



Nel bicchiere di Luca

DEGUSTAZIONI AL CENTROCAMPO

Da popolo di santi, poeti e navigatori siamo diventati tutti allenatori e conoscitori di vino. Attenzione però, per schierare formazioni vincenti, sia sul campo di calcio che nel calice, servono talento, studio e passione
di Luca Gardini

Calcio, passatempo nazionale. Oggi però pare sia più un lavoro, visto che di tempo da dedicare a lui ne serve molto, anzi moltissimo, spalmato com'è su coppe, campionati e amichevoli. Gioco da schermo, da campo, da consolle, ma soprattutto da bar alla "siamo tutti allenatori", il pallone condivide parecchie dinamiche col vino. Gioco serissimo anch'esso, che predilige l'osteria ieri e il wine bar oggi come suo palcoscenico d'elezione. E poi il vino, come il football, ha molti che lo praticano - meglio sarebbe dire bevono - e moltissimi che se ne intendono o presumono d'intendersene. Oggi la tendenza dell'eno che va per la maggiore sembra essere quella dell'ego, trasformando un

gioco di squadra, fatto di condivisione, in una mera analisi sensoriale, per altro da svolgersi perlopiù in solitaria. L'unica risorsa per fare gruppo pare sia la rete. Non solo quella digitale, da prendere comunque con le molle, ma soprattutto quella di raccomandazioni - queste sì più che mai legittime - grazie alle quali conoscere e bere (indipendentemente dal prezzo) grandi bottiglie.

Nel calcio, dove tutti siamo commissari tecnici, le formazioni di successo sono quasi sempre le stesse. Il 4-4-2, ad esempio, è un classico. Non troppo spuntato in avanti, ma sempre ossequioso rispetto a quel difensivismo che in Italia è un dogma. Nel vino la formazione ideale non può prescindere da Brunello, Barolo e Barbaresco. Per il resto schiererei un solido bianco friulano tra i pali - il grande Dino Zoff era, manco a dirlo, di queste parti - e in difesa un poker ben assortito: il Chianti Classico, un veterano noto all'estero ma in grado di far la voce grossa anche nel campionato nazionale; il Lambrusco di Sorbara, un tipo effervescente e dinamico, specie sulla fascia; il potente Primitivo e un tipico dal "piede" raffinato come un nettare dell'Etna.

E al centrocampo? Posto che in Italia molti vini potrebbero meritatamente vestire la maglia numero 10, il resto della linea mediana dovrebbe essere

composta da etichette in grado di rappresentare una solida diga rispetto alle mode del mercato, riuscendo a proporsi - parlo della fase dell'abbinamento - con disinvoltura e altrettanta efficacia. La mia scelta vira perciò verso vini ottenuti da vitigni autoctoni, prodotti da un panorama di aziende che rappresentano al meglio le differenti realtà vitivinicole del nostro Paese: una grande cantina frutto dell'unione di più soci; una grande azienda, gestita da una sola famiglia; una piccola realtà vitivinicola. Partendo dall'alto dell'Alto Adige, ecco il Lagrein Riserva della Cantina Bolzano. Questa grande cooperativa (250 soci) sorge

1
Umani Ronchi
Campo San Giorgio
Rosso Conero
Riserva 2011



1 UMANI RONCHI, OSIMO, ANCONA
Profumi succosi di mora e ciliegia. In bocca è asciutto, teso ma non rigido, almeno inizialmente, visto che si distende, a metà del sorso, soprattutto grazie a frutto scuro, liquirizia e cacao. Abbinamento: carne di agnello alla brace, rigatoni alla gricia con pecorino stagionato.
www.umanironchi.com



2 TORRE SAN MARTINO, LOCALITÀ CASONE, MODIGLIANA, FORLÌ-CESENA
Sangiovese piantato su terreni ricchi di marna. Colore rubino scarico, profuma di rosa e frutta rossa (fragola e lampone su tutto). Il sorso ritorna sulla frutta, ma gli accoppia una sapidità molto gradevole. Abbinamento: coniglio alla cacciatora, scorfano all'acqua pazza.
www.torre1922.co



al centro del capoluogo atesino. Da piante di quasi un secolo coltivate nella conca di Bolzano nasce, a partire dalla fine degli anni '80, la riserva Taber. Un vino che, nonostante la vinificazione in legno, conserva intatta l'immediatezza fruttata e speziata tipica dell'uva lagrein.

Ma se di centrocampo stiamo parlando, perché non guardare anche ai vini del Centro Italia? Sulla costa Adriatica troviamo le due etichette che mancano per completare lo schieramento. Dovendo scegliere un pilastro (pardon torre) della romagnolità più pura, opterei per il Vigna 1922, Sangiovese Riserva o Torre San Martino. Vino ottenuto da un vigneto scoperto a inizio secolo, ma dalla genetica e quindi dal sapore antico, consente di scoprire - o riscoprire - che il Sangiovese ha colore scarico e un gusto che sa



accarezzare il palato come un grande centrocampista addomestica la palla con coraggio. Lo stesso che ha avuto la famiglia Costa nel costruire l'azienda "semolicemente" attorno a una vigna. E lo stesso che ha dimostrato la maison Umani Ronchi nel decidere di non rimanere attaccata alla sola eccellenza del Verdicchio. Il doppio tocco - nel calcio si parlerebbe

di giocatore ambidestro - di Marche e Abruzzo, regioni d'influenza produttiva della cave, le permettono di indossare anche la "maglia" Montepulciano. Un vino di carattere, che sa il fatto suo senza diventare pesante, perché ricavato da piante messe a dimora molto a nord, rispetto alla zona classica. Un'opportunità vitivinicola che la cantina ha deciso di sfruttare grazie al Campo San Giorgio Rosso Conero Riserva. Un vino scorrevole e al tempo stesso ricco di personalità, che ricorda la corsa dinamicamente composta di un centrocampista di rango alla Pogba o alla Witsel. Un vino che sa giocare a testa alta, per guardare, in lontananza, gli abbinamenti di domani. Puntando ancora più lontano, grazie alla propria capacità di affinamento.

Luca Gardini, sommelier Campione del Mondo 2010, comunica il vino ascoltandolo

3 CANTINA DI BOLZANO, BOLZANO
Ciliegissima al naso che in bocca si fa sempre più speziata, sino a un finale goloso capace di ricordare il cacao, ma senza eccessi di dolcezza. Tannino potente ma che non offusca la godibilità di questa etichetta. Abbinamento: carni affumicate, piatti tex-mex.
www.kellerei.bozen.com

3
Cantina Bolzano
Taber Lagrein
Riserva 2014