

# ENOGASTRONOMIA

a cura di Alessandra Piubello

## LE BLUE CHIPS DEL VINO ITALIANO UN'EMOZIONANTE DEGUSTAZIONE ORGANIZZATA DALLA RIVISTA CIVILTÀ DEL BERE

Uno tra i falsi miti da sfatare è che la grande qualità appartenga esclusivamente alle piccole produzioni: *Civiltà del bere*, autorevole rivista del settore, ha selezionato per un tasting durante il Vinitaly di Verona dodici vini che sono autentici capolavori a grande tiratura. Nel linguaggio della Borsa, le Blue Chips sono le società quotate a più alta capitalizzazione: traslando in termini enologici, sono i vini che per numero di bottiglie e premi ricevuti rappresentano davvero, nell'universo della qualità vinicola, un valore enorme per l'enologia italiana. A presentarli i vertici aziendali delle più premiate cantine italiane.

### Planeta Cometa, Sicilia Igt 2008

A commentarlo è Alessio Planeta, amministratore e co-fondatore dell'azienda dal 1991. Il vino nasce da una sperimentazione di cloni provenienti dalla zona di Salerno impiantati nel territorio di Menfi. I vigneti, dal suolo calcareo e argilloso, hanno esaltato ancor più le qualità aromatiche specifiche del Fiano. Alla vista è di un giallo paglierino carico con riflessi veri, al naso si distinguono note di pesca, ananas, mandarino, menta piperita, camomilla, timo. Al palato è elegante e grasso, morbido e fragrante, con finale persistente.

### Cantina Tramin Nussbaumer, Gewurztraminer AltoAdige Doc 2008

La cantina, nata nel 1898, oggi è sinonimo dell'eccellenza enologica altoatesina. I vini hanno una spiccata personalità, espressione della terra di provenienza ma anche di un'accorta selezione clonale e di un'equilibrata gestione delle rese. "Le uve del Gewurztraminer – spiega Willi Sturz, direttore tecnico – nascono nel maso Nussbaumer a Sella di Termeno su terreni calcarei e argillosi." Al naso sprigiona un profumo suadente di fiori e spezie. In bocca aromi di cannella, fiori di garofano, miele e foglie di rosa, per chiudere con note minerali.

### Falasco, Montiano, Igt Lazio 2007

L'azienda viene fondata nel 1979 a Montefiascone dai celebri fratelli enologi Riccardo e Renzo Cotarella. Nel 1993 nasce il Montiano, dopo anni di sperimentazioni su piccoli quantitativi, da gemme di Merlot innestate su ceppi di Trebbiano. "In questo vino – commenta Riccardo Cotarella – si sente il territorio vulcanico di Bolsena e la pietra focaia". Il colore è rosso rubino profondo. Al naso si presentano note di vaniglia, piccoli frutti rossi, confettura e spezie dolci. Al palato è morbido e rotondo, elegante nei sapori e di lunga persistenza.

**Firriato Harmonium, Nero d'Avola Igt Sicilia 2007**  
Vinzia Di Gaetano fonda, assieme al marito Salvatore, la Cantina Firriato a metà degli anni Ottanta. Gli anni d'esordio sono particolarmente difficili, a quel tempo nell'area trapanese si vendeva solo vino sfuso. "Harmonium – afferma Vinzia Di Gaetano – è frutto di un atto d'amore verso la Sicilia e la sua uva rossa simbolo, il Nero d'Avola." Il colore rosso è rubino cupo e fitto. Al

naso frutta rossa, in evidenza prugna e amarena. In bocca è ricco di polpa, potente, caldo, solare, dai tannini vigorosi e carezzevoli.

### Lungarotti Rubesco Vigna Monticchio, Torgiano Rosso Riserva Docg 2005

Tutto comincia nel 1962 a Forgiano, con un pioniere che aveva il sogno di rendere grande il vino della sua verde terra umbra: Giorgio Lungarotti. Dopo la sua morte Maria Grazia Marchetta Lungarotti, Teresa Severini Lungarotti e Chiara Lungarotti seguono l'azienda e i 270 ettari di proprietà. Il colore è un rosso rubino brillante e sfumature rosso granato. Al naso note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, ciclamino, vaniglia, lampone, mora, carruba, liquirizia, tabacco, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, e un corpo pieno.

### Mastroberardino Radici, Taurasi Docg 2005

La storia della Mastroberardino risale al XVIII secolo, e da allora la gestione si è mantenuta in famiglia. Il vino nasce in Campania da vigneti di circa dieci anni d'età su terreni argillosi e franco sabbiosi ed è apprezzato in più di 50 paesi. Il suo colore è rosso rubino e i primi sentori sono quelli di frutti di bosco, ciliegia e pepe nero. Al naso esprime complessità, eleganza, e uno spettro olfattivo che spazia dalla frutta rossa matura (amarena, marasca) ad un leggero floreale (rose appassite, viole), con accenni speziati. In bocca è avvolgente ed elegante, mostrando freschezza e tannicità ben arrotondata e vellutata.

