

Storie di vini

Ecco il mio podio delle migliori bollicine italiane

di Bruno Vespa

Il modo migliore di brindare al Vinaly è farlo con i grandi spumanti italiani. Ce ne sono molti, la fascia della serie A si allarga con nomi ormai consolidati come Berlucchi (ogni anno migliore), Uberti, Monsumello, Tasca d'Almerita, ma sul podio restano i tre marchi storici: Ferrari, Ca' del Bosco, Bellavista. Una prima considerazione riguarda la loro capacità d'invecchiamento, a me molto cara perché uno spumante invecchiato acquista un sapore aristocratico. Le verifiche sul campo dimostrano che le etichette millesimate dei nostri tre grandi (e talvolta perfino le non millesimate) reggono assai più dei grandi francesi non millesimati. Ancora meno di due anni fa un Ca' del Bosco Franciacorta Riserva del '79 (padre dell'attuale Annamaria Clementi) aveva straordinari profumi e segni di virilità. E giù per i rami. Per quanto riguarda il Giulio Ferrari Riserva del fondatore è andata avanti per anni una sceneggiata fra chi scrive e Gino Lunelli, anima pubblica della famiglia, un gioco a chi scopriva l'annata più vecchia e più buona. Ogni reperto archeologico della nostra cantina (mi riferisco agli anni Ottanta) si trasformava in una sorpresa e in un festeggiamento.

Senza considerare i più recenti successi della Riserva Lunelli. Infine i Bellavista Franciacorta Gran cuvée pas opéré della fine degli anni Novanta sono autentici gioielli, mentre la Riserva Vittorio Moretti, intitolata al grande fondatore regnante, è ormai balzata in testa alla classifica della casa. Qui siamo al top. Ma anche gli spumanti minori di queste aziende sono deliziosi.



PREZZI INDICATIVI

DI VENDITA IN ENOTECA:

Ca' del Bosco Franciacorta
Annamaria Clementi 2004
85 euro
Giulio Ferrari
Riserva del fondatore
80-100 euro
Franciacorta Bellavista
Riserva Vittorio Moretti
90 euro

panorama

EXTRA

▶ Da vedere leggere ascoltare comprare mangiare sapere

Destinazione vino



DALLA PETITE ARVINE AOSTANA ALL'AGLIANICO DEL TABURNO, PASSANDO PER STREPITOSI LAMBRUSCHI E PROSECCHI BRIOSI, 20 SCOMMESSE DI «PANORAMA» DA SCOPRIRE AL VINITALY.

DI FIAMMETTA FADDA

Il criterio è lo stesso buono per una visita al Louvre. Anziché sfianarsi e frastomarsi cercando di vedere il possibile e l'impossibile, arrivare con un'idea precisa e una mappa circostanziata e uscire freschi e soddisfatti con la certezza di avere sfruttato al meglio tempo e forze. In occasione del Vinitaly (25-28 marzo), *Panorama* ha scelto un itinerario attraverso una selezione di vini originali e inconsueti, interessanti per il rapporto tra qualità e prezzo. Un itinerario che, in più, può costituire la prima tappa di un progetto destinato a occupare piacevolmente ore di ricerca e assaggio nel corso dell'anno.

Vini non banali, tendenzialmente poco noti se non nel giro degli addetti ai lavori; vini che, tranne qualche rara eccezione, non si fregiano di particolari premi o riconoscimenti, che non provengono di vitigni internazionali, ma che, ciascuno nella propria denominazione, sono provvisti di una propria storia, particolarità e identità significativa nel panorama del vino

italiano contemporaneo. Vini godibili subito, di stile classico, di stile più moderno e sperimentale, qualcuno «naturale», dal biologico al biodinamico; vini di prezzo abbordabile che difficilmente si trovano nella grande distribuzione e che vale la pena assaggiare e dandosi da fare con l'aiuto di enoteche di fiducia o con un pellegrinaggio nelle cantine dei produttori. Il consiglio, girando per il Vinitaly, è tenere in tasca questa lista di 20 etichette, scelte in un ideale giro d'Italia dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, come un vademecum per cercare, sperimentare e capire quali sono le tipologie di vini che piacciono da mettere in cantina o da bere subito. Non è detto che ci siano tutti, ma la segnalazione resta valida.

