

Investitori

ARO
PO LIBERO
NOMIA
TUME
ERO 370
ASERIE)
MBRE 2010

Capital

SPECIALE
130
IDEE PER
NATALE
(E OLTRE)

THE BEST 2010

Start-up, come
prevedere il business

Grandi vini, quelli
a cui investire

Alpi a 5 stelle,
le mete di charme

Stile, il modo giusto
per cominciare l'anno

Pros, in cucina
che fa meglio

gioielli, quando
investire sull'antico

Punta il tuo smartphone
e vola sullo SpaceShipTwo
Virgin Galactic



GIORGIO FALETTI

Regalarsi una nuova vita

Da cabarettista a scrittore di culto e ora pittore, tra l'Isola d'Elba e New York. Il segreto di cambiare e avere sempre successo



Una classifica riservata ai grandi spumanti, ai bianchi e ai rossi assaggiati nell'anno che sta per concludersi. Che disegnano un'Italia di eccellenze | Bruno Vespa

I migliori venti del 2010

SONO DUE SPUMANTI, cinque bianchi e 13 rossi i vini che il vostro cronista ha scelto come i **venti migliori assaggiati nel 2010**. Giudizio ovviamente del tutto soggettivo e parziale, visto che, a parte quattro assolute eccellenze, gli altri 14 vini si distaccano tutti per una frazione di punto da altri 40 grandissimi prodotti. Non si tratta, s'intenda, dei migliori vini italiani dell'anno, ma di quelli che ci sono piaciuti di più tra i circa 350 assaggiati nei nostri pasti quotidiani. La nicchia di una nicchia, dunque.

Le regioni più rappresentate sono la Toscana e il Trentino Alto Adige con quattro vini, seguite da Piemonte e Sicilia con tre, da Veneto e Lombardia con due, da Friuli e Abruzzo con un vino ciascuno. Tra gli **spumanti**, straordinario per equilibrio e sensualità il magnum di **Anna Maria Clementi '96** di Maurizio Zanella, mentre la famiglia Lunelli ha ormai affiancato stabilmente alla celebrata **Riserva del Fondatore Giulio Ferrari** le prime annate di una riserva che porta il proprio nome ed è maturata in botti di Slavonia.

Vittorio Moretti e la **Cantina Bellavista** meriterebbero una citazione per il loro spumante riserva (eccellente il V.M. 2002), ma in questa lista abbiamo preferito citarli per un grandissimo bianco del 2001, il **Convento dell'Annunciata**, uno Chardonnay che meriterebbe di essere servito in Paradiso. Tra i vini di Renato Keber, uomo del Collio (strepitoso il Sauvignon), abbiamo deciso di segnalare il **Friulano Zegla '05**, dedicato a chi ama i bianchi appena maturi.

Questo vino è perfetto, si avverte la cura con cui è maturato nel legno. E a proposito di bianchi invecchiati, freschissimi nella loro aristocratica freddezza sono i vini della **Cantina Terlano**, tra cui segnaliamo il **Pinot Bianco Vorberg Riserva**.

Una gradevolissima sorpresa è il ritorno in grande stile del **Gavi dei Gavi La Scolca** di cui abbiamo assaggiato la strepitosa annata '89: appena in fase calante, ma tanto di cappello soprattutto al retrogusto. La breve serie dei bianchi si conclude con il **Trebbiano '96** dell'abruzzese **Valentini**: semplicemente com-

movente nella sua freschezza.

Tra i grandi rossi, tre vini si contendono l'eccellenza assoluta. E sono l'**Amarone di Romano Dal Forno**, il **Brunello di Montalcino 2000 di Biondi Santi** e il **Faro '98 di Palari**. Dal Forno si supera annata dopo annata: avverto ancora il retrogusto dello strepitoso '97. In dieci anni il Brunello di Biondi Santi ha raggiunto un equilibrio perfetto. Il Palari Faro racchiude tutto il meglio della Sicilia: la storia, i profumi, le sensazioni forti. E il cuore del suo produttore, Salvatore Geraci.

Citeremo gli altri rossi seguendoli da Nord a Sud. Il **Pinot Nero 2008** di **Franz Haas** si segnala per la straordinaria armonia. Il **Granato 2003 di Foradori** si conferma uno dei migliori rossi italiani per una profondità sempre illuminata dalla luce. Nel Veneto primeggia **Allegrini**: celebre per l'Amarone, merita quest'anno la nostra segnalazione per **La Poja 2005** (corvina Veronese in purezza): un vino completo per grandi abbinamenti che ha fatto drizzare d'orgoglio il modesto piatto di spaghetti al quale osammo accostarlo. Nel Nordovest il **Barbaresco Vigna Gallina Vursù 2006 di La Spinetta** rispetta in pieno la tradizione esigendo per il pieno d'orchestra un'adeguata sinfonia di abbinamenti. La nutrita batteria di toscani si apre con una sorpresa: **Giacomo Tachis** ha costruito per Diego Della Valle un grandissimo Supertuscan, il **Dòrino**, che nell'annata 2004, quella da noi assaggiata, si segnala per l'equilibrio assoluto. Il **Brunello di Colle d'Orcia** merita la segnalazione per la sua intrigante morbidezza, il **Palafreno 2007 di Querciabella** è in vetta tra i Merlot italiani, il **Fontalloro 2006 di Felsina** (Sangiovese in purezza) ha appena lasciato l'acne giovanile dell'annata successiva per raggiungere una strepitosa maturità.

Chiudiamo con due grandi siciliani. Tempra e morbidezza fanno del **Rosso del Conte 2006 di Tasca d'Almerita** davvero uno dei migliori rossi italiani, mentre l'**Etna Rosso Prephyloxera** (nerello mascarese) di **Terre Nere** racchiude, come ci capitò di scrivere, profondità, saggezza e disincanto dei siciliani. 