### Cantina Santadi Terre Brune, Carignano del Sulcis Superiore Doc 2005

La Cantina Santadi nasce nel 1960 nel Sulcis, nella zona sud-occidentale della Sardegna. Con Giacomo Tachis, enologo di fama, mette a punto uno dei vini più apprezzati dalla critica e dal pubblico. "È un piccolo miracolo – commenta Antonello Piloni, presidente della Cantina dal 1976 – che è riuscito a mettere d'accordo 250 produttori di uve". Il colore è rosso rubino. Al naso mora e marasca in confettura, fiori rossi appassiti, liquirizia, caffè, cuoio, humus, macchia mediterranea. Al palato è potente, morbido, di grande equilibrio.

### Allegrini Amarone della Valpolicella Classico Doc 2005

La famiglia Allegrini ha svolto attività agricola fin dal XVI secolo. Attualmente l'azienda è gestita da Franco, enologo, e Marilisa, responsabile del marketing e della comunicazione.

Dal colore rubino, al naso è molto fine, con sentori di ciliegia, mora, spezie, liquirizia, cacao e note vegetali. Al gusto è pieno, rotondo ed elegante, dal tannino morbido e carezzevole.

### Fontodi Flaccianello della Pieve, Igt Colli dell'Italia Centrale 2006

La Casa vinicola Fontodi si trova nel cuore del Chianti Classico, ed è dal 1968 di proprietà della

famiglia Manetti. Straordinari i riconoscimenti ottenuti da questo vino, tra i quali spicca il 99/100 di Wine Spectator. "Nato nel 1981 – spiega Giovanni Mainetti – questo vino è il simbolo dell'azienda. Le uve provengono da una selezione dei migliori vigneti aziendali, tutti a coltura biologica."

Alla vista è un rubino scuro, al naso sentori di mora, marasca, spezie, fiori di campo, cioccolato bianco e cuoio. Al palato è complesso e profondo, il finale è persistente.

### Tenuta dell'Ornellaia, Ornellaia Bolgheri Superiore Doc 2006

Lodovico Antinori fonda la Tenuta dell'Ornellaia che nel 2005 diventa totale proprietà della famiglia Frescobaldi. "La zona di Bolgheri – dichiara Ferdinando Frescobaldi – ha caratteristiche morfologiche, podologiche e microclimatiche che la rendono una delle aree vitivinicole più interessanti d'Italia. I vitigni che compongono questo straordinario vino trovano qui un'espressione unica."

Nel bicchiere ha bel colore rosso rubino concentrato, al naso presenta sentori di mora, tabacco, liquirizia, cioccolato. In bocca è potente, intenso, dai tannini setosi, con una buona acidità e con tutti i componenti bilanciati tra loro. Eleganza e finezza sono caratteristiche distintive di questo grande vino.

### San Guido Sassicaia, Bolgheri Sassicaia Doc 2006

"Fu Mario Incisa della Rocchetta – afferma Sebastiano Rosa, direttore commerciale dell'azienda – il primo a produrre un vino borlese su territorio italiano, in una zona a quel tempo sconosciuta come Bolgheri. Siamo negli anni Cinquanta, ma bisogna aspettare il 1968 per trovarlo in commercio, prima era di uso prevalentemente domestico. E fu subito un successo."

Il colore è un rubino intenso e profondo. Il profumo è complesso ed elegante, con sentore di frutti rossi, di fiori e di spezie. Al palato è potente, concentrato, con tannini dolci ed equilibrati. Elegante, ha una lunga persistenza.

### Antinori Tignanello, Igt Toscana Rosso 2006

La famiglia Antinori si occupa di produzione vinicola dal 1385. Ininterrottamente, per ventisei generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente l'attività. I trecentocinquanta ettari di Tenuta Tignanello si trovano nel cuore del Chianti Classico e appartengono alla famiglia dalla metà dell'Ottocento. "Il Tignanello – sono le parole del marchese Piero Antinori, presidente della società – è nato nel 1971, ed ha rappresentato una svolta per il mondo del vino italiano."

Alla vista è di un colore rosso rubino molto intenso. Al naso presenta note di frutta rossa matura e spezie che si esprimono con buon equilibrio. In bocca è ricco, pieno e rotondo, elegante e complesso. È un vino potente, ma fine, dai tannini dolci e vellutati, con una buona persistenza.

