## I pionieri del Made in Italy

## Storica degustazione al Vinitaly di Verona

odici sono 'I pionieri del Made in Italy' per Civiltà del bere, nota rivista del settore fondata una auarantina di anni fa dal compianto Pino Khail, purtroppo scomparso qualche mese fa. Durante il Vinitaly dodici famosi produttori che hanno fatto la storia del vino italiano all'estero, hanno raccontato le loro esperienze in terra straniera e hanno presentato un loro vino. Una platea aremita di oltre duecento persone ha ascoltato le storie imprenditoriali di Ettore Nicoletto (Santa Margherita), Gianni Zonin, Riccardo Cotarella (Falesco), Chiara Lungarotti, Leonardo Frescobaldi, Albiera Antinori, Nicolò Incisa della Rocchetta, Piero Mastroberardino, Pio Boffa (Pio Cesare), Cristina Mariani-May (Banfi), Sandro Boscaini (Masi) e José Rallo (Donnafuaata). Un interessante e avvincente incontro, che si è arricchito della degustazione dei loro vini.

Ettore Nicoletto di Santa Margherita ha presentato l'Impronta del Fondatore (annata 2010), un Pinot Grigio Alto Adige Doc che da cinquanta anni gode negli Stati Uniti di uno straordinario successo. La veste è di un colore giallo paglierino brillante, mentre al naso il vino offre un bouquet intenso, con note di pera, mela, floreali e agrumate. In bocca l'impatto è asciutto e leggermente sapido.

Gianni Zonin, della casa vinicola Zonin, ci ha fatto degustare Aquilis, Sauvignon Friuli Aquileia Doc 2009 una scommessa in Friuli per dimostrare come quella di Aquileia potesse essere anche una terra di bianchi. La veste è di un colore giallo scarico. al naso si presenta con note fruttate e vegetali, in bocca è fresco. Riccardo Cotarella, celebre enologo e fondatore con il fratello Renzo dell'Azienda vinicola Falesco, ha introdotto alla degustazione Montiano, Igt Lazio 2007. Un merlot in purezza che si mostra di un bel rosso rubino profondo. Al naso si sentono note di vaniglia, piccoli frutti rossi, grafite, tabacco e confettura, in bocca è morbido, rotondo ed elegante. Chiara Lungarotti, della Lungarotti, ha descritto il suo Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2005, un Torgiano Rosso Riserva Docg, parlando con grande entusiasmo della sua terra. Settanta per cento Sangiovese e trenta per cento canaiolo, questo vino ha un naso intenso e suadente e in bocca risulta armonioso e persistente.

Il marchese Leonardo Frescobaldi della Marchesi de' Frescobaldi ha raccontato il suo **Mormoreto**, lgt Toscana 2007, composto da Cabernet Sauvignon al 60%, Merlot 25%, Cabernet Franc 12% e Petit Verdot 3%. Note di marasca, lampone, china, cioccolato vengono confermate anche in bocca, dove si esprime con raffinato equilibrio.

Con Albiera Antinori abbiamo parlato del famoso **Tignanello**, Igt Toscana 2007, un vino che ha aperto nuovi orizzonti nel mondo del vino. L'uvaggio è Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5 %, per un bicchiere che regala sentori di amarene e ciliegie in confettura, spezie e tabacco. Il sorso, ampio ed elegante, si esprime con una vellutata morbidezza.

Tanto atteso l'intervento di Nicolò Incisa della Rocchetta, di Tenuta San Guido, che ha spiegato la nascita del **Sassicaia**, un vero vino mito per la storia italiana. A Mario Incisa della Rocchetta padre di Nicolò, dobbiamo la grande intuizione di aver prodotto la prima volta un vino bordolese in Italia, oltre a tutto in una zona completamente sconosciuta dal punto di vista vinicolo come quella di Bolgheri.

Il Bolgheri Sassicaia Doc 2008, con uve di Cabernet Sauvignon all'85% e di Cabernet Franc al 15%, si presenta con un colore rubino profondo. Il profumo è complesso, con note di frutti rossi e spezie. Al palato si scopre potente, concentrato, con tannini dolci ed equilibrati e lunga persistenza.

Con Piero Mastroberardino si passa dalla Toscana alla Campania, con il suo **Radici** 2006, Taurasi Docg. Aglianico in purezza, ha naso autorevole di marasca, cacao, pepe nero. In bocca è caldo, di grande concentrazione e molto lungo. E' poi la volta di Pio Boffa, che introduce il **Barolo** Docg 2006 di Pio Cesare. Un nebbiolo in purezza che si esprime al naso con note di viola, spezie, tabacco confermate al palato, dove vive di un'intensa complessità e grande equilibrio. Cristina Mariani-May, direttrice della Banfi Vintners, ha introdotto il

TIGNANELLO

8

PIO CESARE

Brunello di Montalcino Riserva Docg 2004 Poggio all'Oro, con i suoi sentori fruttati e speziati, con note di tabacco e cioccolato. Il sapore è intenso, pieno, giustamente tannico. Sandro Boscaini, patron della Masi Agricola, ha narrato la storia del suo Amarone. il Costasera Riserva, Amarone della Valpolicella Classico Doc 2005. Composto da Corvina al 70%, Rondinella al 15%, Oseleta al 10%, Molinara al 5%, è un vino complesso con naso di pruana, cilieaia cotta, caffè e cacao amaro. In bocca sprigiona sensazioni di potenza e morbidezza, allungandosi in un finale incisivo. Molto partecipato l'intervento di José Rallo di Donnafugata con il suo figlio del vento, il **Ben Rvé**, Passito di Pantelleria Doc 2008, uno zibibbo al 100%, dall'avvincente colore dorato. I profumi inebrianti spaziano dalla scorza di arancia candita ai fichi secchi, dalla pesca e albicocca al miele, con un tocco di erbe aromatiche. Al palato è avvolgente, dolce, morbido e fresco.

Chiusura in dolcezza dunque, per un evento memorabile, l'ennesimo di una lunga serie di tasting organizzati da Civiltà del bere durante il Vinitaly, appuntamenti che si confermano ogni anno all'attezza delle aspettative.





