

LE NOVITÀ A VERONA 2017

I fantastici dieci vini d'autore al supermercato

Andrea Cuomo

a pagina 20

LE NOVITÀ AL VINITALY A VERONA

Nel supermarket del vino (d'autore)

Non solo enoteche, ma anche grande distribuzione: ecco le 10 etichette scelte per voi

a cura di **Andrea Cuomo**
nostro inviato a Verona

■ Il vino italiano? Vende soprattutto all'estero, ha un pubblico sempre più giovane e viene scelto nei supermercati. È il quadro che emerge dall'edizione numero 51 del Vinitaly, in corso alla fiera di Verona. I dati sul fatturato sono rosei, soprattutto nel comparto dell'export. L'Italia del vino nel 2016 ha per la prima volta fatturato più di 10 milioni, 5,6 dei quali arrivano dal mercato estero. Nel mercato italiano, secondo una ricerca dell'Iri presentata ieri nel corso di una tavola rotonda organizzata da Veronafiere, ha sempre più importanza il supermercato. Nel 2016 gli italiani hanno acquistato sugli scaffali 500 milioni di litri, spendendo 1 miliardo e mezzo di euro. E non pensate a vini in brik di bassa qualità: il 60 per cento di questi acquisti è rappresentato dai vini con riferimento territoriale (Docg, Doc, Igt) con un aumento a volume del 2,7 per cento nel 2016 e del 4,9 per cento nel

primo bimestre 2017. Ah, il vino più venduto nei supermercati è il Lambrusco Certo, poi c'è il bicchiere. Che fa la differenza. Nel vino ci sono le mode e i gusti. Coldiretti si è divertita a fare la top ten dei vini che hanno avuto il maggior incremento delle vendite nel 2016 la Ribolla Gialla del Friuli (+31 per cento), la Passerina delle Marche (+24) e il Valpolicella Ripasso del Veneto (+23). Seguono Pecorino, Primitivo, Pignoletto, Custoza, Negroamaro, Lagrein e Traminer. Sempre Coldiretti si è divertita a pescare le innovazioni più curiose del 2017 del vino. La prima è la caramella di Amarone, che nasce dall'idea di creare un souvenir per i turisti che non vogliono o non possano imbarcare una bottiglia in aereo. Stessa idea anche per i cioccolatini al Passito. Poi c'è lo scenografico rosé con polvere d'argento che allaga gli occhi senza influire sul gusto. Dello stesso genere

le preziose bottiglie di spumante con cristalli Swarovski da collezione, di altro genere molto più sociale le prime etichette in braille per non vedenti e quelle interamente realizzate da ragazzi diversamente abili. C'è poi il primo vino senza alcol per i tanti musulmani presenti in Italia (ma che senso ha chiamarlo vino?). Infine il vino degli abissi, invecchiato nel fondale marino dall'azienda Bisson davanti a Sentri Levante, in Liguria. E dal fondo del mare alle vette, il vino dei ghiacciai prodotto nel Vallese, in Svizzera.

PIEMONTE

Bricco del Falco
Isolabella della Croce

ROSSO - Entusiasmante questo Pinot Nero in purezza della doc Piemonte prodotto da questa azienda che si trova a Loazzolo, tra le Langhe e il Monferrato, celebre per ben altre uve. La passione ha spinto la famiglia Isolabella della Croce (già, e un cognome) a puntare sul vitigno più difficile e capriccioso dell'enologia, che affina in barrique. Il vino attualmente esce dopo cinque anni (noi abbiamo assaggiato il 2012) ma l'intenzione è quella di portarlo a dieci anni di attesa. Elegante, equilibrato, esibisce al naso pepe, spezie, frutti rossi e in bocca si muove composto e perfettamente a suo agio. Molto versatile negli abbinamenti.

ALTO ADIGE

Pas Dosé
Haderburg

SPUMANTE - Un'azienda altoatesina di Salorno che ha fatto della produzione di spumanti il suo punto di forza. Il merito è della passione (l'azienda è nata alla metà degli anni Settanta dello scorso secolo, ha circa 13 ettari e il titolare è Alois Ochsenreiter) ma anche delle pronunciate escursioni termiche che esaltano le caratteristiche dello Chardonnay e del Blauburgunder, nome locale del Pinot Nero. Abbiamo assaggiato il millesimato 2013 Pas Dosé, cioè l'espressione più pura dello stile aziendale. Un 85 per cento Chardonnay e 15 per cento Pinot Nero dal naso pronunciato di lievito e dalla bocca nervosa, elegante, sensuale.

VENETO

Vigna del Peste
Torre di Pietra

ROSSO - La sua anima, Laura Albertini, vignaiola visionaria e inarrestabile, se n'è andata poco più di un mese fa giovanissima, gioiosa, determinata. Così la presenza di questa azienda della Valpolicella al Vinitaly 2017 assume un significato particolare. Tra le poche magnifiche etichette aziendali scegliamo il Vigna del Peste rosso (c'è anche la versione bianca), un Valpolicella Superiore da uve Corvina, Corvione, Rondinella e Molinara che fermenta e poi affina per diciotto mesi in vasche di cemento. Un vino che tradisce quindi la tradizione locale dell'appassimento e si esibisce fresco, sincero e struccato, come la donna che lo ha creato.

