

Speciale Vinitaly

L'anima della terra in 100 etichette

I frutti della vite sono lo strumento più affascinante e autentico per raccontare la storia e i sapori di un luogo. Forbes ha selezionato le aziende e i vini capaci di interpretare al meglio questa ambizione

DI LUCA GARDINI
E ANDREA GRIGNAFFINI



Luca Gardini

Imbottigliare l'espressione di un territorio in un determinato periodo storico, ecco la vera sfida di chi produce vino. Ciò che può trasformare questo mestiere da semplice artigianato in forma d'arte. Ed è vero che spesso il migliore artista è chi raggiunge la perfezione nell'essenzialità. La storia del vino è piena di esempi. Questa selezione nasce dalla stessa esigenza di autenticità: identità, qualità, ricerca della massima espressione di un terroir, dalla vigna alla bottiglia. Si fa tanto parlare (e spesso straparlare) di vini naturali, principi biologici o biodinamici, senza contare che la vite, che è un infestante, e la fermentazione, ovvero il processo da cui si ottiene il vino, non esistono spontaneamente in natura. Eppure l'uomo può, a seconda della propria coscienza, guidare o accompagnare questo percorso. La seconda maniera è quella

giusta, perché significa avere la capacità di leggere correttamente il territorio e la sua vocazione enoica, senza forzarne le potenzialità. Facendo in modo che la vite diventi lo strumento migliore per raccontare quel territorio, nel modo più genuino possibile. I vini di questa selezione hanno appunto questa ambizione. Raccontano storie diverse di territori differenti nella maniera più fedele possibile: territori a volte floridi e fiorenti, nati per la produzione del vino, a volte remoti e avventurosi, strappati alle avversità climatiche o a collocazioni teoricamente non idonee, eppure altrettanto capaci di emozionare. Che è il motivo principale, a nostro avviso, per cui si ama tanto questa bevanda benedetta dagli dèi. E proprio in occasione di Vinitaly 2019, dal 7 al 10 aprile a Verona, Forbes ha voluto stilare la sua classifica delle 100 migliori etichette, italiane e straniere. **F**

AUDARYA

**Cannonau Di Sardegna Doc
"Audarya" 2017**

Al naso è molto intenso, marasche sotto spirito e nota balsamica, di macchia mediterranea. Alla bocca è salmastro e iodato, ma insieme morbido e dai tannini arrotondati.

BELLAVISTA

Franciacorta Docg "Vittorio Moretti" 2011

Blend di proporzioni variabili tra Chardonnay e Pinot nero, per un perlage delicatissimo, naso elegante, frutti a polpa gialla e cedro candito, bella spalla acida, beva generosa, con l'effetto finale di una lunghissima, armonica persistenza.

BELPOGGIO

Brunello di Montalcino Docg 2014
Profumo ampio, fruttato, con una punta di speziato. Molto elegante, tannini morbidi e grande persistenza.

BIANCAVIGNA

**Conegliano Valdobbiadene Docg
Brut Nature "Rive Di Ogliono" 2017**
Naso naturalmente fruttato, di frutti a polpa bianca, su cui spunta una traccia iodata. Alla bocca è cremoso, orizzontale, con bella croccantezza.

BILLECART-SALMON

Le Clos Saint-Hilaire 2002
Dal leggendario Clos di un ettaro di Pinot Noir, il gioiello della maison Billecart-Salmon è un nettare

Bellavista

CAPOLAVORI DI FRANCIACORTA

La storia della famiglia Moretti si intreccia nel 1977 con quella di Erbusco, incastonata nell'incantevole paesaggio della Franciacorta, terra perfetta per produrre bollicine. "Investire partendo da ciò che offre la terra per dare radici al futuro": sogna di fare dell'ottimo vino per gli amici, Vittorio Moretti, e trasforma in azienda la piccola attività vitivinicola di proprietà della famiglia. Pochi ettari sulla collina morenica Bellavista, da cui si gode un panorama unico. Con lungimiranza imprenditoriale, Vittorio si dedica all'acquisto di nuovi vigneti, che oggi hanno raggiunto 198 ettari vitati. Il brevetto di una bottiglia propria, inconfondibile, è del 1978. Tre anni dopo, l'incontro con l'enologo Mattia Vezzola, che subito entra a fare parte dell'azienda, un momento determinante per la definizione dello stile Bellavista. Di qui a poco la cantina diverrà una delle realtà più importanti della spumantistica italiana e internazionale. Oggi al timone c'è Francesca Moretti (nella foto), giovane enologa che ha studiato sul campo e ha saputo rinnovare l'immagine e il marchio dell'azienda, mantenendo un perfetto equilibrio fra tradizione e innovazione. S.T.



imperioso, regale e profondo, caratterizzato da intensi aromi di miele, di frutta matura spolverata di spezie. È giustamente ancora vinoso ma già fine e austero, ricco di note iodate e di cuoio.

BRAIDA DI GIACOMO BOLOGNA

Barbera d'Asti Docg "Bricco dell'Uccellone" 2016
Naso mentolato, fruttato, con sentori legnosi. La bocca è compatta, elegante, di grande persistenza.

BROGLIA

Gavi Del Comune Di Gavi "Bruno Broglia" 2017
Naso fine con sferzate di mela e frutta tropicale, in particolare il

mango. Le sensazioni si riprendono anche in assaggio, lasciando spazio ad un finale molto sapido.

BUSSOLETTI LEONARDO

Ciliegiolo Di Narni Igt "Rànici" 2016
Al naso è intenso, con note di mora di gelso, ciliegia, prugna e pepe bianco. In bocca è secco, caldo, morbido, di buona tannicità.

