

Forbes **LANDS OF WINE**

Giro d'Italia in 40 etichette



DI LUCA GARDINI

I filari di vite corrono per tutto lo stivale, cosa che ha permesso di mantenere vivo - nonostante la specializzazione di alcuni territori - il panorama di vitigni autoctoni, praticamente in ogni angolo della penisola. Varietà dai nomi poco conosciuti, ma dalle caratteristiche e dai sapori unici. Questo ideale giro d'Italia del vino passa in rassegna dunque le etichette in gran parte ottenute dai principali grappoli autoctoni, in maniera particolare quelli prodotti su territori poco conosciuti e da realtà - qui le dimensioni non contano - che si sono unite nel battersi perché né le prime né i secondi passino inosservati. Un'eccellenza tutta da difendere. Degustare per credere.

Valle d'Aosta

Ermes Pavese Nathan 2016

Partiamo dal nord e partiamo con un autoctono a bacca bianca: il Prié Blanc. In bocca agrumi, frutta a pasta bianca e nocciola. A non mancare mai qui è una piacevole sapidità che corre lungo tutto il sorso.

Piemonte

G.B. Burlotto Barolo Monvigliero 2014

Annata difficile in Langa. Il Monvigliero di Burlotto non perde tuttavia la sua anima elegante, tutta rosa, frutto rosso e spezie. Beva inconfondibile, quanto incontentibile.

Rizzi Barbaresco Pajoré 2015

Barbaresco uguale Nebbiolo. Pajoré uguale cru che trasmette ai vini che da esso derivano un'evidente eleganza. I conti tornano con questa etichetta sempre molto ben proporzionata, oltre che molto fine.

Angelo Negro Arneis Serra Lupini 2017

Quando si dice beva! Il Roero non è per niente un Piemonte di serie B e l'Arneis non è una bacca bianca che dà origine solo a vini di poca importanza. Lo dimostra in questo caso un sorso succoso di agrumi e goloso di frutta tropicale.

Lombardia

Ar. Pe. Pe. Valtellina Superiore Sassella Riserva Vigna Regina 2009

Nebbiolo dal nord della Lombardia, da queste parti chiamato Chiavennasca. Saporito, elegante, sapido, a tratti un po' austero, ma con una capacità di reggere il tempo da vero highlander.

Cavalleri Franciacorta Collezione Esclusiva Giovanni Cavalleri 2007

La complessità qui arriva dal lungo, pardon lunghissimo (9 anni), riposo sui lieviti. Dosaggio rasoterra, perché il vino qui ruota attorno alla qualità del frutto e alla complessità dovuta a un lungo affinamento.

Trentino

Tenuta San Leonardo San Leonardo 2013

Piccola deroga rispetto all'autoctono, per un vino basato sul Cabernet Sauvignon. Se pensiamo però che la prima annata risale all'82, possiamo dire che il carattere del luogo ha, da tempo, preso il sopravvento sull'indole del vitigno.

Letrari Trentodoc Dosaggio Zero

Zero zucchero significa nessun dosaggio, ma un gusto che arriva solo dal frutto.

Frutto come uva, certo, ma anche da intendersi come risultato del *savoir faire* di una famiglia devota allo spumante metodo classico.

Alto Adige

Terlano Terlaner Primo Grande Cuvée 2015

Solo in grandi annate, sempre da un mix che prevede Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon. La complessità qui deriva anche dall'opportunità di poter ricavare i grappoli dai vigneti dei circa 150 soci che compongono quest'azienda.

Pacher Hof Sylvaner Alte Reben 2016

Con Alte Reben s'intendono, ecco la forza del vino, vigneti molto antichi. Qui oltre i 40 anni. Il sorso fa rivalutare ampiamente lo snobismo che molti, a torto, nutrono verso questa varietà bianca.

Veneto

Bianca Vigna Valdobbiadene Prosecco Brut Nature Rive di Ogliano 2016

Vino poco dosato perché qui il racconto gustativo è affidato sia ai terreni delle alture di Valdobbiadene, sia al Glera, vitigno tipico del Prosecco di collina.

Gini Soave Classico Contrada Salvarenza Vecchie Vigne 2015

Luva bianca di questo vino è la Garganega. Le particolarità di questa etichetta sono dovute ai terreni calcarei e vulcanici che ospitano piante che, in molti casi, hanno addirittura 100 anni.

Vigneti di Ettore Amarone della Valpolicella Classico 2014

Ettore ci mette i vigneti - siamo nella zona classica quindi più storica della Valpolicella - Gabriele, suo nipote, la capacità di farli diventare un Amarone esagerato, ma solo rispetto alla qualità di sensazioni espresse.

