



Pinot e Chardonnay o Malvasia e Vermentino? *Panorama* ha

78

« Getty Images - Maurizio Givovitch

PIACERI **DA BERE**

Estate in bianco

chiesto a due enologi top i consigli per scegliere il vino giusto di stagione.

di Chiara Risolo

Fermi e frizzantini. Freddi quanto basta. Ghiacciati mai. Che l'estate sia la stagione dei bianchi è assodato, ma c'è una domanda che sorge spontanea quando si legge la carta dei vini: meglio autoctoni o internazionali? Un dilemma che incendia gli animi degli eno-maître à penser e anche di chi poco se ne intende. Per questo *Panorama* ha chiesto a Tonino Guzzo e Luca D'Attoma, due pezzi da 90 dell'enologia, di raccontare le caratteristiche degli uni e degli altri. Trattasi di incontro amichevole dove a vincere è il gusto personale.

TONINO GUZZO
Enologo agrigentino, molto riservato, allergico ai complimenti. È consulente, tra le altre, di molte e importanti cantine siciliane.



Palla al centro, inizia D'Attoma, per l'occasione di vitigni internazionali. Schiera Pinot, Chardonnay e Sauvignon blanc, tre fuoriclasse che servono ai produttori assist per etichette da manuale. «Il Pinot grigio dà ampio ventaglio di bianchi, dai più approccioabili, leggeri e di pronta beva, ai più strutturati, colorati, rossicci, più carichi di sapori, profumi e longevi. Noi italiani a queste uve dobbia-

Molti enologi si illudono di fare il vino. Ma il vino nasce in vigna, non in cantina. Individuato il terreno e il metodo di coltivazione, si può già sapere che caratteristiche avrà. Insomma, meno si sente la mano dell'enologo, meglio è.

LUCA D'ATTOMA
Determinato, cartesiano, alla ricerca della perfezione. L'enologo di origini pisane segue aziende blasonate in tutta Italia.



mo molto, anche in termini commerciali, poiché il Pinot grigio è il vino di riferimento per le esportazioni negli Usa».

E le uve di Pinot bianco? «Danno vini di altissimo profilo organolettico, capaci di invecchiare perfino 30, 40 anni». E se la patria di questo vitigno, come precisa D'Attoma, è l'Alto Adige (la cantina Terlano insegna, è stata la prima ad avere le Riserve), anche il Friuli ha le sue certezze: provate il Santarosa di Castello di Spessa e Zorzettig, Selezione Myò. Sono due tuffi nel frutto, la mela.

Poi lui, monsieur Chardonnay. «Il re dei vitigni internazionali. L'Italia ne ha in abbondanza» afferma l'enologo. Anche in luoghi inattesi: «In Sicilia già molti anni fa Planeta ha fatto cose meravigliose, ha aperto a questo vitigno orizzonti inimmaginabili». Si beve un ottimo Chardonnay anche nel Lazio. A Velletri, a un balzo da Roma, la famiglia Martella, al timone de La Giannettola, produce la Brezza. In Puglia, nel tarantino, la parte del leone la fa il suadente Edda di San Marzano. Al

È importante educare il consumatore medio all'idea che anche i vini bianchi, non soltanto i rossi, possono invecchiare. Se ben fatti, questo è sottointeso, danno il meglio di sé anche in 30 o 40 anni, perfino 50.

PIACERI DA BERE

Nord, tra le eccellenze, svetta Toblino. Il suo Foll è intenso e ha profumi senza fine.

A chiudere la rosa di D'Attoma, il più difficile, e non a tutti simpatico, Sauvignon blanc: «Il luogo comune per cui saprebbe di pipì di gatto ha stancato» ammonisce l'enologo. «È un vino molto aromatico. Se imparassimo a dire che sa di peperone verde, pesca bianca, foglia di pomodoro, sciroppo di sambuco e frutto della passione, gli renderemmo più onore. La verità è che si degusta meglio dopo due anni di bottiglia, ma le leggi di mercato non aspettano».

Riprende il gioco Tonino Guzzo: a lui la narrazione di alcuni dei vitigni di casa nostra. Se dici Italia, dici Vermentino. «Ha enormi potenzialità, è versatile, fresco, semplice, mai banale. Un passe-partout senza sovrastrutture» dice. Più inedita, per l'utilizzo che se ne fa oggi, la Malvasia. «Storicamente era impiegata per fare passiti e vini liquorosi. Ora, reinventata nella versione chiara e secca, dà vini sorprendenti. Come del resto lo Zibibbo che però a differenza della Malvasia è molto più intenso nei profumi».

