

Civiltà del bere e i "Maestri dell'eccellenza"



Anche quest'anno Civiltà del Bere, in collaborazione con Veronafiere, ha saputo dare quel quid pluris che caratterizza le sue famose degustazioni organizzate durante il Vinitaly. Non è facile renderle ad ogni appuntamento un successo di critica e di pubblico. Eppure il bravissimo Alessandro Torcoli, direttore di una fra le prime riviste del settore (nessuno può dimenticare Pino Khail e quello che ha fatto per il mondo del vino) e il suo staff, ci riescono sempre. Quest'anno Civiltà del bere, in occasione dei quarant'anni dalla fondazione, ha presentato "I Maestri dell'Eccellenza". Una degustazione che ha permesso a quasi duecento persone di assaggiare i vini di dieci aziende leader dell'enologia italiana, apprezzatissime dalla critica e premiate dalle principali guide enologiche, con una particolare predisposizione all'export e un'immagine ormai ben consolidata in molti Paesi. Dieci vini di culto raccontati dai produttori che hanno offerto un panorama unico e affascinante sui percorsi che portano all'eccellenza made in Italy, dei "maestri" che hanno sempre mantenuto fede alle proprie radici. Dieci vini leggendari da vendemmie dal 1996 al 2012, alcuni di questi praticamente introvabili: un excursus di sedici anni nella grande enologia. Ed ecco il resoconto. L'apertura è riservata ai leader indiscussi delle bollicine italiane, ovvero le Cantine Ferrari di proprietà dal 1952 della famiglia Lunelli. Ben 120 ettari piantati a Pinot noir e chardonnay coltivati nelle montagne trentine nel pieno rispetto del disciplinare del Trentodoc. In sala Marcello Lunelli che presenta il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Trentodoc 1996, un vino che ha fatto il proprio debutto nel 1972, confermandosi in tutti questi anni una vera eccellenza. Chardonnay in purezza, uve raccolte nel vigneto di Maso Pianizza, 500 metri sul livello del mare. Un metodo classico dagli odori croccanti, note che spaziano dal burro al miele. In bocca attacco vellutato, che anticipa il perlage minuto, setoso, fresco e minerale. E passiamo al secondo vino. La famiglia Anti-

nor produce vino sin dal 1385, attraverso ventisei generazioni, ma è con il Marchese Piero che riesce a fare il grande balzo in avanti. Albiara Antinori presenta il Tignanello Toscana Igt 2004. Proprio Albiara ha scelto personalmente il 2004 perché rappresentativo di una bella annata: equilibrata e calda. Prima uscita nel 1971 per questo blend composto da Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 10% e Cabernet Franc 5%. Soltanto dopo il giusto invecchiamento in barriques vengono selezionati i vini migliori per essere imbottigliati. Nel bicchiere presenta un naso ricco, frutta, ciliegia, funghi e tocco speziato. Moderatamente muscoloso ma di classe. E passiamo al terzo vino. La cantina Lungarotti è stata fondata nel 1962 da Giorgio Lungarotti e proprio grazie a lui l'azienda è riuscita a consolidare in Italia e all'estero l'immagine del Torgiano. Oggi l'azienda è gestita da Chiara Lungarotti e Teresa Severini. Proprio Teresa Severini ci parla del loro gioiello, ovvero il Rubesco Vigna Monticchio Torgiano Rosso Riserva DOCG 2007. Ci descrive con orgoglio e pacatezza questo vino Sangiovese 70% e Canaiolo 30%. È tanto ricco quanto elegante. Sentore di viola in sintonia con il colore rosso rubino, seguito da una scia balsamica e fruttata, di mirtillo. A parlarci del Sassicaia Bolgheri Sassicaia Doc 2010 è Priscilla Incisa Della Rocchetta ovvero l'ambasciatrice del "Family Brand" nel mondo. Prima annata nel 1968 e come allora vengono utilizzate solo uve da Cabernet Sauvignon 85% e Cabernet Franc 15%. Due anni di invecchiamento in barriques e



affinamento in vetro per 6 mesi prima di essere commercializzato. Vino leggendario di stampo bordolese, che proviene da vigneti impiantati in terreni sassosi, quindi il nome "Sassicaia", legato indissolubilmente al famoso enologo Giacomo Tachis. Si potrebbe non aggiungere altro su questo celeberrimo capolavoro. Segnaliamo solo che l'annata in questione ha una persistenza notevole, tannino pacato e accenno di cacao. La storia della famiglia Allegrini è unita alla storia della Valpolicella Classica di una particolare area che si colloca tra Fumane, San Pietro in Cariano e Sant'Ambrogio. Marilisa Allegrini ci racconta la storia de La Poja, di come suo padre Giovanni abbia creduto sin dall'inizio in questa collina diventata poi famosa nel mondo. In degustazione ai presenti La Poja Veronese Igt 2000, vino difficilmente recuperabile, vendemmiato in un'annata calda.

Corvina in purezza, proveniente da un cru spettacolare di due ettari. Naso balsamico, humus e terra bagnata. Strutturato e dal tannino ben modulato, per un sorso lungo e davvero indimenticabile. Quando si nomina Amarone non si può non riferirsi alla Masi Agricola, il primo vero brand internazionale della zona. Anche la Masi è un'azienda familiare. Fin dal 1978 il presidente è Sandro Boscaini, conosciuto nel mondo come 'Mister Amarone', proprio per tutto quello che ha fatto per questo grande vino. In degustazione l'Amarone della Valpolicella Classico Doc Mazzano 1997, un vero capolavoro. Al naso la tavolozza di odori spazia dalla ciliegia al caffè, dall'humus alla liquerizia, alla viola. In bocca sorprende, perché l'attacco è gradevolmente esile e vellutato, per poi espandere tutto il suo potenziale tannico sorretto dalla sapidità. Per Bertani Domains, Emilio Pedron presenta l'Amarone della Valpolicella Classico Doc 2006. La Bertani è stata fondata nel 1857 ma recentemente è stata acquisita da Tenimenti Angelini. Degustiamo un'annata appena uscita, dopo 6 anni di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 60 ettolitri e un anno di affinamento in bottiglia. Dal 1959, annata del debutto, la bottiglia e l'etichetta sono sempre le stesse, in nome di una tradizione immutata. Nel bicchiere un vino che si esprimerà pienamente fra qualche tempo. Si scende al Sud con Gianfranco Fino e il suo ES Primitivo di Manduria Doc 2012. Caso unico nazionale, in nemmeno dieci anni di attività è riuscito a mettere d'accordo tutte le guide. Vino da meditazione, naso dolce, fruttato di confettura, erbe aromatiche e di note terziarie. Morbido e tannico, sapido e fresco, vellutato e impetuoso. Un po' alcolico, raccoglie tutto il sole del Sud nel bicchiere. A chiudere in bellezza la vulcanica Josè Rallo, di Donnafugata, con il Ben Ryé passito di Pantelleria Dop 2011. Cento per cento Moscato di Alessandria per il figlio del vento, un passito in cui convivono armoniosamente aromi mielosi, fruttati e floreali. Dattero, fico, albicocca, camomilla, glicine, menta precedono un sorso minerale, fresco e salmastro, che bilancia in maniera impeccabile la soffusa dolcezza.