CA' DEL BOSCO

**Franciacorta Docg Riserva
"Annunziata Clementi" 2009**
Perlage dorato, naso di frutta a polpa bianca e biancospino. Bocca gastronomica, con note di erba appena sfalciata. Elegante, ampio e molto sapido il finale.

CA' DEL VENT

Brut "Pensiero" 2014
Nell'assemblaggio del brut, i Pinot neri vinificati in bianco sono stati miscelati agli Chardonnay più sapidi, dando un vino di grande identità, così atipico che può spiazzare al primo assaggio, ma dotato di grande evoluzione nel bicchiere e ottima freschezza.

CA' LA BIONDA

**Amarone della Valpolicella
Classico Docg "Ravazzòl" 2015**
Bell'Amarone che utilizza effetti di apertura al naso su toni classici di sottobosco, cannella e alloro. A seguire una splendida beva compatta. Finale intenso e persistente, con sferzate di frutta sotto spirito.

CA' RUGATE

Soave Classico Doc "Monte Fiorentina" 2017
Naso di pesca, pompelmo, bocca pulitissima, boccata intensa. Un vino che, c'è da scommettere, sarà ancora più buono tra un anno o due.

CANTINA DI SOLIERA

**Lambrusco di Sorbara Dop
"Il Trovador" 2017**
Bel colore rubino brillante, ha profumi ricchissimi, dalla frutta rossa al melograno, dalla foglia di pepe al sentore di sottobosco. Palato molto intenso, succoso ed energico, ma soprattutto di grande spinta iodata.

Carobbio

LA RINASCITA DI UNA TENUTA NOBILE

L'innamoramento per la famosa Conca d'Oro, a Panzano in Chianti, tra Firenze e Siena, sorta di benedetto anfiteatro naturale, orograficamente e geologicamente perfetto per la produzione vitivinicola, porta Carlo Novarese, di mestiere industriale del settore tessile, a svolgere un filo rosso fatto di emotività e memoria per ridare vita a questa tenuta abbandonata, originaria del '400. È il 1985. Ora, con i figli Alessandra e Alberto, quei 50 ettari tra antichi vigneti, olivi e boschi, sotto la guida del direttore Dario Faccin (nella foto), hanno superato la 25esima vendemmia con grande spolvero. 70mila le bottiglie prodotte, che vanno ad allietare i consumatori di mezzo mondo, soprattutto del Nuovo, con referenze importanti. Sangiovese e Merlot su tutti, ovviamente, per originare un Chianti dal bel frutto equilibrato, con naso speziato e interessante, che in bocca è armonico, vellutato, un abbraccio deciso che assomiglia alla mano di un amico sulla spalla. Ma anche, a sorpresa, un ottimo Pinot Bianco. La conferma, se mai ce ne fosse bisogno, delle grandi risorse di un territorio benedetto dagli dei enoici.



Cantine Marisa Cuomo**L'AVVENTURA EROICA DEI BIANCHI IN COSTIERA**

Nel 1980 si poggiano le basi per una delle leggende dell'enologia italiana: Andrea Ferraioli regala alla futura sposa Marisa (nella foto) le vigne ereditate dal padre Raffaele. Nasce così la Marisa Cuomo, 10 ettari strappati avventurosamente all'invasività del territorio, che in Costiera Amalfitana significa rocce a strapiombo sul mare del Golfo di Salerno, da Ravello a Scala, lungo i fiordi che arrivano ad Amalfi. 500 metri di altezza, terrazzamenti e allevamenti, rigorosamente a pergola, vigne vecchie (tutte a piede franco, ovvero sia pre-fillossera). Un piccolo compendio di ampelografia territoriale, varietà sconosciute ai più come Fenile, Piediroso, Ginestra, Pepella. Una viticoltura estrema, definita a volte eroica, capace di regalare alcune delle espressioni più elevate di vini bianchi italiani. Il Fiorduva e il Furore su tutti, salmastri, agrumati, sanno di macchia mediterranea e sono splendidi e assoluti come la terra da cui provengono.



particolare la ciliegia. Al palato risulta confortevole, pieno, corposo e con buona acidità. Tannini morbidi e finale dove le erbe aromatiche e il tabacco sono decisamente protagonisti

COMM. G.B. BURLOTTO**Barolo Docg "Monvigliero" 2015**

Inizialmente si avvertono aromi floreali supportati da sensazioni mentolate. Boccata molto larga, iodata e minerale.

DAMILANO**Barolo Docg "Cannubi" 2015**

Naso di erbe aromatiche, ciliegia sotto spirito. In bocca è sapido, spinto da un'ottima spalla tannica, Gran finale balsamico.

CANTINE MARISA CUOMO**Costa d'Amalfi Doc Furore Bianco "Fiorduva" 2017**

Iodato, minerale, persistente. Sa di albicocca e scorza di cedro candito.

CANTINA PRODUTTORI SAN MICHELE APPIANO**Alto Adige Doc "Appius" 2014**

Netto, agrumato, con sfumature di camomilla. In bocca bella spinta minerale e finale compattissimo.

CANTINA TRAMIN**Alto Adige Doc Chardonnay Riserva "Troy" 2015**

Sapori e odori degli alpeggi montani. Nitore, croccantezza del frutto e grande spinta salina.

CAPANNA**Brunello di Montalcino Docg Riserva 2013**

Mix di toni di erbe selvatiche e zenzero candito. Il protagonista è il frutto scuro, rappresentato dalla mora fresca. Tannini salati

CAPARSA**Chianti Classico Docg Riserva "Caparsino" 2015**

Naso floreale, beva verticale, succosa e guidata da una bella spalla acida e tannini arrotondati

CAPPELLANO**Barolo Docg "Piè Fraco Otin Fiorin" 2013**

Il profumo rimanda a Serralunga: è rarefatto di frutta rossa, di rose e violette, di storie balsamiche di menta e anguria. Una bellezza

efebica, delicatissima e lunare, siderale nell'acidità sferzante e nel tannino fitto e setoso. Un vino unico nel suo genere.