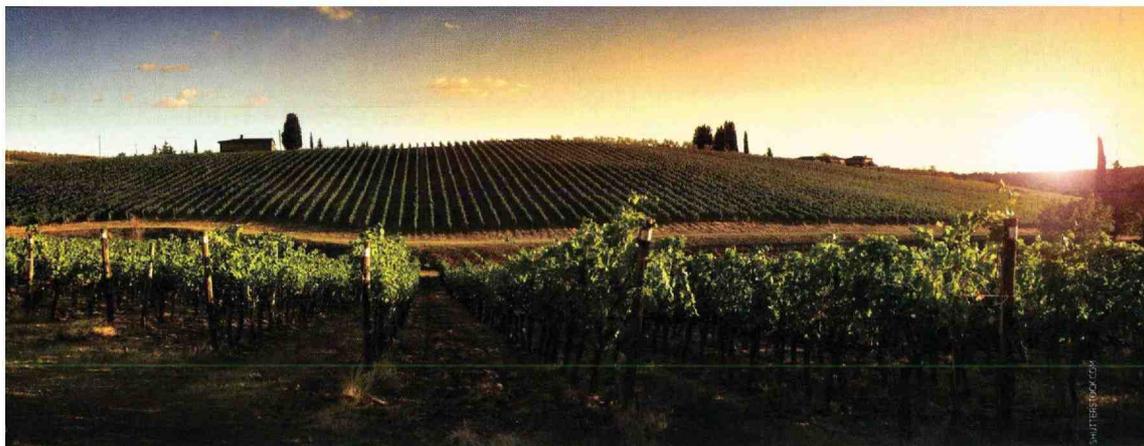
Friuli Venezia Giulia

Zidarich Vitovska 2016

Vitigno del Carso vinificato sulle bucce, ecco spiegato il colore intenso, che nel



SPIN/ISTOCK.COM



bicchiere ha una complessità pazzesca, in grado di alternare fiori, frutta gialla e tonalità che ricordano quasi la salsedine.

Marco Sara Picolit 2016

Picolit è un autoctono che nel nome racchiude una sua caratteristica: il grappolo piccolo. Definire quest'etichetta come esclusivamente dolce, risulta molto riduttivo, per quel suo saper essere morbida, succosa, a tratti persino esotica.

Liguria

Maccario Dringenberg Rossese di Dolceacqua Superiore Luvaia 2016

Rosso in Liguria? Certo, come dimostra questo Rossese in purezza da piante piuttosto vecchie. Delicato nel colore, ma terroso e con personalità da vendere in bocca.

Toscana

Col d'Orcia Brunello di Montalcino 2013

La tradizione c'è tutta, compreso un affinamento che utilizza, come una volta, solo legno di grandi dimensioni. Qui però c'è anche il futuro, visto che il Sangiovese utilizzato per questo vino è certificato biologico.

Il Colombaio di Santa Chiara Vernaccia di San Gimignano l'Albereta 2015

Uva bianca in terra di rossi. Il carattere del territorio non manca a questa etichetta, tanto da permetterle di reggere sia l'affinamento in legno che un lungo invecchiamento in bottiglia.

Roccapeta Morellino di Scansano 2016

Qui abbiamo Sangiovese e Ciliegiole anche se il protagonista, oltre che l'elemento distintivo di questo vino, è il territorio della Maremma, in grado di determinarne il carattere saporito e a tratti selvaggio.

Emilia Romagna

Enio Ottaviani Dado 2016

Un Sangiovese di Romagna che, come il nome, non ha mai soltanto una faccia gustativa, perché la ricava da differenti aree del riminese. A questo si aggiungono doti di beva incontenibili.

Medici Ermete Phermento

C'è fermento nel nome del vino e anche nel bicchiere, per questo Lambrusco di Sorbara che si guadagna le bollicine grazie a una rifermentazione in bottiglia. Il gusto invece gioca sulle succosità di melograno e lampone.

Marche

Il Pollenza Angera 2017

Da un vitigno bianco, il Maceratino, imparentato - pare - con il Verdicchio e con il Greco, ma sicuramente tipico dell'area del maceratese. In bocca qui sa essere asciutto, agile, salato.

Velenosi Offida Rosso Ludi 2014

Nella Marche grandi bianchi, certo, ma anche rossi di territorio; in questo caso abbiamo prevalenza di Montepulciano. In bocca il Ludi mostra frutto dark potente, insieme ad eleganti sensazioni terrose.

Umani Ronchi Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne 2016

Parafrasando un detto sulle galline, vigna vecchia fa buon vino. In questo caso anche qualcosa di più, per quel suo saper essere agrumato, succoso, di una sapidità quasi marina.

