

4 è il numero perfetto: 4 etichette per 4 cantine



Quattro. Il numero dell'equilibrio. Non tre, che lascia qualcosa in sospeso. Non cinque, che eccede. Quattro è la misura giusta: il punto in cui le cose smettono di crescere e iniziano a stare in piedi. Quattro sono i punti cardinali, le gambe di un tavolo stabile, gli angoli di una stanza che riesce a contenere il mondo. Non è un caso se, quando cerchiamo ordine, torniamo sempre lì. Al quattro. Quattro sono le stagioni che raccontano il tempo. Quattro le fasi della luna che scandiscono ogni ciclo: nascita, pienezza, declino, ritorno. E quattro, oggi, sono anche le tipologie di vino che quasi tutte le cantine producono: bollicina, bianco, rosso, dolce.

Produrle, però, è una cosa. Eccellere in tutte è tutt'altra storia. Quante aziende italiane, negli anni, sono riuscite a distinguersi non solo con un grande rosso o con un Metodo Classico di riferimento, ma anche con bianchi capaci di sfidare il tempo e vini dolci di fascino indiscusso? Per capirlo abbiamo sfogliato quarant'anni di storia del vino italiano, pagina dopo pagina della *Guida Vini d'Italia*. E scoprire realtà capaci di muoversi con autorevolezza in tutte e quattro le categorie non è stato semplice.

I grandi gruppi vitivinicoli spesso ci riescono, grazie a un mosaico di aziende e territori. Ma quando si guarda alla singola cantina il risultato è molto più raro. Perché servono terroir straordinari, competenze tecniche solide, una tradizione capace di interpretare vitigni diversi e, soprat-

tutto, una visione imprenditoriale lucida, capace di cogliere le molteplici potenzialità della vite e i rapidi cambiamenti del mondo del vino. Alla fine, dalla nostra ricerca sono emersi quattro nomi:

Roeno, Ca' Rugate, Umani Ronchi e Sella & Mosca. Quattro aziende, quattro territori, una stessa capacità: costruire nel tempo una gamma completa, coerente e di grande qualità. Partiamo dal Nord. **Roeno** si trova a Brentino Belluno, al confine tra Veneto e Trentino, in una zona particolarmente vocata alla produzione di vini di qualità. Fondata dalla famiglia Fugatti, rappresenta oggi una delle aziende più dinamiche della Valdadige, capace di coniugare tradizione, profondo rispetto per il territorio e visione contemporanea dei vini. Il nome Roeno deriva dalla fusione di "Ro", antico nome del fiume Adige, e "eno", che richiama l'enologia. Questo legame con il territorio è evidente nella filosofia produttiva dell'azienda, che valorizza i vitigni autoctoni e le caratteristiche uniche dei suoli della valle. I vigneti si estendono lungo i pendii della Valdadige, beneficiando di un microclima ideale che favorisce una maturazione equilibrata delle uve. Tra le varietà coltivate spiccano l'Enantio, un antico vitigno autoctono della zona, coltivato ancora a piede franco, grazie a una vigna del 1865, ma anche – tra gli altri - il Pinot Grigio, Chardonnay e il Riesling. Grazie alla passione della famiglia Fugatti e a una visione orientata al futuro, Roeno si è affermata come ambasciatrice dei vini



della Valdadige, portando nel mondo l'identità e l'eleganza di questo territorio unico. I quattro grandi vini? Il Trento Brut Nature Dèkatos Riserva, il Riesling Renano Collezione di Famiglia, il Terra dei Forti Enantio 1865 Pre-Fillossera Riserva e il Cristina Vendemmia Tardiva.

