

Sapori & amori

Nel bicchiere Dalla giuria del Biwa di Gardini e Grignaffini le bottiglie imperdibili dell'anno

I migliori cinquanta d'Italia

Il successo del Valpolicella (Monte Lodoletta 2008) di Dal Forno: la rivincita del fratello minore dell'Amarone



di LUCIANO FERRARO

Facile essere padri orgogliosi dell'Amarone, la creatura che lo ha reso famoso nel mondo. Meno scontato con il Valpolicella, l'avo umile. Ma Romano Dal Forno lo protegge come uno scrigno che contiene il suo passato contadino. Perché, come il protagonista del romanzo di Marco Misiroli, la sua guida è «il senso dell'elefante, la devozione verso tutti i figli». Questo senso di accudimento ora riceve un tributo speciale: il suo Valpolicella (il Monte Lodoletta 2008) è stato giudicato il miglior vino d'Italia. La scelta è della giuria del Biwa, Best Italian Wine Awards, la classifica delle 50 bottiglie imperdibili dell'anno, un evento creato dal sommelier Luca Gardini e dal critico gastronomico Andrea Grignaffini. «Dopo tre giorni di degustazioni — dice Gardini —, nella parte alta della classifica le differenze dei voti sono state di pochi decimali tra l'Oreno 2011

Sette Ponti di Antonio Moretti, il Furore Fiorduva 2012 di Marisa Cuomo e il Barolo Cannubi Boschis 2010 di Luciano Sandrone, rispettivamente secondo, terzo e quarto classificato. Ci ha sorpreso la scalata al nono posto di Luca D'Attoma con il Duemani 2011». Dal Forno ha staccato tutti, con tre punti in più sul gruppetto inseguitore.

Il vignaiolo veronese ha impreziosito il Valpolicella doc, che in passato era ritenuto un vino da pizzeria. Anche se contiene le stesse uve dell'Amarone (Corvina, Rondinella e altre) e anche se esiste la categoria Superiore, con un minimo di un anno di affinamento.

La produzione totale di Valpolicella è in calo: nel 2013 meno di 20 milioni di bottiglie l'anno, più che dimezzata rispetto ai 41 milioni del 2005. Eppure questo vino vibrante di ciliegia avrebbe molte carte da giocare. A partire dal nome, lo stesso della denominazione, un bel vantaggio. Piaceva a Ernest Hemingway, «cordiale come un fratello con cui si va d'accordo», nelle parole del colonnello Cantwell, in «Di là dal fiume e tra gli alberi». Molti produttori lo hanno trascurato. Dal Forno ha avuto

una piccola grande idea: trasferire nel Valpolicella la sapienza tecnica usata per l'Amarone. Una storia che inizia 31 anni fa.

«Nel 1983 ero un ragazzo di 26 anni — racconta il vignaiolo — con il mito di Giuseppe Quintarelli, già all'epoca una celebrità non solo in Valpolicella. Avevo provato a fare un po' di vino in Val d'Illasi e andai a trovarlo. Temevo di trovare un uomo burbero e schivo. Invece il Bepi mi sorrise subito, scendendo in cantina con le ciabatte. Parlava a bassa voce, anch'io rispondevo sussurrando, pensavo non si volesse disturbare il vino. Invece aveva solo un po' di mal di gola: rise della mia timidezza». Quali consigli si poteva dare ad un futuro vignaiolo che veniva dalla Val d'Illasi, zona lontana da quella classica, più pregiata?

«Quintarelli disse che nella mia terra veniva bene solo il mais — ricorda Dal Forno —, ma poi ho capito che non conosceva questa zona, parlava del fondo valle, non della collina dove siamo noi. Lui sedeva sul trono della zona classica, guardava dall'alto. Mi nutrivo delle sue parole, presi il suo scetticismo come una sfida. Mi aprì gli occhi, spiegando il suo credo

vinicolo, qualità e rispetto per la terra».