CAROBBIO**Chianti Classico Docg 2017**

Il melograno, presente sia al naso sia in bocca, leviga e rende vivace il vino. Leggermente balsamico con finiture di eucalipto.

CASANOVA DI NERI**Brunello di Montalcino Docg "Cerretalto" 2013**

Distintivo già al naso, con tratti salini e minerali molto marcati, bocca iodata ma anche ampiamente confortevole e appagante.

CASTELLO DI ALBOLA**Chianti Classico Docg Gran Selezione 2015 "Il Solatio"**

Dal naso, fine sentore di amarena sotto spirito e spezie. Bocca di leggiadra pienezza e compattezza di beva.

CASTELLO DI MONSANTO**Chianti Classico Docg 2017**

Naso fresco, lavanda, ginepro, mirtillo, lieve affumicatura sullo sfondo. Buona beva, tannini molto arrotondati.

CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA**Brunello Di Montalcino Docg "Pianrosso" 2013**

Profumi intensi e complessi di frutta matura a bacca rossa, in

Dievole**COME DIO COMANDA**

Una storia lunga mille anni quella di Dievole, antica tenuta a Castelnuovo Berardenga, non lontano da Siena. Il nome Dievole deriva da "Dio vuole" e appare per la prima volta su un contratto, redatto dal notaio Bellundo nel 1090, che stabilì nel prezzo di due capponi, tre pani e sei denari lucchesi d'argento l'affitto annuale di una vigna nella valle divina, a Dievole, appunto. Qui, circondata da stradine e sentieri, poderi e boschi, si produce la Docg del Chianti Classico, affiancata da un eccellente olio extravergine d'oliva Dop con la stessa denominazione. L'obiettivo, negli 80 ettari, è recuperare il carattere dei vitigni storici autoctoni toscani e trasferirlo nel bicchiere con il massimo rispetto per l'autenticità del terroir e dell'identità della varietà. Un patrimonio dalla lunga storia che Dievole vuole tramandare intatto alle prossime generazioni. La nuova proprietà argentina ha da qualche anno ridato slancio al prodotto con importanti investimenti. I vini prodotti a marchio Dievole sono il Chianti Classico Docg, Novecento Chianti Classico Riserva Docg, il Chianti Classico Gran Selezione Vigna di Sessina Docg, Campinovi Bianco Toscana Igt e il Vin Santo, e la Grappa.



Stefano Capurso, direttore generale di Dievole

Enio Ottaviani

FARE VINO PER GLI AMICI

Enio Ottaviani (nella foto, secondo da sinistra con Massimo Lorenzi, Marco e Milena Tonelli) è una cantina a conduzione familiare collocata a Rimini, a pochi chilometri dal mare, ma è anche e soprattutto un grande progetto vitivinicolo, capace di unire abilità comunicative, tipicamente romagnole, a un lavoro impeccabile di qualità e sostanza portato avanti nei 12 ettari di vigna. Salvaguardia e lavoro di spessore sia sui territoriali, se vogliamo anche desueti, come il Pagadebit, sia su internazionali come Riesling, Chardonnay, Sauvignon, per poi arrivare all'apoteosi con l'amatissimo Sangiovese, in tutte le sue sfumature. Vini caratterizzati dall'impronta salmastra dei territori di San Clemente di Rimini, ma anche pensati e ragionati per una bella idea di convivialità, riassunta nel motto "facciamo vino per gli amici". Del resto il desco romagnolo non è rinomato a caso. Prodotti finali beverini senza essere banali, freschi, dalla bella spinta acida e dalla spiccata iodatura.



gialla, grande spinta iodata alla bocca, una bellissima bolicina, clamorosa con il pesce crudo, di qualsiasi tipo.

DOM PERIGNON

Vintage 2008

Ultima indimenticabile fatica di Richard Geoffroy alla guida della maison, un'annata difficile che in questo fifty-fifty chardonnay-pinot si rivela di un fascino irresistibile, naso maturo e saggio più che adolescente e irrequieto, riflessivo più che pungente, bocca succosa, minerale e dalla lunghezza ineguagliabile.

DOMAINE DES LAMBRAYS

Puligny Montrachet Premier Cru "Clos du Cailleret" 2015

Un naso esotico di frutta a polpa gialla, note moderatamente boisé, beva sapida, dissetante, giustamente generosa e di ottima persistenza al palato.

ELVIO COGNO

Barolo Docg "Ravera" 2015

Naso intenso, mentolato, con richiami di frutta a bacca rossa. Le sensazioni si ripresentano in bocca, anche se in questa fase il frutto rosso aumenta. Tannini saporiti.

EMIDIO PEPE

Montepulciano D'Abruzzo Doc "Emidio Pepe" 2017

Al naso note di frutta rossa sotto spirito e richiami speziati. In bocca piacevole freschezza e buona sapidità.

ENIO OTTAVIANI

Romagna Sangiovese "Dado" 2017

Naso di rosa, alloro e capero, beva consistente, di grande eleganza e dal retrogusto dissetante, di buccia d'arancia.

FATTORIA LE PUPILLE

Igt Toscana Syrah "Le Pupille" 2015

All'assaggio, naso sovrastato da pepe e rabarbaro. Boccata complessa, dal finale balsamico.

FATTORIA ZERBINA

Romagna Albana Passito Docg "Scacco Matto" 2015

Naso con camomilla, chinotto ligure, agrume candito. La sorsata riprende le sensazioni olfattive. Il finale ricorda il miele di corbezzolo.

