

20 | ATTUALITÀ

Giovedì 14 aprile 2016 | il Giornale

il reportage

di **Andrea Cuomo**
 Nostro inviato a Verona

LA RASSEGNA DI VERONA In archivio l'edizione numero 50

Si chiude il Vinitaly dei record Ecco le dieci bottiglie migliori

La kermesse dedicata all'eccellenza nel calice è stata un successo di pubblico e critica. Abbiamo selezionato le etichette imperdibili: bianchi, rossi e bollicine per tutte le tasche

Si è chiusa ieri la cinquantunesima edizione del Vinitaly, mai come quest'anno elettrica. Forse anche grazie al numero tondo, che ha stimolato bilanci sui primi cinquant'anni del vino italiano «moderno», che ha richiamato



il presidente della Repubblica all'inaugurazione, il presidente del Consiglio il secondo giorno sempre sospeso tra conte-

stazioni e soli dell'avvenire narrative. Le parole chiave? Internazionalizzazione, perché il mercato interno langue e non

dà segni di ripresa. Digitalizzazione, perché il vino italiano si vende ancora poco online e la Cina forse non è vicina ma non

attende altro. Bio, perché ormai i consumatori di vino verde sono 10,6 milioni e peggio per chi è ancora legato a vecchi pregiudizi. Donne, perché di anno in anno crescono le produttrici rosa. Sburocrazia, perché le aziende soffrono di tanti troppi legacci. Sting, che canta suona e produce (e come testimonial del vino italiano si accomodi pure).

Ok. E il bicchiere? Il bicchiere ce lo siamo lasciati per ultimo. I nostri dieci grandi assaggi del Vinitaly 2016. Aziende grandi e piccole, di bianchi, rossi e bollicine. Di tante regioni diverse ma non tutte. Eccoli. Rigorosamente personali. Senza offesa.

PIEMONTE

**Nadia Curto,
 Barolo Arborina 2012**



Un'azienda lavora all'annunziata di La Morra, che si candida a essere la località con la maggiore concentrazione di vignaioli al mondo: 300 abitanti e 30 produttori. Il feeling con la natura è intenso, in vigna

solo concime organico e niente diserbanti. E poi c'è un entusiasmo contagioso. Il risultato è questo magnifico Barolo, di cui l'azienda fa 12 mila bottiglie, dal colore avvincente, dal naso raffinato e austero, dalla bocca possente eppure morbida. È un rapporto qualità-prezzo encomiabile. 30 euro.

CAMPANIA

**Ormere, Greco
 di Tufo docg 2014**



Un vino, un'azienda. Questa minuscola realtà irpina, 1,5 ettari vitati, 8 mila bottiglie, fa un solo vino, il Greco di Tufo. L'idea venne, prima di un derby della Madonna, a due amici, Carmine Iannaccone e Fiore Cecere, che nella vita fanno altro ma sognavano un Greco «ideale», frutto di una gestione sartoriale in vigna e in cantina. E di un tappo Nomaticork super-tecnologico. Il 2014 è carico di agrumi e acidità, il 2012 addirittura imperiale. A Milano da Don Tannino in via Montebello. 13 euro.

VENETO

**Prà, Soave Classico,
 Monte Grande 2014**



Il Soave è uno dei grandi bianchi italiani, ma è troppo spesso trascurato anche a causa di interpretazioni talora piuttosto corrette. Non è il caso di questo grande «atipico», come si definirebbe Graziano

in termini calcistici. Che di Soave ne fa quattro: un «base», due selezioni, e questo «cru» storico, per il 70% Garganega e per il 30% Trebbiano di Soave. Un vino che fa della forza minerale il suo punto forte: il naso è fruttato e speziato, la bocca potente e con una sapidità che fa innamorare. 19 euro.

TOSCANA

**Frescobaldi,
 Gorgona 2014**



Un vino buo- no organo- leticamente ma ancora di più per il risvolto etico. Viene infatti realizzato dal grande gruppo toscano (Luca Montesodi, il Brunello Castellgiondo) nell'isola-carcere davanti alla costa tirrenica, direttamente dai detenuti, da uve Ansonica e Vermentino. Racconta

Lamberto Frescobaldi che quando incontrò per la prima volta Xamir, il carcerato albanese e musulmano che si occupava della vigna, dopo l'assaggio si sentì chiedere: «Ma se il vino le è piaciuto perché lo sputa via?». Il prezzo che importa?