Più recente, ma di grande spessore il Grillo, il Sauvignon del Mediterraneo: «È figlio del Catarratto madre e dello Zibibbo impollinatore» spiega Guzzo. «Ha preso i caratteri migliori di entrambi i vitigni. I produttori lo hanno capito e hanno iniziato a produrre vini straordinari». Due conferme: il Fileno di Cva Canicattì, fruttato, lungo e intenso e il Kebrilla di Fina, sapido, minerale. E poi il Catarratto, *el pibe de oro* dei vitigni del Sud. «Complesso a livello olfattivo, è difficile da lavorare, da interpretare, ma una volta assaggiato, crea sana dipendenza. Meglio non parlarne troppo. Bevetelo e basta» conclude. Andate sul sicuro con Trenta-Salmi di Fazio e Lu Bancu di Feudo Disisa. Sentirete la Sicilia in bocca. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA TOP TEN DEI VITIGNI AUTOCTONI...



RAJÀH, GORGI TONDI (Zibibbo)

Ideale anche con piatti piccanti, è aromatico, avvolgente, fresco e molto persistente, con un finale minerale.



GIANCÒLA, TENUTE RUBINO (Malvasia bianca)

Immediata e piacevole la nota acida di questo vino che conquista per la sua rotondità e sa invecchiare.



TRENTA-SALMI, FAZIO (Catarratto)

Deciso, di grande personalità e sapido, è un'esplosione di frutti a polpa bianca e agrumi con sentori di vaniglia.



FILENO, CVA CANICATTI (Grillo)

Sorprende la sua persistenza. Elegante, fruttato e speziato, ammalia con scampi crudi e grigliate di pesce azzurro.

... E DI QUELLI INTERNAZIONALI



LA BREZZA, LA GIANNETTOLA (Chardonnay)

Morbido, cremoso in bocca, con una leggera vena acida. Spiccano fiori bianchi, banana matura e pesca.



EDDA, SAN MARZANO (Chardonnay)

Immediati al naso i suadenti sentori floreali di agrumi e vaniglia. Perfetto con antipasti, primi di pesce e formaggi.



HO'OPA, PIZZOLATO (Piwi)

Poco conosciuto, è un vino molto fruttato con note tropicali e agrumate. Spiccano l'ananas e le note floreali di glicine.



TURRANIO, BOSCO DEL MERLO (Sauvignon blanc)

Ha complessità aromatica con note sapide che deliziano il palato. Fresco e dirompente, ha un finale lungo.



KEBRILLA, FINA
(Grillo)
Sapido quanto basta, dolce agrumato, fresco con toni floreali eleganti e sapori vegetali, è ottimo come aperitivo.



LU BANCU, FEUDO DISISA
(Catarratto)
Vinificato in purezza, è armonico, fruttato (si sentono gli agrumi e la pesca bianca) e ha note di ginestra e sambuco.



VERMENTINO, POGGIO ARGENTIERA
(Vermentino)
Sapido con ottima acidità, è un vino di gran beva. Ideale come aperitivo e con piatti di crudo.



EXULTET, QUINTODECIMO
(Fiano)
Denso, persistente, lievemente minerale, può invecchiare per decenni. Una certezza.



ANAS-CËTTA, AZIENDA AGRICOLA COGNÒ
(Nascetta)
Da un antico vitigno nelle Langhe, ecco una chicca: ha buona intensità. Sapido e minerale.



SORELI, PIGHIN
(Ribolla gialla)
Vinificato in purezza, è delicatamente fruttato e floreale. Ottimo con il pesce, stupisce con salumi e formaggi.



FOLL, TOBLINO
(Chardonnay)
Cremoso in bocca, persistente e profumato, è una scoperta per neofiti, una garanzia per intenditori.



ZORZETTIG, SELEZIONE MYÒ
(Pinot bianco)
Giallo paglierino con riflessi verdognoli, in bocca è sapido e morbido. La crosta di pane è immediata.



SANCT VALENTIN, SAN MICHELE APPIANO
(Pinot bianco)
Un'icona della linea Sanct Valentin. Fruttato e speziato, ha ottima persistenza.



SILENTE DELLE MARNE, TENUTA SANTA CATERINA
(Chardonnay)
Vino longevo e appagante: rappresenta bene l'essenza del Monferrato.



WOHLGEMUTH, MONTE ZOVO
(Pinot grigio)
Un bianco versatile, di grande carattere. Ottimo con la carne e il pesce. Piace il suo finale di mandorla.



SANTAROSA, CASTELLO DI SPESSA
(Pinot bianco)
Ha profumi intensi di frutta matura tropicale, accompagnata da note floreali dolci.