FERRARI F.LLI LUNELLI

Trento Rosé Doc "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé" 2006

In bocca sentori agrumati complessi, ma anche confortevoli, con note iodate e tocchi di liquirizia. L'attacco alla bocca è intenso con una buona persistenza

FIORENTINO

Irpinia Aglianico Doc "Celsi" 2013

Naso speziato e molto variegato, con chiara traccia mentolata e affumicata su un bouquet di petali di viola. Bocca consolante e accogliente, di ottima densità. Tannini morbidi e buona persistenza di beva.

FLORIO

Doc Marsala "Donna Franca" 2015

Olfatto quasi edibile, frutta

sciropata, datteri, uno spunto di spezie esotiche. Sapore pieno, vellutato e appagante.

FRANZ PICHLER

Riesling Smaragd Ried Kollmitz 2017

Ampio, spesso e godurioso ma anche dritto, verticale e persistente. Blend di miele d'acacia, pompelmo, rosa, lieve tocca affumicato al naso, al palato è sapido ma soprattutto generoso, ricco, un abbraccio confortevole e una pulizia della beva memorabile.

FRITZ HAAG

Brauneberger Riesling Kabinett 2017

Questo vino rispecchia la grande identità della Mosella. Al naso alloro, lampone giallo e cardamomo. Boccata complessa. Notevole pulizia e acidità.

GIACOMO CONTERNO

Barolo Docg Riserva "Monfortino" 2014

Aromi iniziali di rosa, fragola e ciliegia che culminano con note balsamiche. In bocca, il sorso ha dinamismo e lunghezza. Tannini di grande flavor.

GIAN PAOLO E GIOVANNI CAVALLERI

Franciacorta Docg "Collezione Esclusiva 2008 Giovanni Cavalleri" 2008

Naso magnifico, potente e prepotente, con bella spinta

Frescobaldi ECCELLENTI SEDUZIONI

Un omaggio alle signore, che non potranno che apprezzare, è Aurea Gran Rosé (un blend di Syrah e Vermentino), la igt Toscana 2016 che Lamberto Frescobaldi (nella foto), presidente di Marchesi Frescobaldi, porterà al Vinality per rappresentare l'eccellenza e l'esclusività dell'azienda. Un nuovo seducente capitolo nella storia dei grandi vini italiani, grazie alla professionalità e all'esperienza di un gruppo che firma un anno record, il 2018, con 119 milioni di ricavi e una crescita del 13% rispetto ai 105 milioni del 2017, grazie soprattutto all'export (il 70% va in 90 paesi del mondo, con +27%) ma anche ad una sorprendente Italia, +14%. Tra le novità, l'apertura della cantina di Masseto ad aprile e, sempre con un occhio al mondo femminile, l'aver affidato - per l'11esima edizione di Ornellaia Vendemmia d'Artista - a Shirin Neshat, americana di origini iraniane, l'interpretazione del carattere di Ornellaia 2016 con tema "La Tensione". Il progetto, nato nel 2006, vede ogni anno un artista contemporaneo firmare un'opera d'arte per la tenuta Frescobaldi e una serie di etichette in edizione limitata. S.T.



La Collina dei Ciliegi DALLA FINANZA ALLA TERRA

Un businessman con il fiuto innato per gli affari e una passione autentica per il vino. È Massimo Gianolli (*nella foto*), il vulcanico patron de La Collina dei Ciliegi, 45 ettari di vigne e lussureggianti ciliegeti (da qui la denominazione del marchio) nel borgo di Erbin, sulle colline della Valpantenshire, tra 500 e 700 metri. La cantina, nata nel 2005 su un terreno di proprietà della famiglia da oltre 50 anni, conta oggi 23 etichette suddivise in tre collezioni (Pop, Classica, Cru) e più di 210 riconoscimenti internazionali. Dalla trasformazione di uve autoctone sono nati rossi prestigiosi, decisi e intensi come l'Amarone, il Corvina, il Valpolicella Superiore, il Valpolicella Superiore Ripasso, e bianchi, più freschi e delicati, come il Lugana e il Garganega. Prenotata *en primeur* l'annata 2015 del nobile Amarone, tra le migliori negli ultimi decenni. Pronte al debutto in bottiglia 18 barrique da 225 litri del valore di 25mila euro ciascuna, personalizzate per appassionati acquirenti top secret. L'ultima sfida di Gianolli? Ambiziosa: "Fare il vino più buono del mondo". Dopo un anno di analisi, La Collina dei Ciliegi ha presentato ufficialmente i primi sei ettari di "Super Valpantena", che daranno vita all'atteso Cru extra Doc. S.T.



JOSEF FISCHER

Grüner Veltliner Smaragd Ried Steiger 2017

Molta ricchezza per questo eccezionale grüner veltliner abbondante, distinto e molto generoso. Effetto d'apertura di grande impatto, naso fresco e nitidissimo di pompelmo rosa e sedano rapa, ma è la boccata a impressionare. Attacco intenso, beva grassa, ampia e lunga nel finale che arriva direttamente nell'ipofisi.

KISTLER

Chardonnay "Les Noisetiers" 2016

Una trama fitta di pera, camomilla, confit di limone, spezie e fiori secchi fusi in un sorso sensuale e setoso, multidimensionale e stratificato, di splendida opulenza nelle sue note cremose. Un sorso lussuoso e godibile, tale da poter essere abbinato ai piatti più complessi, o solo a sé stesso.

LA COLLINA DEI CILIEGI

Amarone della Valpolicella Docg "l'Amarone" 2015

Naso di foglia di pepe, piccoli frutti di sottobosco e ciliegie sotto spirito, boccata ampia, rotonda e fruttata. Lungo e profondo il finale.