SICILIA

**Girolamo Russo,
 Etna Rosso a' Rina 2014**



L'Etna è ormai da anni l'ultima frontiera della Sicilia del vino, con i suoi vini nervosi e minerali, così lontana dall'opulenza chiacchierata delle quote meno alte. Questo rosso - che peraltro è quello «base», frutto di

una vinificazione di uve delle tre differenti vigne aziendali - è quasi perfetto anche in relazione al suo prezzo inferiore rispetto ai «cru» aziendali e agli altri esponenti della enologia vulcanica epperò eroica. Da Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. Concentrazione, dolcezza, freschezza prosciugante. 18 euro.

MARCHE

**Broccanera,
 Extra Brut 2011**



Non più solo Franciacorta, Valdobbiadene, Trento, Oltrepò. Ormai le bollicine si stanno diffondendo in tutta Italia, con interpretazioni a volte avventurose, altre estreme (abbiamo spesso parlato dello Zoe Tenute Pacelli, un incredibile Riesling calabrese).

Qui siamo nella terra del Verdicchio dei Castelli di Jesi, ed è elettrizzante immaginare l'evoluzione di un Brut che, già alla sua prima «edizione», è così convincente, con un naso di menta e anice e una bocca elegante con un ricordo di acqua di rose. Magni-fi-co. 18 euro.

ABRUZZO

**Torre dei Beati, Montep.
 d'Ab. Mazzamurello 2012**



Tra tante nuove scoperte, la conferma di un'azienda e di un vino che è da anni stabilmente nella nostra top personale. Azienda di Loreto Aprutino con una produzione di rara compattezza per qualità e prezzi ab-

bordabili, dà il meglio di sé in questo Montepulciano d'Abruzzo ottenuto con la particolare tecnica della lavorazione sulle fecce che dona al vino una profondità inusuale al naso (che è l'apertura di un cassetto pieno di spezie fresche ed essiccate) ma soprattutto nell'austero naso. 25 euro.

CAMPANIA

**Tenuta Scuotto,
 Oi Ni 2012**



Il Fiano di Avellino è uno dei vini del momento, forse il bianco più interessante per longevità ed espressività. In questo caso, poi, siamo in zona scommessa estrema. Un Fiano in purezza che fermenta in botti,

poi rimane 12 mesi a contatto sulle fecce, infine sei mesi in bottiglia. Il risultato è straordinario, un profilo olfattivo ricchissimo, che spazia dai frutti tropicali alla frutta secca. In bocca è tosto come una nocciola irpina. Abbinamenti di alto profilo, dal foie gras ai formaggi erborinati. 23 euro.

PIEMONTE

**Tenuta Santa Caterina,
 Arlandino 2014**



Il Piemonte meno celebrato, quello del Monferrato, ci stupisce grazie a un'azienda di famiglia (gli Alleva) e visionaria, che vuole esprimere il «genius loci» di queste colline incantevoli. Detto del nuovo arrivato, lo Chardonnay in purezza Silente delle Marche con la alta (nel prezzo pure troppo), ecco il Grignolino annata 2014, che fa solo acciaio ed esibisce il classico colore svestito e quindi sexy, il naso lievemente smaltato di frutti rossi e albicocca candita, e la bocca elegante e un po' verde. 13 euro.

TOSCANA

**Fortulla,
 Pelagico 2013**



Il vezzo di segnalare un altro bianco toscano non ce lo vogliamo far scappare. Azienda giovane, di produttori di spugne sintetiche, nella Toscana che va per mare (siamo a Castiglione), vicino alla curva in cui esce di strada l'auto guidata da Vittorio Gassman ne «Il Sorpasso». L'enologo è Luca D'Attona, non uno qualsiasi. Il vitigno è un Petit Manseng, non uno qualsiasi. Vino da attendere, un bianco quasi rosso, tropicale, vanigliato, che riempie la bocca e i pensieri. 25 euro.

PIEMONTE

Tenuta Santa Caterina, Arlandino 2014



Il Piemonte meno celebrato, quello del Monferrato, ci stupisce grazie a un'azienda di famiglia (gli Alleva) e visionaria, che vuole esprimere il «genius loci» di queste colline incantevoli. Detto del

nuovo arrivato, lo Chardonnay in purezza Silente delle Marnè che vola alto (nel prezzo pure troppo), ecco il Grignolino annata 2014, che fa solo acciaio ed esibisce il classico colore svestito e quindi sexy, il naso lievemente smaltato di frutti rossi e albicocca candita, e la bocca elegante e un po' verde. 13 euro.