Il pellegrinaggio inizia dall'universo dei bianchi, compagni ideali dei piatti che vengono dall'Oriente, a cui si aggiungono le incursioni delle spezie esotiche nella nuova cucina italiana. Se c'è una regione della quale si può dire che i suoi vini sono nati dalla volontà e dalla capar-

14 MARZO 2012 ANNO L N.12 (2392) · GIORNALE 3,00 EURO (IN ITALIA)

panorama

A close-up, black and white portrait of Mark Zuckerberg's face, looking directly at the camera. The image is the central focus of the magazine cover.

MR FACEBOOK

**SO
TUTTO
DI
VOI**

**E PER QUESTO
VALGO 100 MILIARDI
DI DOLLARI**

Inchiesta su Mark Zuckerberg,
il vero Grande fratello.
E su come usa
i segreti che 845 milioni
di persone gli hanno consegnato.

*Mark Zuckerberg, 27 anni,
ha lanciato Facebook nel 2004.
Oggi il suo patrimonio netto è pari
a 17,5 miliardi di dollari.
Lo sbarco in borsa sarà l'evento
finanziario del 2012.*



Printed in U.S.A. - Via America New York 18 000153 - D.P. SpA - Sped. in A.B. n. 7072/02 art. 1 comma 1 DCC Verona

La top ten di...

Marco Reitano



Suadente chef sommelier della Pergola del Rome Cavalieri, membro del Grand jury européen du vin. Gestisce una delle migliori cantine d'Europa.

1. Casale Certosa Convenio Malvasia Puntinata
2. Verdicchio di Matelica Collestefano
3. Angarano Bianco Vespaio Villa Angarano
4. Rosato Negroamaro Torleanzi
5. Montepulciano d'Abruzzo Torre dei Beati
6. Focara Pinot nero Fattoria Mancini
7. Dule Cannonau Giuseppe Gabbas
8. Rosso di Verzella Etna Rosso Vinicola Benanti
9. Dolcetto di Dogliani Boschis Francesco
10. Müller Thurgau Athesis Kettmeir.

Eccellenze

L'oro di Venezia in una bottiglia da collezione



La prima delle 4.880 bottiglie è stata presentata all'esclusivo China Club di Hong Kong. Le prossime, dal 13 marzo, saranno

assaggiate in tre super ristoranti italiani: Claudio Sadler a Milano, Enoteca Pinchiorri a Firenze e la Pergola a Roma. L'oggetto del desiderio è il **Venissa di Bisol**, vino bianco dal colore dorato. Nel cuore della laguna, sull'isola di Mazzorbo-Burano, la famiglia Bisol ha recuperato l'antica Tenuta Venissa e 10 anni fa vi ha piantato il vitigno dorato, autoctono e coltivato fin dai tempi di Marco Polo. Per un vino da collezione, una bottiglia d'artista: l'etichetta è una foglia di oro zecchino, applicata a mano e cotta nei forni di Murano (qui a fianco). Sopra, Desiderio Bisol, Gianluca Bisol e l'enologo Roberto Cipresso.



di Joaquin (da 24 euro), solo 3.300 bottiglie destinate a chi le merita avendo avuto la costanza di cercarle per assaggiare qualcosa di diverso dai Fiano modaioli e stracotti.

A vignaiolo temperamentale e creativo fa giusto contrasto il Cerasuolo 2010 di Valentini (da 29 euro), la più antica cantina abruzzese, vinificato secondo la vecchia tradizione, magnifico per colore e ricco di una verve che lo rende ideale sui salumi e piatti di pasta con sughi di pesce.

L'universo dei rossi si apre con il profumo «fine di viola» che caratterizza il Gattinara, una dog limitata al territorio della provincia di Vercelli dove la famiglia Travaglini, dopo avere fatto parte degli apripista dei vini italiani, continua a rinnovarsi come immagine e qualità del lavoro artigianale. Il Gattinara 2007 (da 19 euro), vino base della casa, è la dimostrazione di come grandi numeri, prezzo e qualità possano andare d'accordo. La sua profondità accompagna magnificamente i piatti piemontesi invernali. Poi, naturalmente c'è il Barbaresco, con tutto ciò che rappresenta tra i vini piemontesi di culto, eppure capace di proporsi in interpretazioni nuove in termini di eleganza, freschezza, elasticità, come nel **Barbaresco 2007** (da 28 euro) Rizzi. Le uve, privilegiate per terreno ed esposizione, sono lavorate in modo classico, ma senza puntare a una severità e a una concentrazione oggi superate.