LIBRANDI

Cirò Doc Rosso Classico Superiore Riserva "Duca Sanfelice" 2015

Naso balsamico, floreale, sferzate di ginepro. Palato sontuoso, molto raffinato, morbidamente persistente.

iodata a sorreggere una corretta grassezza e presenza aromatica, molto erbacea sullo sfondo. Bocca rotonda, croccante, di grande persistenza.

GIORGIO MERCANDELLI

"Lanthano" Rosso 2013

Una filosofia produttiva basata su un rapporto uomo-vigna-uva vino senza alcuna intermediazione meccanica o tantomeno chimica. Alla degustazione si cristallizza la memoria dell'acqua che ne è la componente principale. Il Lanthano Rosso ne è l'esempio vivido e pulsante.

GIOVANNI ROSSO

Barolo Docg "Cerretta" 2015

Naso prepotente, petali di viola ma anche una spiccata nota balsamica, alla beva molto teso, netto, corposo ma elegante.

GRACI

Etna Rosso Doc Arcuria "Sopra il Pozzo" 2015

Al naso, il vino risulta elegante e complesso con aromi di piccoli frutti di bosco e agrumi canditi. Al palato, la bella freschezza è sostenuta da una componente minerale equilibrata.

GUIDO MARSELLA

Fiano Di Avellino Docg "Guido Marsella" 2016

Naso di sfalcio di campo, agrumi e mandorla sbucciata. La boccata è compatta, densa, dissetante,

minerale, con una bellissima trama agrumata che l'arricchisce e completa.

HAUNER CARLO

Malvasia delle Lipari Doc "Selezione Carlo Hauner" 2016

Il naso è ricchissimo, incredibilmente erbaceo, camomilla, miele d'acacia. La sorsata è avvincente, con un tono marcato e pieno a guidare il tutto.

I SABBIONI

Romagna Sangiovese Superiore Oriolo "Oriolo" 2017

Naso sottile e agrumato, violette e scorza di arancia. Bocca verticale e scorrevole. Ottimamente sapido, con un frutto vivace.

IL MARRONETO

Brunello di Montalcino Docg Riserva "Madonna delle Grazie" 2013

Naso articolato che parte con toni nitidi di sottobosco, aromi fruttati, e sferzate di salamoia. La bocca è energica, tesa e di grande bevibilità. Finale molto persistente.

J. HOFSTÄTTER

Alto Adige Doc Sauvignon "Oberkerschbaum"

Naso stratificato, subito agrumi a polpa gialla e rosa, molta acidità. Poi una nota balsamica ed erbacea insieme. Palato molto intenso, grasso, croccante e dalla bellissima spinta iodata.

Marchesi Mazzei

ALL'ORIGINE DEL CHIANTI

Il Castello di Fonterutoli ha una storia talmente innervata nella zona del Chianti da risultarne addirittura l'iniziatrice: l'avo Ser Lapo Mazzei è infatti ritenuto l'autore del primo documento conosciuto per l'uso della denominazione Chianti. Era il 1400, e da allora la Cantina dei Marchesi Mazzei (*nella foto Francesco e Filippo, amministratori delegati*) lavora per arrivare dov'è al momento presente: tre realtà, Fonterutoli in Chianti Classico, Belguardo in Maremma, Zisola a Noto. Vitigni come Nero d'Avola, Sangiovese, Merlot, Vermentino, Grillo, Catarratto, ma anche uvaggi rari come l'Alicante diventano vini che s'imprimono facilmente nella memoria, bottiglie icone. Prodotti caratterizzati dallo spessore denso, quasi edibile, dal naso complesso e maturo, mai sgarbato, e dall'eleganza finale alla sorsata. Una mano non eccessiva ma di personalità e di evidente competenza tecnica, criteri cui non sono estranei i ferrei principi di biodiversità e sostenibilità che uniscono le idee nella gestione delle vigne, da nord a sud.



Pommery

CON BOCUSE D'OR, 30 ANNI INSIEME

Anche quest'anno Pommery, guidata in Italia da Mimma Posca (nella foto) è stata partner ufficiale, con le sue grandi cuvées, del Bocuse d'Or a Lione, prova della passione e dell'impegno che la maison dimostra per l'alta cucina. Nella grande sfida culinaria in cui ciascun candidato doveva sorprendere per espressività e forza gustativa della ricetta, l'edizione 2019 della manifestazione gastronomica ha visto al primo posto la Danimarca, affiancata sul podio da Svezia e Norvegia. Durante il concorso Vranken-Pommery ha ospitato i suoi clienti nell'esclusivo Espace des Chefs, dove sono stati proposti in degustazione Brut Apanage, dal fascino ricercato, e Brut Apanage Blanc de Blancs, da una selezione di 17 Grands Crus di Chardonnay. S.T.



LODI CORAZZA

Colli Bolognesi Pignoletto Classico Superiore Docg "Zigant" 2017

Sa di sambuco e agrumi a polpa gialla al naso. La bocca è larga, piena, fruttata e con bella iodatura.

MARCHESI MAZZEI

Chianti Classico Docg Riserva "Ser Lapo" 2016

Compatta, intensa e prepotente versione di Classico dedicata all'avo dei marchesi cui si deve la denominazione del Chianti. Naso scolpito, pepe nero, frutti rossi, bocca densa, ampia, compatta.

MARCO DE BARTOLI

Vino Perpetuo "Vecchio Samperi"

Note aromatiche di frutta in confettura con richiami balsamici. Palato di grande struttura e morbidezza.

MARIO MARENGO

Barolo Docg "Bricco delle Viole" 2015

Al naso, note affumicate che ricordano il tabacco. Alla beva, grande spinta tannica, con lontani richiami di liquirizia.