Un po' più a sud, in Veneto, tra Valpolicella e Soave, **Ca' Rugate** è una delle realtà più dinamiche e coerenti nella valorizzazione dei vitigni locali. La famiglia Tessari ha costruito nel tempo una produzione capace di raccontare le diverse anime del territorio: dai bianchi raffinati a base Garganega del Soave Classico ai grandi rossi della Valpolicella. A questa tradizione si affianca una solida esperienza nei vini dolci, come il Recioto di Soave e il Recioto della Valpolicella, autentiche espressioni della cultura enologica veneta, oltre alla produzione di spumanti metodo classico. Proprio su questo fronte emerge la vocazione innovativa dell'azienda, sempre pronta a guardare avanti e a scommettere su territori dal grande potenziale per il futuro della spumantistica. Le bollicine firmate Ca' Rugate nascono infatti nei Monti Lessini, area altamente vocata per la Durella, un'uva che nella rifermentazione in bottiglia ha dimostrato tutta la sua straordinaria personalità. Ecco i nostri quattro: il Lessini Durello Amedeo Riserva, il Soave Classico Monte Alto, l'Amarone della Valpolicella Classico Cima Caponiera Riserva e il Recioto di Soave La Perlara.

Nel centro Italia troviamo **Umani Ronchi**, storica



cantina delle Marche con importanti vigneti anche in Abruzzo, che rappresenta uno dei principali interpreti dell'Italia adriatica del vino. L'azienda ha costruito la propria reputazione su vitigni simbolo come Verdicchio e Montepulciano, dai quali nascono bianchi di grande longevità e rossi complessi e profondi. Nel corso degli anni la produzione si è ampliata includendo anche spumanti e vini dolci che arricchiscono l'offerta aziendale. Umani Ronchi si distingue per uno stile elegante e contemporaneo, capace di valorizzare il patrimonio viticolo del versante adriatico con una costante attenzione alla sostenibilità e alla qualità. La gamma è ampia e la qualità diffusa,

sia nelle etichette frutto delle massime selezioni, sia in quelle più ordinarie, quotidiane. Noi abbiamo selezionato LH2 Extra Brut Metodo Classico, un grande spumante da uve Verdicchio e saldo di Chardonnay, il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Historical, grande versione di un bianco che non ha paura di invecchiare, il Conero Campo San Giorgio Riserva, frutto di un cru di Montepulciano e, infine, il Maximo, vino dolce bottrizzato da uve Sauvignon. Infine, arriviamo in Sardegna. Nel nord ovest dell'Isola, opera **Sella & Mosca**, storica azienda fondata alla fine dell'Ottocento nei pressi di Alghero. Con i suoi vasti vigneti e una lunga tradizione produttiva, l'azienda ha avuto un ruolo fondamentale nella valorizzazione dei vitigni autoctoni dell'isola. Dai bianchi freschi e mediterranei a base di Vermentino ai rossi profondi e longevi ottenuti da Cannonau, la produzione si distingue per carattere territoriale e solidità stilistica. Senza dimenticare il Torbato, vitigno autocotono che si trova nell'algherese, su cui l'azienda ha scommesso da sempre. Inoltre Sella & Mosca ha sviluppato, da tempi non sospetti, anche una produzione di vini dolci e di spumanti che completano una gamma ampia e rappresentativa della ricchezza enologica sarda. Ecco le nostre scelte: l'Alghero Torbato Brut Oscar è un grande spumante Metodo Classico; la stessa uva è protagonista nell'Alghero Terre Bianche Cuvée 161, mentre tra i rossi l'Alghero Cabernet Marchese di Villamarina Riserva è uno dei vini che hanno fatto grande l'enologia sarda. Chiude il cerchio il mitico Anghelu Rujù, vino liquoroso da uve Cannonau appassite che invecchia come i grandi i vini dolci del mondo.

Ecco una selezione di 8 vini (due per cantina) delle quattro aziende selezionate. Non per forza i migliori o i più buoni, ma quelli che, secondo noi, rappresentano meglio l'anima aziendale.