Cambiano i vitigni ma non il feeling dalla parte opposta dell'arco alpino, verso

Storie di vini

Ecco il mio podio delle migliori bollicine italiane

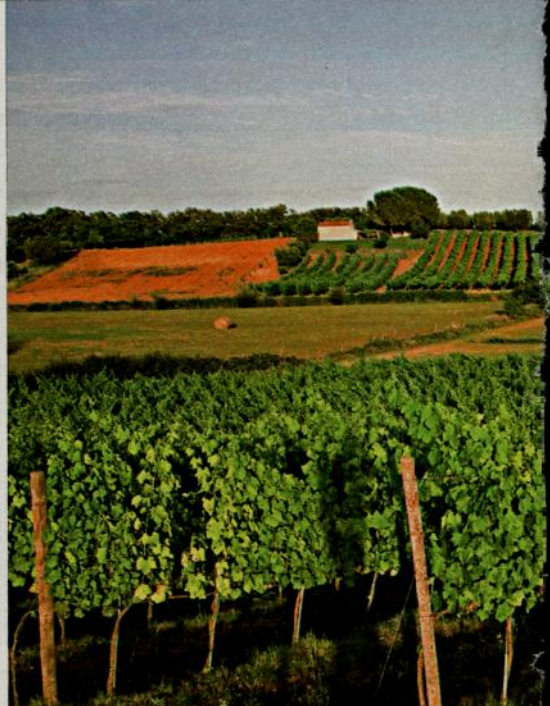
di Bruno Vespa

Il modo migliore di brindare al Vinitaly è farlo con i grandi spumanti italiani. Ce ne sono molti, la fascia della serie A si allarga con nomi ormai consolidati come Berlucchi (ogni anno migliore), Uberti, Monsupello, Tasca d'Almerita, ma sul podio restano i tre marchi storici: Ferrari, Ca' del Bosco, Bellavista. Una prima considerazione riguarda la loro capacità d'invecchiamento, a me

molto cara perché uno spumante invecchiato acquista un sapore aristocratico. Le verifiche sul campo dimostrano che le etichette millesimate dei nostri tre grandi (e talvolta perfino le non millesimate) reggono assai più dei grandi francesi non millesimati. Ancora meno di due anni fa un Ca' del Bosco Franciacorta Riserva del '79 (padre dell'attuale Anr-ama Clementi) aveva straordinari

Maremma toscana

Vigneti soleggiati sulle colline di Pitigliano (Gr), dove cresce l'omonimo bianco.



il Friuli, dove si esercita l'arte di dare carattere al Pinot. Erano determinati a riuscirci Flavio Basilicata e sua moglie quando trent'anni fa acquistarono un casale con pochi ettari di vigna a Prepetto, vicino a Udine. Adesso il loro Pinot nero 2009 Colli orientali del Friuli (da 22 euro) Le Due terre è il migliore d'Italia con un bouquet ispirato, naturale, capace di rinnovare il palato sorso dopo sorso con tannini sottili.

Ma anche vini a lungo considerati minori hanno fatto passi da gigante. Quelli per esempio che quando sentono parlare di Lambrusco immaginano solo merende studentesche sui colli bolognesi, e quando sentono nominare la Barbera vedono una partita a scopa tra pensionati in una piola piemontese. Invece nella zona di Sorbara la Cantina Paltrinieri produce un invitante Lambrusco di Sorbara Radice (da 6 euro) fermentato in bottiglia di strepitoso rapporto qualità-prezzo. Sorsi vivi, euforizzanti, in cui si ritrova la freschezza dei frutti rossi immersa in una frizzantezza sottile.



Processi lenti A sinistra, vigne di Barbaresco nelle Langhe, in Piemonte. Sotto, botti di quercia: tra i legni migliori per l'invecchiamento del vino, in particolare quelle di rovere o farnia.



ARMANDO TESTA/LETTI/ALUZZOPHOTO (2)

La top ten di...

Giuseppe Palmieri



Ha 36 anni, dopo il San Lorenzo a Londra, ha accompagnato Massimo Bottura nella scalata della Francescana di Modena ai vertici della ristorazione

umentando la bevibilità. Il Valle Isarco Kerner 2010 (da 12 euro) trasmette la personalità in vigna e in cantina del suo produttore che non si siede su una generica piacevolezza ma tocca una elegante aromaticità.

Non cede al luogo comune della piacevolezza al femminile neppure il Moscato rosa Athesis 2008 (da 14 euro) di Kettmeir, i cui vigneti risalgono le colline intorno al Lago di Caldaro, benedette da un'esposizione che sviluppa un colore corposo e una dolcezza mai stucchevole che gli permette di accompagnare non solo i dolci di frutta ma anche formaggi, fegato grasso, risotti.