MARJAN SIMČIČ

Sauvignon Blanc Opoka 2016

Sauvignon che gioca sull'eleganza e mai sulle note verdi, qui solo di supporto in chiave balsamica e rinfrescante. Pesca bianca al naso nitidissima, poi ancora tocchi di pompelmo e frutto della passione. In questa fase la parte balsamica ha i contorni della salvia. Bocca

succosa, vivace e salata. Finale molto lungo.

MIANI

Merlot "Filip" 2013

Una stoffa rosso rubino cangiante e impenetrabile, materica e consistente, che porta in dote storie di frutti piccoli neri e rossi, ben maturi, e un naso più orizzontale che verticale, ampissimo, dove si susseguono note di erba medica, nepitella, cannella, tabacco e terra. L'entrata al palato è serica e portentosa.

MICHELE LA LUCE

Aglianico Del Vulture Docg "Le Drude" 2012

Grande complessità di erbe aromatiche al naso, ampia pienezza di palato, rotonda, gustosa.

MONTE ROSSA

Franciacorta Docg Riserva Dosaggio Zero "Cabochon Doppiozero" 2012

Cabochon si presenta radioso, colore paglierino intenso, naso profondo e vibrante, pennellate di pompelmo rosa e kiwi. In bocca la bollicina è croccante e il finale perfetto, lievemente mandorlato.

MONTEVETRANO

Igt Colli Di Salerno "Montevetrano" 2016

Al naso un frutto sconcertante, sottobosco, petali di viola ed erbe officinali. Sorso salino, tesissimo.

MUSSO

Barbaresco Docg "Pora" 2016

Naso balsamico, ciliegia sotto spirito, mirtillo, fragoline di bosco. La bocca appaga la parte speziata.

OASI DEGLI ANGELI

Kupra 2015

Kupra o Kurni, è l'amletico dubbio che spesso si pone l'appassionato: Kupra quest'anno, da uve di bordeaux, parente stretto della grenache francese. Un colore insolitamente evoluto corrisponde al naso a note di incenso e cuoio. Il sorso è sfaccettato e rarefatto di liquirizia, spezie e noce, lunghissimo e perfettamente integrato.

ORLANDO ABRIGO

Barbaresco Docg "Monterino" 2016

Una lievissima traccia vanigliata-tostata poi sovrastata dall'incisività del frutto. In bocca, dualità di sensazioni dolci e salate accostate da una notevole mineralità.

ORNELLAIA

Bolgheri Doc Superiore 2016

Al naso note di cassis accompagnate da sussurri balsamici. In bocca, si riprendono le stesse sensazioni olfattive, anche se, dal medio sorso e oltre, il frutto diventa leggermente più scuro, acquistando una complessità elegante. Finale mentolato e minerale. Tannino teso.

PACHER HOF

Dolomiti Igt "Private Cuvée Andreas Huber" 2016

Spinta balsamica fortissima già al naso. La bocca è verticale, con dorsale intensamente acida, poi sul

Sella & Mosca

LA MEGLIO SARDEGNA

Oltre un secolo è trascorso da quando due visionari imprenditori piemontesi iniziarono a bonificare le terre sulle quali si estendono oggi gli oltre 540 ettari dei vigneti dell'azienda, poco lontana da Alghero: l'ingegnere Sella, nipote dello statista Quintino, e l'avvocato Mosca. Ogni vino prodotto racconta di quell'impresa pionieristica, dai Cannonau ai Vermentino fino ai Carignano e ai Torbato, antico bianco riproposto dopo un lavoro di ricerca durato molti anni. E per narrare un'altra storia, quella della notte magica di San Giovanni (23-24 giugno) quando un marinaio, un pugile, un eccentrico e un uomo ingiustamente accusato di essere un bandito si incontrarono ad Alghero e, saltando il fuoco, diventarono compari, è stato chiamato lo stilista sardo Antonio Marras (nella foto), che ha vestito le quattro nuove bottiglie della cantina con il suo stile inconfondibile. Dal 2016, il proprietario di Sella & Mosca è Terra Moretti, che ha acquisito da Campari, per 62 milioni di euro, il 100% del capitale sociale. Un rilancio su cui Vittorio Moretti, uomo votato alla terra, ha investito e crede fortemente. S.T.



Tenuta Le Potazzine COME UN VOLO DI CINCIALLEGRE

Una concreta narrazione familiare, la cantina nata dalle idee di Gigliola (*a sinistra nella foto*) e Giuseppe Gorelli, montalcinesi doc, ribattezzata a questa maniera dal nomignolo locale (un dialettismo per indicare le diffusissime, in zona, cinciallegre) con cui la madre di Gigliola chiamava le nipoti Viola e Sofia (*al centro e a destra nella foto*). L'azienda prende forma nel 1993, quando nasce Viola, con un ampliamento all'arrivo della secondogenita, per giungere agli attuali cinque ettari a Brunello, su un totale di sette vitati. Territorio benedetto, a 500 metri sul livello del mare, una bellissima cura dedicata alla vigna, con politica meno interventista possibile, vendemmie manuali, affinamenti non invasivi, per arrivare in bottiglia con vini caratterizzati dalla pienezza di frutto, Brunello, Brunello Riserva, Rosso di Montalcino, tutti fraternamente caratterizzati. Vibranti, intensi ma non invasivi, arrotondati e regali. Proprio come un volo di cinciallegre.



palato si amplia, con uno spettro floreale e agrumato finissimo.

PALLADINO

Barolo Docg "Parafada" 2015
Naso molto speziato. La fragolina di bosco dona dolcezza al gusto ma è temperata dal ribes e dal tannino polveroso.

