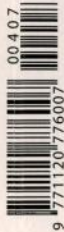


L'UOMO



VOGUE

GENNAIO
2010
N. 407
€ 5,00
Italy only



THE COUPLES ISSUE

Kevin Bacon and
Kyra Sedgwick

La nuova tendenza? Anti-global. Tornano di moda i vini autoctoni, meglio se certificati bio o firmati da viticoltori star. Mentre bianchi e "gialli" si confermano protagonisti

Wine FORECAST: Italy's NEW favorites

di Magda Mungai Mutti

Dopo un'estate con un sole cocente, possiamo aspettarci meraviglie dal vino del 2010. La questione è: continueremo a bere quello che ci è piaciuto fino adesso o i capovolgimenti di clima, economia e società ci porte-

quisito nel tempo, da 2/3 a 6 anni. La Borgogna ha anticipato il fenomeno, come sottolinea Enrico Bernardo, (www.ilvinobyenricobernardo.com), sommelier di fama mondiale a soli 27 anni. Nel suo ristorante parigino Il Vino prima si sceglie l'etichetta e poi si abbina il menu: «Vanno molto i Borgogna bianchi, non più i ros-

gina, da bere "caldo" a 14° C. Un Pecorino eccellente è quello Cocci Grifoni (www.tenutacoccigrifoni.it). Al medesimo parallelo, a ovest, in Gallura, lo sbalzo termico tra giorno e notte dona al Vermentino un'intensità fuori dalla norma. Il più aromatico è il Montero di Sella & Mosca (www.sellaemosc.com), profumato di me-

la e fiori. Esemplare della tendenza "ritorno alle origini" è invece il friulano Ribolla Gialla. Un grande enologo come Josko Gravner (www.gravner.it) lo prepara in orci di terracotta come si faceva nell'antichità in Asia, alla Cantina Eugenio Collavini (www.collavini.it) l'hanno trasformato in uno spumante classico. Comune



denominatore tra i due la freschezza e la punta citrina. Tra i vini bio più interessanti, il Verdicchio di Pievalta prodotto a Castelli di Jesi dal Barone Fizzini, certificato Demeter. Come sottolinea Roberto Cipresso (www.robertocipresso.it), creatore di vini per Renzo Rosso, Gae Lerner e Lina Wertmüller e di saggi ("Vinosofia" e "Vineide", ed. Piemme): «È bio è un vino che da fenomeno di marketing è diventato oggetto di una ricerca in camice bianco, portata avanti da enologi che sostengono il ritorno al vecchio vitigno, da veri e propri archeologi della vite». Un simbolo dei nuovi vini frutto di grande libertà creativa è infine il Ccevo di Cecchi (www.cecchi.it), un new blend toscano creato da Andrea Cecchi (appena premiato dai tre bicchieri

ranno a fare scelte diverse? Tra le nuove tendenze: vini bianchi, vini locali, vini bio e i vini d'autore firmati da winemakers star. Assistiamo a un generale ritorno al vino bianco, mentre è finito il dominio dei rossi molto corposi, veri e propri "mangia e bevi", e dei vini densi, con una consistenza e una concentrazione di zuccheri da marmellata, creati sui gusti di critici che hanno dettato legge, come Robert Parker. E c'è sicuramente spazio per il vino "giallo", nuova definizione per i bianchi longevi, legata al colore ac-

si, il Puligny-Montrachet della Famiglia Carillon o il bio cru Meursault di Jean Marc Roulot. In generale andranno i vini non eccessivamente omologati e mediatizzati. Tra le nazioni emergenti la Grecia, che ha vitigni antichi tutti da riscoprire, il Portogallo, l'Armenia, la Turchia e la Georgia». Tra i bianchi italiani emergenti: il Pecorino marchigiano e il Vermentino gallurese, il primo un vino giallo con la gradazione di un rosso (14 gradi contro la media di 10 gradi dei bianchi), ottimo con carni rosse e selvag-

Per il sommelier Enrico Bernardo i paesi da cui in futuro possiamo aspettarci i prodotti più innovativi sono: Grecia, Portogallo, Armenia, Turchia, Georgia



del Gambero Rosso) che ha saputo calibrare Sangiovese e Cabernet sauvignon di Castellina in Chianti e Petit Verdot e Merlot di Val delle Rose in Maremma. (dall'alto, grappolo dei vigneti bio-dinamici di Pievalta del Barone Fizzini; la cupola di Cà del Bosco, foto di Mimmo Jodice tratta da "11 fotografi 1 vino", ed. Skira; scorciatoia dell'interno della cantina Sella & Mosca)