Le bollicine più accattivanti per il pubblico giovane sono quelle cedevoli del Prosecco che ha la sua zona d'elezione sulle colline di Valdobbiadene: ci sono aziende fondate a fine Ottocento, oggi con centinaia di ettari di terreno come Bisol, e chicche nate da poco con qualche ettaro di vigneto come Bianca Vigna che fanno un Prosecco superiore brut briosso (da 9 euro) con rinfrescanti note di mentuccia, adatte all'ora

e agli sfizzi dell'aperitivo. In una grande terra di vini bianchi come il Friuli, i vitigni tradizionali sono sempre stati un fiore all'occhiello di artigiani del vino piccoli per numeri ma grandi per ispirazione. Tra questi merita un posto speciale Dario Raccaro con il Vigna del Rolat, un cru di Tocai friulano impiantato all'inizio del secolo scorso dalla quale nascono le 27 mila bottiglie dell'esaltante bianco 2010 (da 14 euro) da procurarsi direttamente in cantina.

Tra i vini ideali per accompagnare l'universo ittico, dal fritto ai brodetti, sventa il Verdicchio dei Castelli di Jesi classico riserva Villa Bucci (da 30 euro), un riferimento per capire le potenzialità del Verdicchio, capace di aumentare di inciviltà invecchiando. Un balzo verso Sud per approdare in Irpinia a Montefalcione, vicino ad Avellino, in un vigneto di Fiano le cui uve sostano a lungo in botticelle di acacia anziché del classico rovere per un capriccio del produttore, che poi imbottiglia senza filtrare. Ne esce l'affascinante bianco da invecchiamento Vino della Stella 2009

1. **Zibibbo Serragghia**
2009 Gabrio Bini
2. **Malvasia Sorriso di cielo**
2009 La Tosa
3. **Ribolla gialla**
2007 Podversic Damijan
4. **L'E'clisse Lambrusco**
2008 Sorbara Alberto Paltrinieri
5. **Birra Beltaine**
Birrifico Beltaine
6. **Cartize**
2010 Silvano Follador
7. **Sabbie di sopra il bosco**
2009 Nanni Copè Le Terre del Volturno
8. **Acquavite di genziana**
Distilleria Boroni
9. **Sterpi Timorasso**
2005 Walter Massa
10. **R.D.**
1996 Maurizio Zanella

VINO BIOLOGICO KURNI 2009 OASI DEGLI ANGELI
Un Montepulciano d'Abruzzo nato per mano di un vignaiolo giovane e visionario col solo utilizzo di prodotti naturali da uve allevate in un vigneto-giardino che prospera sul calcare bianco delle Marche, dietro Cupramarittima.



VINO NATURALE FRAPPATO 2009 ARIANNA OCCHIPINTI
Femminile, vegetale con note di fiori, esprime la parte esile e raffinata della Sicilia agricola portata avanti con passione da una giovane viticoltrice che evita qualsiasi intervento chimico in vigna.



VINO KASHER ROSSO DI MONTALCINO FATTORIA SCOPONE
Un Rosso di Montalcino in piena regola, rotondo e morbido, seguito in tutto il percorso produttivo esclusivamente da ebrei osservanti, secondo il principio che dal processo discende poi un uso moderato e sobrio.





La curiosità

Nessun vino, nemmeno il più pregiato, è esente da un rischio: quello di odorare di tappo. Ecco perché lo Château Margaux, uno dei Bordeaux più cari del mondo (3 mila euro), sta passando al tappo a vite. «Non possiamo correre il rischio di veder rovinato il nostro lavoro» spiegano dall'azienda.

Per i toscani e per la sua parte più rude, la Maremma, la triade «divina» è costituita da bistecca, pane sciocco e un bicchiere di Sangiovese come quello del Montecucco riserva Lombrone 2007 (da 29 euro) di Collemassari, un'azienda con circa 80 ettari di vigneti fra i meglio esposti sulle colline di Montecucco. Una cifra equa per un vino che costituisce un classico nell'enologia della zona con le note speziate e i tannini che rilanciano il palato.

Ci sono vini per i quali la scaraffatura è un gesto puramente scenografico, ma per il Montepulciano d'Abruzzo 2008 di Emidio Pepe, vignaiolo tradizionalista tutto d'un pezzo, è una necessità. Solo dopo avere riposato e respirato perché quelle «puzzette» che si ritrovano anche in certi Barolo d'antica fattura, e rivela il suo tessuto profondo e damascato, adatto a robusti piatti di carne. La profondità aumenta giungendo a Sud sulle pendici del Monte Péntine, in provincia di Benevento, dove Nifo Serrapochiello da oltre 10 anni coltiva 12 ettari di sua proprietà con

il regime biologico. Fiano e Falanghina sono ottimi bianchi, ma l'Aglianico del Taburno d'Erasmo riserva 2007 (da 14 euro) è stato classificato il migliore dell'anno dalla *Guida dei vini de L'Espresso*.

