

PAPILLE CLANDESTINE

Ritorno alla terra: per #Vinalitytoyouth, tre giovani produttrici di vino si raccontano ai blogger

7

apr
2014

di **Alessandro Ricci** | In: [Nel bicchiere](#)



Marianna è universitaria, studia scienze biologiche. Elena ha 18 anni e si immagina un futuro da genetista a New York. Giulia, figlia di un celebre avvocato, si dedica a giurisprudenza. Ma tutte e tre decidono che il loro futuro non sarà quello, e scommettono sulla terra, sulla vigna.

È questo il riassunto del secondo appuntamento di **#Vinalitytoyouth**, ciclo di incontri, che si stanno svolgendo a **Vinality**, durante i quali giovani produttori si raccontano ai blogger, in degustazioni guidate dai giornalisti **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti**. Siamo al primo piano del padiglione 10.

Sotto, si agita il luna park enologico più importante d'Italia, si fanno assaggi, si cerca di fare affari. Ma le parole di **Marianna Mura** (38 anni), **Elena Fucci** (33) e **Giulia Alleva** (26) trasportano lontano, e vanno direttamente alla terra, a una scelta consapevole.

"Mi sono trovata a vivere la crisi del mondo cittadino, che non è solo finanziaria – racconta Giulia – ma anche valoriale, e ho sentito la necessità di tornare alla concretezza della terra". Giulia passa dalla Milano metropolitana ai 600 abitanti di **Grazzano Badoglio**, sperduti nel Monferrato. Marianna, invece, fa scienze biologiche a Sassari, ma decide di tornare a casa, e di mettere a frutto i suoi studi nella cantina di famiglia. Elena Fucci, nel 2000, appena diciottenne, deve decidere il suo futuro. Figlia di due professori, papà fisico, mamma matematica, si immagina lontano da **Barile** e dal Vulture, e sta per assistere allo sradicamento delle vigne centenarie di proprietà familiare, sul quale hanno lavorato il nonno, e prima ancora il bisnonno. Decide, scelta sua, di mantenere il vigneto, e di intraprendere la scuola di Viticoltura ed Enologia a Pisa. E nel contempo, di ristrutturare il vecchio magazzino degli attrezzi del nonno per avere la sua prima cantina.

È il **ritorno alla terra**, solida, concreta, dolcemente arcigna, che porta in sé i segni del passato e le radici del futuro.

Vermentino di Gallura Superiore "Sienda" 2013 – Vini Mura | Loiri – Porto San Paolo (OT)

"Questo vermentino è un prodotto mediterraneo che richiama il mare, la terra, il clima e la vegetazione della Sardegna"

La cantina si trova nel nord-est della Sardegna, a 10 chilometri da Olbia. Questo vino nasce da una vendemmia tardiva di uve Vermentino da vigne vecchie 40 anni. Colpisce fin dalla vista, col suo giallo paglierino piuttosto carico, squillante nei riflessi, frutto di una brevissima macerazione (poche ore) per estrarre colore. Il profumo è ampio, intenso. Le note di frutta a polpa bianca aprono una lunga passeggiata nella macchia mediterranea: si sente la salvia, il rosmarino, l'elicriso. Sono profumi solari, aperti, col mare all'orizzonte, che si staglia nella sapidità dell'assaggio. In bocca c'è grande struttura, mineralità e un finale di notevole freschezza. Un grande Vermentino (negli scaffali di un'enoteca al prezzo di 13 euro), che può invecchiare qualche anno. Per Marianna Mura, si abbina bene a una zuppa di pesce pepata. O a un piatto di mallorreddus con pomodorini, vongole e bottarga di muggine, aggiungo io.

Freisa d'Asti "Sorì di Giul" 2010 – Tenuta Santa Caterina | Grazzano Badoglio (AT)

"È un nebbiolo al femminile"

Già, la freisa, il vino di Don Bosco (i suoi genitori ne erano produttori), ha caratteristiche che richiamano il nebbiolo. Lo dimostra anche questa bottiglia, fin dal colore, granato, con un unghia che sfoca già nell'aranciato. Siamo a Grazzano Badoglio, in una parte del Monferrato struggente e poco conosciuta, nel paese dove riposa Aleramo, il leggendario "cavaliere veloce" fondatore del Monferrato, e che ha dato i natali al generale Badoglio.

Al naso è abbastanza intenso, fine, con note fruttate (marasca), floreali (viola passita) e una leggera speziatura dolce che richiamano proprio il nebbiolo. Si percepiscono profumi terziari, leggermente smaltati. In bocca, ci si aspetterebbe più struttura e acidità. Il sorso invece è piuttosto snello, i tannini molto levigati, l'acidità contenuta. La persistenza è abbastanza prolungata. È un vino interessante, elegante, da bere nel breve periodo, magari con un piatto di tajarin al tartufo bianco, come ha suggerito Giulia.

"Titolo" Aglianico del Vulture 2011 – Azienda Elena Fucci | Barile (PZ)

"Un solo vino, identitario, che racconta il Vulture"

"Non esiste Barolo senza Barile". È un detto antico. E vero, certamente vero. Quando al Barolo non erano concessi le nuances scariche proprie del vitigno, si concentrava il colore con Aglianico o Primitivo di Manduria. E Barile, 3000 abitanti, ai piedi del Monte Vulture, è proprio uno dei paesi dell'Aglianico. Oggi questa pratica è vietata, ma l'Aglianico è comunque soprannominato il "Barolo del sud", per via della sua grande struttura, e di tannini che necessitano il giusto tempo di invecchiamento.

"Titolo" è l'unico vino prodotto da Elena. Sua la scelta, infatti, di puntare solo sull'Aglianico, e su un solo prodotto di alta qualità. Alla vista è color rubino impenetrabile, con un'unghia viola. Il profumo è molto intenso e complesso, scuro e profondo. C'è la frutta rossa (mora), una spiccata mineralità, con un finale di tabacco molto piacevole. All'assaggio, il sorso si allarga in bocca, sorretto da tannini ancora giovani. Il richiamo è ancora alla speziatura dolce del tabacco, che permane nel retrogusto, assieme alla mora in confettura, regalando la convinta sensazione di un lungo futuro di invecchiamento. Da bersi con un capretto arrosto, per restare in Lucania.

**YOUNG TO YOUNG
#VINITALY 2014**

Data: 7 Aprile 2014
Pagina: Web
Foglio: 4/4



<http://www.papilleclandestine.it/2014/04/07/ritorno-alla-terra-vinitalytoyoung-tre-giovani-produttori-si-raccontano/>