

Vino rosso, quale scegliere? 40 etichette che vale la pena provare

VINI ([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/VANITYFOOD/VINI](https://www.vanityfair.it/vanityfood/vini))

Pinot Nero dell'Alto Adige e della Sicilia, Cabernet, Syrah e Merlot, Amarone, Chianti, Sfurzat e Primitivo (e tanti altri). Da Nord a Sud, prodotti da uve in purezza o da blend e divisi per doc e vitigni, ecco alcuni grandi vini italiani consigliati per trovare l'etichetta più adatta al proprio gusto e per far felici gli ospiti

31 GENNAIO 2019

di ANNA MAZZOTTI ([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/AUTHOR/AMAZZOTTI](https://www.vanityfair.it/author/amazzotti))

Perché è importante saper scegliere un buon vino? «Perché la vita è troppo breve per bere vini mediocri», diceva Goethe.

Non basta il parere del più celebre letterato tedesco? Allora aggiungiamo quello dello scienziato Alexander Fleming: perché «La penicillina cura, ma il vino rende la gente felice», e pure quello del grande cuoco Brillat-Savarin: «Un pasto senza vino è come un giorno senza sole».

Non basta ancora? Allora facciamo parlare il poeta Charles Baudelaire: perché «**Bere del vino è bere del genio**», e il critico letterario, Nicolas Boileau: «Si è sapienti quando si beve bene: chi non sa bere, non sa nulla» e infine anche il comico Coluche, per un tocco mistico: «Gesù trasformava l'acqua in vino».

Non mi stupisce che dodici discepoli lo seguissero dappertutto».

Di motivazioni ce ne sono tante, la storia e la letteratura sono costellate di «omaggi» al buon vino. Ma tra le numerose proposte sul mercato, come capire quale scegliere, **quale sia il più adatto a noi**, come se fosse un vestito che ci fa sentire speciali, **oppure quale accontenterà gli ospiti a cui vogliamo offrirlo?** Escludendo gli esperti, c'è chi risolve la questione scegliendo i soliti tre, quattro vini che conosce e preferisce andare sul sicuro, e chi invece vorrebbe avventurarsi nell'intricata foresta di etichette, vitigni, blend e cantine non solo italiane (ci sono anche gli straordinari francesi, gli spagnoli, i californiani, sudafricani, australiani...) e si ritrova davanti a uno scaffale, spaesato, confuso, magari colto da lieve vertigine che, raramente, è da attribuirsi a un caso di Sindrome di Stendhal per la contemplazione di tanta meraviglia.

COME SCEGLIERE

Iniziamo a fare una prima cernita: un'etichetta troppo generica, che riporta solo scritte come «*Imbottigliato in Italia*» e «*Contiene solfiti*» (tutti i vini li contengono, è obbligatorio specificarlo solo se la loro presenza è pari o superiore a 10mg/kg o 10mg/l), ma, per esempio, non la regione di provenienza o il tipo di uve, non è ovviamente simbolo di qualità. Così meglio non puntare su bottiglie a prezzi troppo bassi, perché realizzare un buon vino richiede ottima materia prima, tanto lavoro e molto, a volte moltissimo tempo.

Un vino lo si può scegliere per cantina, tipologie, vitigno e zone di produzione, perché, per fare un esempio, se siete appassionati di **Pinot nero**, quello prodotto in Alto Adige è diverso da quello che nasce in Sicilia, Toscana o nell'Oltrepò Pavese. Oppure, avete provato un **Merlot** e non lo amate perché lo avete trovato eccessivamente «piacione» a causa della sua innata morbidezza che è stata troppo accentuata durante la lavorazione? Provate ancora, perché esistono Merlot straordinari, come i celebri Château Petrus, Masseto e Messorio, tra i migliori vini al mondo, ma pure bottiglie molto più abbordabili.

E il **Cabernet Sauvignon**, il **Cabernet Franc** o il **Syrah**, che uniti nel classico taglio bordolese danno vita a vini eccellenti (Come Sassicaia, Tignanello), come sono bevuti in purezza? Oppure se amate i grandi piemontesi, **Barolo** e **Babaresco**, perché non provare anche lo **Sfurzat** della Valtellina, prodotto sempre con uve di Nebbiolo? E ancora, se la vostra passione è il **Brunello di Montalcino**, perché non scoprire le differenze con il **Chianti Classico** e il **Nobile di Montepulciano**, tre grandi espressioni del Sangiovese 100%?

Ecco 40 etichette di vini rossi italiani prodotti da Nord a Sud, divisi per doc e vitigni, alcuni classici, alcuni sul mercato da poco, ma tutti molto meritevoli per rapporto qualità/prezzo (anche i più cari).

Guarda nella gallery in alto le descrizioni, gli abbinamenti consigliati e i prezzi. Foto in alto di Getty Images

«Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico», scriveva Molière. Allora, incominciamo dal vino.

VF



35

Pelago 2014, Umani Ronchi (Montepulciano + Cabernet)

Premiato in occasione dell'International Wine Challenge di Londra, nel 1997, Pelago Marche Rosso IGT è entrato nella lista dei vini italiani più ricercati nel mondo. Il nome deriva dal greco antico pelagos, mare, che suggerisce il carattere marino di un vino prodotto vicino alla costa. Umani Ronchi è una **cantina marchigiana** situata a Cupramontana, nel cuore della zona di produzione del Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi, nota per la realizzazione di vini bianchi e rossi tra i più rappresentativi della regione. Pelago si presenta color rosso rubino, con aromi di spezie, caffè, pepe nero, liquirizia e tabacco, mentre al gusto spiccano frutti di bosco, vaniglia e aromi minerali.