Scendendo ancora, verso Gioia del Colle si incontra il Primitivo 17 Polvanera (da 17 euro), dove 17 indica una gradazione alcolica dalla quale i vini pugliesi hanno cercato di emanciparsi, ma che nell'interpretazione di questa cantina moderna ed evoluta assume il significato di una testimonianza che affascina con la sua avvolgenza i palati anglosassoni, che apprezzano i vini da meditazione, da sorseggiare in modo parco su agnelli e capretti.

Per chiudere, il meno «meridionale» dei rossi siciliani per le sue noti fruttate senza pesantezza: il Cerasuolo di Vittoria classico 2009 di Valle dell'Acate (da 10 euro), piccola e nobile denominazione siciliana che nel bicchiere racconta cosa possono esprimere i vigneti dell'isola nelle mani della nuova generazione di vignaioli giovani e capaci. ■

profumi e segni di virilità. E giù per i rami. Per quanto riguarda il Giulio Ferrari Riserva del fondatore è andata avanti per anni una sceneggiata fra chi scrive e Gino Lunelli, anima pubblica della famiglia, un gioco a chi scoprirebbe l'annata più vecchia e più buona. Ogni reperto archeologico della nostra cantina (mi riferisco agli anni Ottanta) si trasformava in una sorpresa e in un festeggiamento.

Senza considerare i più recenti successi della Riserva Lunelli. Infine i Bellavista Franciacorta Gran cuvée pas opéré della fine degli anni Novanta sono autentici gioielli, mentre la Riserva Vittorio Moretti, intitolata al grande fondatore regnante, è ormai balzata in testa alla classifica della casa. Qui siamo al top. Ma anche gli spumanti minori di queste aziende sono deliziosi.



PREZZI INDICATIVI DI VENDITA IN ENOTECA:
 Ca' del Bosco Franciacorta Annamaria Clementi 2004 85 euro
 Giulio Ferrari Riserva del fondatore 80-100 euro
 Franciacorta Bellavista Riserva Vittorio Moretti 90 euro

Il ristorante

Tagliatelle ben annaffiate

Si tratta di una balena che per dimensioni non ha niente da invidiare alle più mastodontiche specie dei cetacei.

Solo che è di cemento armato, acciaio e vetro e sta sospesa, a Bologna, su via Stalingrado, cuore di un progetto urbanistico che galleggiando con vie pedonali, giardini pensili, luoghi di cultura, promette di trasformare la città in destinazione d'avanguardia. Nella pancia della balena sta il ristorante, dove artigiani del legno hanno fasciato le costole e arredato tutto il resto con legni luminosi, caldi e accattivanti. Il cuoco, Marcello Leoni, è uno che dell'anima emiliana sa tutto provenendo da anni passati prima ai fornelli del Trigabolo dalle parti di Ferrara e poi del Sole a Trebbio. Perciò ha una lista dei vini capace di soddisfare l'inclinazione regionale a bere da bene a benissimo, non sdegnando le grandi etichette. Benché il contenitore suggerisca aspettative di una cucina audace, mantiene la cifra dei garganelli con stufato di piccione in salsa di broccoli e delle tagliatelle con ragu di cortile in salsa all'Albana passito. Calmato lo stomaco, si aprono orizzonti più vasti con la battuta di colombaccio al Bas Armagnac, le animelle in salsa di risotto alla parmigiana con cardi, e l'astice saltato con salsa al taleggio e fegato grasso. Cucina classica dove in ogni preparazione torna la parola «salsa». Una dichiarazione d'intenti anni Novanta, quando i «jus», i succhi di cottura, e i principi della leggerezza erano di là da venire. Ma la grassa Bologna va scremata e questo cuoco sa il fatto suo. Da mettere in conto da 100 euro in su per un menu completo. Per incursioni meno impegnative c'è a fianco l'Osteria sempre sotto la stessa mano.



IL PIATTO Astice con salsa al taleggio e fegato grasso affumicato.

LEONI Piazza De Mello 4, Bologna. Tel. 051.700102. Alla carta sui 100 euro, senza le bevande. Chiude domenica sera. Marcelloleoni.it