutto l'inverno senza essere governato: grossomodo quello che succede ancora oggi da quando un piccolo agricoltore, il compianto Sghedoni, decise di imbottigliarlo.

Il vin ruspo si presenta con un colore ambrato, rosato, e si comincia a commercializzarlo giovanissimo, già a novembre. Ma non decade velocemente come i novelli e specialmente d'estate è una bevanda ideale.

Il 5 marzo si potranno degustare i rosati 2016, guidati dai sommeliers dell'Ais di Prato, ed accompagnare i calici ad assaggi di mortadella di Prato, fichi secchi di Carmignano e il pane GranPrato a filiera corta.

L'iniziativa, anteprima dell'evento estivo "eat Prato 2017" che si svolgerà appunto nel capoluogo di provincia, è organizzata dalla Strada dei Vini di Carmignano e la partecipazione alle degustazioni è gratuita. Per informazioni si può telefonare al 388.5884804. (wf)