PETROLO

Val d'Arno di Sopra Doc "Galatrona" 2016
Sentori di mirtillo, mora, e sottobosco dal finale ammandorlato. In bocca è fresco, equilibrato e persistente

PIETRADOLCE

Terre Siciliane Igt "Vigna Sant'Andrea" 2015
La trasposizione liquida del Carricante (antico vitigno autoctono) sulle alte e ripide pendici dell'Etna: nasce così, da una rigorosa selezione e parcellare di un vigneto pre-phylloxera (con questa espressione ci si riferisce a vigneti ultra-centenari che sono sopravvissuti all'infestazione del parassita omonimo nell'800) e dalla maturazione in un'unica botte di rovere da 20 hl questo vino magmatico, abitato da sbuffi di pietra focaia, frutta tropicale ed erbe aromatiche, reificato da un sorso pietroso ed energico.

PODERE FORTE

Orcia Doc "Petrucci Melo" 2016
Un vino verticale dal naso dritto

e fruttato, di lampone e pesca gialla. In bocca, tensione e profondità bilanciate da un finale salino e leggermente agrumato.

POGGIO DI SOTTO

Brunello di Montalcino Docg 2014
Naso fine ed elegante, beva possente ma insieme compatta, senza nessuna superficialità, testimone di un grande potenziale d'invecchiamento.

POLVANERA

Primitivo Doc Gioia Del Colle "Polvanera 17 Vigneto Montevella" 2015
Naso molto boschivo, ginepro, un sentore di carruba. Il palato è sontuoso: morbido e di grande persistenza.

POMMERY

Champagne Brut "Cuvée Louise" 2002
Naso incisivo, molto floreale con sfumature di pasta di mandorle, bollicine croccanti, ampio e molto iodato al palato, con sentori di piccoli frutti rossi e una grande spinta acida che ne prolunga la persistenza all'infinito.

RADIKON

Merlot 1999 (0,5l)
Una delle più espressive, irriverenti interpretazioni di uno dei vitigni più famosi al mondo, eppure nuovo in questa veste. Figlio di una lunga macerazione sulle bucce e maturato in grandi botti di rovere, sfodera il velluto tipico del vitigno in una maniera

affatto caricaturale, ma talmente profonda e magnetica da renderla indimenticabile.

RHYS TERRACE

Alesia Santa Cruz Mountains Chardonnay 2016
Un calice regale, che dispensa generosamente note di pera, agrumi ed essenze citriche in una leggera cornice fumosa e orientale. Al palato è concentrato e teso, l'acidità succosa e tattile si fa via via assai più sapida, consistente e acuta, di pietre spezzate.

RIECINE

Chianti Classico Docg 2017
Petali di viola e piccolo sottobosco al naso, un tocco di ginepro. In bocca le sensazioni sono molto simili, fiori e sferzate di melograno.

RIZZI

Barbaresco Docg "Pajorè" 2016
Piacevolissime sfumature di dolcezza già al naso, affumicatura, liquirizia ma anche violetta e fragoline di bosco. Grande beva.

ROAGNA

Barbaresco Docg "Crichèt Pajé" 2010
Vino incredibile e rarissimo, prodotto in meno di mezzo ettaro da pochi filari di ceppi anziani messi a dimora nella zona più alta dell'anfiteatro del Pajé, nel Barbaresco. I profumi si schiudono e sbocciano come un fiore, di rosa in particolare, che vira verso sentori balsamici speziati e ufficiali. Al

Villa Dora

UN PICCOLO GIOIELLO DI BIODIVERSITÀ

Terzigno, tre chilometri da Pompei, Parco nazionale del Vesuvio. Un piccolo paradiso naturale caratterizzato dalla biodiversità, otto ettari di vigneto a 250 metri sul livello del mare, ma anche cinque di oliveto di oltre 60 anni a fare da contorno, in una tenuta che è un piccolo gioiello per esposizione, terreno, clima. Attecchisce in questo milieu straordinario il progetto di Vincenzo Ambrosio (*nella foto*), che nel 1997 decide di dedicare la sua vita alla viticoltura, in una tenuta che porta il nome della moglie Dora. Ora l'azienda viene condotta in collaborazione con i figli Giovanna, Alberto e Francesca, anche se fin dagli albori le idee sono state cristalline. Ricerca del minimo impatto ambientale in vigna, quindi intenti biologici, impianti preesistenti ma recenti, quasi tutti degli anni '80, lavoro esclusivo sui territoriali, anche rari come il Piediroso e poi Coda di Volpe, Falanghina, Aglianico. Vini sapidi, molto minerali, compiuti in loro stessi fin dalla prima produzione, datata 2001, a cui da sempre si affianca una produzione olearia qualitativamente rimarchevole.



palato colpisce una trama fittissima di tannini e salienze percettive inarrestabili. Travolgente.

RONCO DEI TASSI

Dop Collio Malvasia 2018

Una piacevolissima tridimensionalità di frutto, che è sia caldo e suadente sia astringente e tannico. Chiaro spunto erbaceo al naso. Bellissima persistenza di beva.

SANTA BARBARA

Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Docg Riserva "Stefano Antonucci" 2017

Salino, agrumato, teso e intenso al naso. Un tono minerale e di salgemma che ritorna alla beva, dove tutto è piacevole e ripetibile.

SELLA & MOSCA

Vermentino di Sardegna Doc "Ambat" 2017

Sentori al naso di melone e pesca gialla con sferzate di mandorla. In bocca grande spinta salmastra che dona ottima rotondità e bella persistenza.

SINE QUA NON

Syrah "Trouver L'arene" 2015

Prodotto con una percentuale di grappolo intero, un nettare dal colore nero-porpora con intensi sentori di cassis, prugne, anice, violetta, salvia, cemento bagnato e, sul finale, una copiosa traccia ematica fumé. Turgido al palato, è croccante di frutta e vibrante di tannini maturi, fini e tondeggianti.