TRENTO BRUT NATURE DÈKATOS RISERVA '13 – Roeno

96 Naso floreale e leggermente agrumato, cenni di pasticceria, una speziatura delicata e fine. È il naso del Dèkatos, grande Metodo Classico da uve Chardonnay che esce a più di dieci anni dalla vendemmia. Questa è la Riserva 2013, un capolavoro: bocca elegantissima, secca, sapida, con un'acidità da manuale che attraversa il sorso e spinge il sapore in un bel finale.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE

HISTORICAL '20 – Umani Ronchi

95 Ultimo nato in casa Umani Ronchi, ha fatto subito capire di che stoffa è fatto. Historical si pone tra i grandi bianchi italiani, specie tra quelli ottenuti da uve non aromatiche. La 2020, a distanza di sei anni, fa capire molto bene tante cose. L'integrità, il frutto, la complessità olfattiva sono solo alcune delle caratteristiche. Poi c'è il sorso, elegante, sapido, avvolgente, ma mai ridondante o eccessivo.

SOAVE CLASSICO MONTE ALTO '18 – Ca' Rugate

95 Tra i diversi Soave prodotti, il Monte Alto è il più complesso e profondo, ampio e di struttura. Da il meglio di sé soprattutto se è passato qualche anno dalla vendemmia. Ora, il 2018, è una meraviglia. Tocco speziato al naso, unito a scorza di limone candito e fiori di campo, regala un sorso di grande spessore, sapido da risultate profondo nella beva, ma allo stesso tempo fragrante e solare.

RIESLING RENANO

COLLEZIONE DI FAMIGLIA '18 – Roeno

95 Un altro 2018, questa volta è un must di Roeno, un Riesling Renano che fa parte della linea Collezione di Famiglia, i vini più importanti aziendali. Anche qui il tempo sembra essersi fermato. Ancora sul frutto, ricorda elicriso, agrumi, cenni di frutto esotico ed erbe aromatiche. Un lieve sentore di idrocarburo spicca e anticipa una bocca freschissima e vibrante.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CIMA CAPONIERA RISERVA '17 – Ca' Rugate

94 Può un Amarone avere caratteristiche di finezza, eleganza, bevibilità e scorrevolezza? Sì se si chiama Cima Caponiera, un vero e proprio cru che fin dal naso fa capire molto bene la direzione. Il frutto è rosso, croccante e fragrante, la bocca è fresca, avvolge senza appesantire, il finale è tutto in sapidità e riemergono le note fruttate percepite al palato. Il tannino è morbido e setoso.



4 è il numero perfetto

Ca Rugate
Roeno
Sella & Mosca
Umani Ronchi

ALGHERO CABERNET MARCHESE DI VILLAMARINA '21 – Sella & Mosca

93 Il Marchese di Villamarina è l'esempio da portare in giro per far capire quanto il terroir possa creare le differenze, soprattutto se la varietà marca così tanto come un Cabernet. Invece qui c'è mediterraneo, c'è sole, c'è il vento di Alghero e tutto si traduce in un vino balsamico, dalle note di mirto e macchia, dalla bocca sapida, scorrevole, con la freschezza che puntella il sorso.

CONERO CAMPO SAN GIORGIO RISERVA '16 – Umani Ronchi

94 Un Montepulciano che a dieci anni dalla vendemmia mostra ancora la freschezza del frutto e l'integrità gustativa. È il Campo San Giorgio, cru della Denominazione Conero in una bellissima annata, la 2016. Prugna, mora, sottobosco e resine nobili al naso per un sorso voluttuoso e ampio, scandito da un tannino impeccabile che dà ritmo al sorso e da un'acidità da manuale.

ANGHELU RUJU '09 – Sella & Mosca

96 Un vino d'altri tempi, un vino da meditazione bevuto dopo 17 anni che potrebbe stare lì per altri decenni senza perdere minimamente in brio e complessità. È frutto di uve appassite di Cannonau in versione liquorosa. Amarena sotto spirito, cuoio e tocchi mentolati dominano il naso, mentre il palato è caldo, morbido, avvolgente, sapido, ma soprattutto lunghissimo.