Sette anni dopo il ragazzo si indebita «con incoscienza giovanile» per costruire la nuova cantina (poi ampliata nel 2001) «perché ormai era impossibile e dannoso tenere le bottiglie a casa. Vedevo Quintarelli come la tradizione che può sconfinare nella staticità. Ho trovato la mia strada, cercando nuove tecnologie e avvicinandomi alla viticoltura francese». Nel 2001 arriva l'intuizione del Valpolicella: «Sperimentiamo la tecnica dell'appassimento delle uve, come si fa con l'Amarone, 40-50 giorni. Rischioso, perché richiede vendemmia tardiva e maggiore selezione delle uve, e si è più esposti al maltempo. Questo Valpolicella dal costo superiore piace. L'anno dopo si abbatte su di noi una vendemmia molto difficile, tanta pioggia, quasi come que-

st'anno. Il Valpolicella si salva, stupisce la sua naturale freschezza unita alla complessità generata dall'appassimento. Non siamo più tornati indietro».

Anno dopo anno, Dal Forno ha conquistato visibilità mondiale. «Nel passato — spiega — qui si è badato troppo alla quantità, con le viti che crescevano a pergola. L'appassimento delle uve è stato talvolta usato per nascondere la qualità inferiore. Ho cercato di cambiare tutto, abbiamo creato un sistema all'avanguardia di ventilazione per l'appassimento e una rete informatica che controlla la vinificazione. Produciamo solo tre vini, l'Amarone, il Valpolicella Superiore doc (70% Corvina e Corvina grossa, 20% Rondinella, 5% Croatina, 5% Oseleta e tre anni in barriques) e il Vigna Seré, il Recioto, l'antenato trascurato della Valpolicella che dovrebbe essere portato in gloria».

Ora nei 25 ettari produce 50-60 mila bottiglie l'anno, rinunciando alle annate storte, come questa 2014, per l'Amarone. E annuncia: «Nel 2014 ci stiamo concentrando sul Valpolicella». Amato come un figlio.

(divini.corriere.it)

Modelli

Il vignaiolo vincitore: tutto cominciò nel 1983, quando andai a trovare il mio mito, Giuseppe Quintarelli

L'evento

Isola della Scala
Alla fiera del riso
si celebra
la varietà Igp



È la celebrazione del riso italiano. Isola della Scala è un piccolo comune in provincia di Verona, ma un grande protagonista della nostra tavola. Perché è qui, e nelle zone limitrofe, che si coltiva il Vialone Nano Veronese Igp, il primo in Europa e unico in Italia a ottenere l'Indicazione Geografica Protetta nel luglio del 1996. Così è qui, con La Fiera del Riso, che anche quest'anno, dal 17 settembre fino al 12 ottobre, continua la tradizione delle feste che si tenevano nelle campagne della Pianura padana alla fine del periodo del raccolto. Solo che oggi, a differenza di un tempo quando la festa popolare riguardava i contadini del luogo, sono circa 500 mila i visitatori attesi nel più grande evento nazionale dedicato al risotto. Il Riso Vialone Nano Veronese Igp viene coltivato nelle limpide acque di risorgiva della pianura veronese, in 24 Comuni, e arriva al consumatore dopo un processo di lavorazione molto semplice. I chicchi di riso grezzo (risone) vengono privati degli involucri esterni e poi sbiancati per sfregamento. È indubbio che oggi la lavorazione si avvale delle moderne tecnologie: una vera perla dei risi da risotto. La filiera dalla risaia al piatto è cortissima. Piccole aziende coltivano, pilano, confezionano, cucinano e vendono riso e risotto. L'evento si tiene in parte all'interno di una struttura moderna in legno e vetro, il Palariso (un open space di 4.800 metri quadrati inaugurato nel 2011), così denominata perché dall'alto ricorda appunto un chicco di riso. In Fiera, giunta alla 48ª edizione (www.fieradelriso.it) non si trovano solo risotti, ma anche pizze e dolci con farina di riso, arancini, paella. Con l'aggiunta di una lunga serie di eventi e concorsi gastronomici, musica e mostre, in una grande kermesse. Il momento clou per AIS Veneto sarà senz'altro domenica, quando si terrà il IV concorso gastronomico «Risotto del sommelier». Nella Fiera il riso viene servito in circa 100 diverse ricette. Il risotto all'Isolana è in assoluto quella più richiesta. La ricetta rappresenta una tradizione talmente importante che nel 1985 l'allora sindaco del Comune di Isola della Scala la rese ufficiale con una delibera.