Umbria

Amaldo Caprai Montefalco Sagrantino 25 anni 2014

Assolo di Sagrantino, varietà a bacca rossa tipica dell'Umbria, che in bocca suona sulle note del frutto scuro polposo e succoso insieme, chiudendo poi con un ruff a suon di cacao e spezie piccanti. Tannino potente ma elegante al tempo stesso.

Leonardo Bussoletti Ciliegiole di Narni Ramici 2015

Uva rossa che già dal nome richiama le sensazioni che più di altre lo rappresentano. Sorso che svara sul tema del frutto rosso - si va dalla ciliegia all'amarena - con tocchi più austeri di china e altri più golosi di rabarbaro.

Abruzzo

Torre dei Beati Trebbiano d'Abruzzo Bianchi Grilli per la Testa 2016

I grilli per la testa sono quelli che continuano a far credere a questa cantina - a ragione, come testimonia l'assaggio di questa etichetta - che un Trebbiano abruzzese possa essere un grande vino.



Tenuta Ulisse Montepulciano d'Abruzzo Nativae 2016

Da un'azienda che produce anche diversi bianchi autoctoni come Pecorino e Cocciola dimostrando così la sua vocazione territoriale, un rosso autoctono da uve bio, dal sapore veracemente fruttato ed elegantemente balsamico.

Lazio

Fattoria di Fiorano Fiorano Rosso 2012

Riaperta dalle donne di casa Antinori, quest'azienda agricola alle porte di Roma produce questo rosso che sfrutta il pretesto del taglio bordolese per raccontare una storia a base di vino iniziata, sempre qui, negli anni '40.

Molise

Di Majo Norante Aglianico Organic 2014

La scelta legata all'etichetta per questa azienda storica, producono vini dal 1800, poteva cadere anche sull'autoctono rosso Tintilia. Questo Aglianico, fruttato e terroso, sottolinea comunque la linea green intrapresa dalla cantina.

Campania

Guido Marsella Fiano di Avellino 2015

Da vigneti che sorgono in altitudine, siamo ad oltre 700 metri sul mare. Il tempo speso in bottiglia, valore oggi un po' dimenticato, ci restituisce un vino che più riposa e più è complesso, senza mai essere complicato.

Villa Matilde Stregamora 2017

Piedirosso in purezza, ovvero un autoctono rosso che mostra un tratto saporito, floreale, tutto geranio e rosa. Nel caso di questa etichetta abbiamo anche una grande versatilità in fase di abbinamento.

Puglia

Polvanera Primitivo 17 Vigneto Montevella 2015

Siamo a Gioia del Colle con questa azienda che riesce, nonostante il calore e la generosità della terra pugliese, a far assumere a questa etichetta un tratto elegante, ma anche ricco di carattere.

Basilicata

Martino Aglianico del Vulture Superiore 2012

Finezza mezza bellezza. Questo vino aggiunge un'intensa sapidità, eredità dei terreni vulcanici su cui le uve crescono, a quella complessa e nitida parte fruttata, che gli permette di non risultare mai statico o piatto.

Calabria

Santa Venere Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Federico Scala 2016

Da uva rossa chiamata Gaglioppo. All'indole gustativa di questo autoctono,

che cresce sulle pendici dell'Etna. Il gusto vola alto e non solo per il fatto che i vigneti di questa etichetta siano piantati, in molti casi, fino a 900 metri sul mare.

Cos Zibibbo in Pithos 2016

Dal papà di grandi vini rossi come Frappato e Cerasuolo di Vittoria, un bianco energico, sapido e generoso insieme, che non rinnega lo stile del produttore. Le uve sono infatti vinificate in giare di terracotta.

Sardegna

Argiolas Turriga 2014

Un'etichetta simbolo anche per aver fatto



il vino aggiunge quello di piante molto vecchie (40 anni), che gli permettono di avere un respiro gustativo ampio e ben ritmato.

Sicilia

Feudo Maccari Saia 2016

Nero d'Avola che non rinnega il suo carattere varietale, ma gli affianca la territorialità della Valle di Noto, per un sorso ampio ma mai eccessivo, merito di una raffinatezza tutta erbe officinali e sale.

Pietradolce Etna Rosso Archinieri 2016

Solo Nerello Mascalese, bacca rossa tipica

conoscere la Sardegna e i suoi vitigni addirittura al mondo intero. Oltre a questo il Turriga rimane fedele al proprio carattere, tutto frutto scuro, oliva ed erbe officinali.

Giovanni Cherchi Vermentino di Sardegna Tuvaes 2017

Da chi ha riscoperto un vitigno rosso dimenticato chiamato Cagnulari, un Vermentino che declina il territorio da cui proviene (Usini) sia in chiave balsamica sia in quella generosamente fruttata. **F**

Ha collaborato Marco Tonelli