TOSCANA

Gagliole
Gagliole

ROSSO - Bellissima azienda toscana di proprietà di una famiglia di banchieri tedeschi innamorati dell'area (sai che novità) ha dieci ettari in Castellina in Chianti e altri dieci ettari a Panzano. Il panorama è mozzafiato, i filari pettinano le colline con dolcezza e precisione. Ci è piaciuto il vino eponimo dell'azienda, un Coll della Toscana Centrale Igt di cui abbiamo assaggiato il 2014. Un 90 per cento di Sangiovese a cui il 10 per cento di Cabernet Sauvignon dona un po' di stoffa e di "educazione". Ma la classe del grande vitigno toscano esce esaltata in questo vino che fa 16 mesi di legno e ne esce con notevoli promesse di longevità.

TOSCANA

Chianti Rufina docg
Fattoria Lavacchio

ROSSO - Tra le prime aziende della denominazione Chianti Rufina ad aderire al protocollo per la produzione biologica, questa fattoria di famiglia posta sul colle di Montefiesole, a meno di venti chilometri da Firenze, è una piacevole scoperta. La produzione è molto ampia, va dalla frutta alle verdure. Ma è il vino la vera passione di famiglia. Abbiamo scelto il Chianti Rufina docg Grand Cru prodotto nella «vecchia in salita», come è chiamato il vigneto più agè dell'azienda, che risale ai primi anni Sessanta. Un vino che matura per ventiquattro mesi in botte di rovere e che esprime al massimo il temperamento da fuoriclasse del Sangiovese.



Peso: 1-1%,20-96%

MARCHE

Cantaro Broccanera

BIANCO - Una piccola cantina marchigiana, nei pressi dei castelli di Arcevia, caso esemplare di azienda che sa unire la tradizione e l'innovazione. Da un lato infatti c'è la passione per la vendemmia manuale come veniva fatta a suo tempo. Dall'altro una struttura moderna che consente di esprimere al massimo il frutto del lavoro in vigna. Scegliamo dalle poche etichette questa che è la prima nata, Verdicchio dei Castelli di Jesi docche al naso si esibisce in fiori bianchi molto delicati e agrumi e che in bocca esplosa con una mineralità e una complessità che non tradiscono mai l'eleganza di fondo. L'esempio della piccola cantina illuminata.

CAMPANIA

Serpico Feudi di San Gregorio

ROSSO - Una delle aziende più celebri del Sud, che negli ultimi anni ha parzialmente modificato il suo dna cercando di uscire dallo star system enologico cercando di ritrovare il contatto con il terroir più autentico pur senza ripudiare il ruolo di portabandiera dell'enologia irpina, una delle più espressive degli ultimi anni. Il Serpico arriva dalle vigne più antiche dell'azienda, quelle "del Re" ed è un Aglianico in purezza che matura per 18 mesi in legno e altri 12 mesi in bottiglia. Un vino di grande sostanza eppure di enorme eleganza, profondo, destinato a un luminoso avvenire. Al naso liquirizia, caffè, note tostate.

CALABRIA

Zoe Tenute Pacelli

SPUMANTE - Da una giovane ma attiva azienda familiare nella provincia di Cosenza (il comune è Malvito) che sta cercando di cambiare la storia dell'enologia calabrese arriva questo prodotto insolito: uno spumante metodo classico da Riesling: un'uva nordica, che qui si avvantaggia delle escursioni termiche del vicino Pollino acquisendo acidità, mineralità, eleganza. Un vino che ha comunque già il merito di avere riscritto la geografia della spumantistica italiana di qualità. La cantina produce anche un ottimo Magliocco in purezza, il Terra Rossa, e un Barbera e Cabernet invecchiato in rovere, il Pauciuri.

SICILIA

Kelbi Pellegrino

BIANCO - Confessiamo di avere un debole per il Catarratto, vitigno bianco di razza siciliano. Ed è difficile dirlo oggi che il cugino Grillo attira tutte le attenzioni dei critici e degli enoappassionati. Ma a noi questo 2016 di un'azienda storica di Marsala (che peraltro quest'anno celebra il suo ritorno al Vinitaly dopo una lunga pausa di riflessione) ha convinto davvero. Prodotto nelle terre di Mazarà del Vallo in un terreno calcareo-sabbioso a 150 metri sul livello del mare, affinato per quattro mesi in acciaio, è sapido, minerale, lievemente erbaceo, con odori di erbe aromatiche e di macchia mediterranea. Seducente, bevibile.

SARDEGNA

Cayenna Tenuta Asinara

ROSSO - Un vino che non è ancora uscito ma che abbiamo assaggiato in anteprima, frutto della passione e anche della follia di questa azienda di famiglia che si bea della vista dell'Asinara. Terra di bellezza ma anche di galoetti, da cui il nome letterario. Si tratta di un taglio «sardoese» in cui il Cannonau si sposa al Cabernet Sauvignon, al Cabernet Franc, al Merlot e al Syrah. La resa delle piante è bassissima (meno di mezzo chilo di uva da ogni pianta), la maturazione avviene per ventiquattro mesi in barrique. Il vino è denso, profondo, ancora vagamente enigmatico ma certamente foriero di grandi emozioni future.



Peso: 1-1%,20-96%