Massimo Spanpani

- 1 Valpolicella Superiore Monte Lodoletta 2008
Romano Dal Forno (Veneto)
- 2 Oreno 2011
Sette Ponti (Toscana)
- 3 Costa D'Amalfi Furore Fiorduva 2012
Marisa Cuomo (Campania)
- 4 Barolo Cannubi Boschis Luciano Sandrone 2010
Luciano Sandrone (Piemonte)
- 5 Turriga 2010
Argiolas (Sardegna)
- 6 Bolgheri Sassicaia 2011
Tenuta San Guido (Toscana)
- 7 Brunello di Montalcino Cerretalto 2008
Casanova dei Neri (Toscana)
- 8 Trebbiano D'Abruzzo 2010
Valentini (Abruzzo)
- 9 Costa Toscana IGT Cabernet Franc 2011
Duemani (Toscana)
- 10 Barolo Santo Stefano di Perno 2009
Giuseppe Mascarello e Figlio (Piemonte)
- 11 Brunello di Montalcino Riserva 2006
Capanna (Toscana)
- 12 Barolo Lazzarito 2010
Vietti (Piemonte)
- 13 Barbaresco Currà 2010
Sottimano (Piemonte)
- 14 Piantonaia 2011
Podere Poggio Scalette (Toscana)
- 15 Roero Riserva Renesio 2009
Malvirà (Piemonte)
- 16 Brunello di Montalcino Riserva 2006
Gorelli Le Potazzine (Toscana)
- 17 Faro 2009
Palari (Sicilia)
- 18 Redigaffi 2011
Tua Rita (Toscana)
- 19 Vecchio Samperi Ventennale sa
Marco De Bartoli (Sicilia)
- 20 Langhe Riesling Herzu 2012
Ettore Germano (Piemonte)
- 21 Toscana IGT Il Pareto 2010
Tenuta di Nozzole (Toscana)
- 22 Barolo Ornato 2010
Pio Cesare (Piemonte)
- 23 Boca 2010
Le Piane (Piemonte)
- 24 Barolo Sorì Ginestra 2010
Conterno Fantino (Piemonte)
- 25 Barolo Monvigliero 2010
Fratelli Alessandria (Piemonte)



3
i giorni
di degustazione
della giuria
del Biwa

250
le etichette
assaggiate
e votate
«alla cieca»

La classifica

- Masseto 2011
Tenuta dell'Ornellaia (Toscana) 26
- Sfusat 5 STELLE 2010
Nino Negri (Lombardia) 27
- Taurasi Riserva Et Bianca 2008
Mastroberardino (Campania) 28
- Moscato d'Asti Vigna Vecchia 2008
Ca' D'Gal (Piemonte) 29
- Ghemme 2007
Torraccia del Plantavigna (Piemonte) 30
- Primitivo di Gioia del Colle Vigneto Montevella 2011
Polvanera (Puglia) 31
- Barolo Parafada 2010
Palladino (Piemonte) 32
- Barolo Bussia 2009
Barale (Piemonte) 33
- Paleo Rosso 2010
Le Macchiole (Toscana) 34
- Bolgheri Superiore Grattamacco 2011
Grattamacco (Toscana) 35
- Franciacorta Brut Riserva AMC 2005
Ca' del Bosco (Lombardia) 36
- Il Pollenza 2011
Conte Brachetti Peretti (Marche) 37
- Barolo Ciabot Mentin 2010
Domenico Clerico (Piemonte) 38
- Barolo Vigna Colonello 2009
Bussia Soprana (Piemonte) 39
- Barolo Bricco Pernice 2009
Cagno Elvio (Piemonte) 40
- Gattinara Molsino 2006
Nervi (Piemonte) 41
- Grumello Buon Consiglio Riserva 2005
Arpepe (Lombardia) 42
- Lupicaia 2009
Castello del Terriccio (Toscana) 43
- Brental Gewurztraminer 2013
Cortaccia (Alto Adige) 44
- Alto Adige Termin Gewurztraminer 2012
Tramin (Alto Adige) 45
- Barolo Bussia 2010
Prunotto (Piemonte) 46
- Barolo Monvigliero Riserva 2006
Castello di Verduno (Piemonte) 47
- Il Caberlot 2010
Podere il Carnasciale (Toscana) 48
- Brunello di Montalcino Riserva 2008
Biondi Santi (Toscana) 49
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Villa Bucci 2009
Villa Bucci (Marche) 50

CORRIERE DELLA SERA

© RIPRODUZIONE RISERVATA