SKERK

Igp Venezia Giulia Malvasia 2016

Cascata di frutta al naso: purea di albicocca, cedro candito, una traccia balsamica e resinosa. Alla bocca un'esplosione. Colore, luce, densità di beva. Una magia.

SOTTIMANO

Barbaresco Docg "Cottà" 2016

Ricchissimo al naso, frutti rossi, agrumi, bella astringenza e un richiamo di erba falciata. In bocca niente leggerezza, ma tannini strutturati.

TEMENT

Ehrenhausen Muschelkalk 2017

Sauvignon caratterizzato piuttosto dalla definizione del frutto che dall'invadenza del gusto. Naso sottile, ananas, mango, boccata altrettanto delicata ma appagante, che riesce a chiudere su note di grande mineralità senza sovrastare la tessitura aromatica fine ed elegante.

TENUTA DI FESSINA

Etna Bianco Doc

"A' puddara" 2016

Naso smaccatamente territoriale, con note di macchia mediterranea, pietra lavica, cedro candito, fiori di camomilla. Il palato è fremente, iodato, con forte spinta minerale. Bell'equilibrio e bella persistenza.

TENUTA LE POTAZZINE

Brunello di Montalcino Docg 2014

Un frutto di grande ricchezza, nitido e intenso. Il naso è vibrante

ed erbaceo, con una sfumatura di camomilla. La bocca ha giusta acidità e tannini, ma soprattutto lignaggio di estrema eleganza.

TENUTA SAN GUIDO

Bolgheri Doc Sassicaia "Sassicaia" 2016

Sorso fluido, per la facilità di beva così come per la finitura complessa. L'eleganza è ulteriormente enfatizzata, soprattutto sul finale, da tocchi speziati e tannini acidi. Ottima persistenza in bocca.

TENUTA SAN LEONARDO

Trentino Riesling Renano Doc 2015

In assaggio si mostra agrumato, intenso e minerale al naso ma anche coccoloso, con retrogusto di miele d'acacia. Bellissima la persistenza di beva, con in sovrappiù lo spunto iodato del frutto.

TENUTA SANT'ANTONIO

Amarone della Valpolicella Docg "Selezione Antonio Castagnedi" 2015

Dapprima naso di vaniglia, ciliegia e prugna. Sfumature più morbide che il vino mostra, soprattutto nel finale, di canditi e rabarbaro. Beva sublime. Tannini saporiti.

TENUTA ULISSE

Abruzzo Pecorino Dop "Nativae" 2016

Naso intenso, di profondità minerale e sorretto da una bella fioritura in giallo. Bocca ampia, croccante, molto iodata. A fare

capolino la sapidità di quintali di frutta a buccia gialla, una bellissima visita guidata in agrumeto.

TORRE SAN MARTINO

Sangiovese Modigliana "Vigna 1922" 2016

Naso di frutta rossa ed erbe aromatiche, alla boccata è teso, elegante, screziato di note di melograno e ribes. Tannini sapidi

TREDIBERRI

Barolo Docg 2015

Bel naso sapido e aromatico, con buona mineralità. Beva iodata e corposa. Tannini morbidi.

UBERTI

Franciacorta Docg Extra Brut "Quinque - Cuvée 5 Vendemmie" 2015

Giallo orzo, perlage compatto. Al naso sentori di prugne a polpa gialla. Al palato altrettanto largo, croccante, con chiarissima impronta iodata e persistenza sontuosa, tesa all'infinito.

VALENTINI

Trebbiano D'abruzzo Doc 2014

Grande apertura e ampiezza aromatica. Infusione di tè, frutta a polpa gialla, erbe e spezie. Grandissimo equilibrio tra acidità e mineralità.

VILLA DORA

Lacryma Christi del Vesuvio Rosso Doc "Forgiato" 2015

Traccia molto minerale sia al naso, con sfumature di liquirizia e frutti rossi, sia al palato. Ampio, potente, non eccessivamente ruvido, buon equilibrio tra freschezza e persistenza.


WILLI SCHAEFER

Graacher Domprobst Riesling Kabinett 2017.

Un vino che al naso ricorda l'oliva verde e il cedro. In assaggio si percepisce la nota selvatica, in particolare quella del rosmarino.

ZILLIKEN

Rausch Riesling Kabinett 2018

Naso compatto con sferzate di pompelmo e pepe rosa. In assaggio la presenza di frutta gialla, in particolare la pesca, è supportata dal finale ammandorlato. Lunghissimo. 

Zonin

UN MODELLO DA ESPORTAZIONE

Un'azienda che non avrebbe bisogno di presentazioni, essendo una delle più importanti realtà vitivinicole italiane. Punta di diamante anche, soprattutto, per la crescita del movimento enoico italiano all'estero, oggi la splendida realtà guidata da Francesco, Domenico e Michele Zonin (*da sinistra nella foto*) è organizzata in dieci tenute, di cui nove in Italia (in Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli, Toscana, Puglia, Sicilia) considerate a maggiore vocazione vitivinicola, e che rappresentano piccoli modelli di integrazione delle coltivazioni con il paesaggio. Più una negli

USA, la Barbourville Vineyards in Virginia, 500 ettari, di cui 90 vitati, per un totale di duemila ettari coltivati a vite, un team di agronomi, enologi e operatori da fare impallidire, senza rinunciare a un convinto imprinting di artigianalità e prossimità al lavoro in vigna, con peculiarità differenti a seconda del territorio di produzione. Una commercializzazione che ha creato un modello per territori e mercato. In tre parole, una storia di successo.

