

# Leggero e **autoctono** meglio se bianco

Carla Pacelli

Freschi, fruttati o minerali, floreali o complessi, purché siano light. Questa la nuova tendenza dei vini bianchi, sempre più apprezzati dal consumatore e di conseguenza sempre più prodotti. Nella versione classica o in quella naturale

**S**ono i vini bianchi fermi i preferiti dagli italiani. Risulta dalle recenti indagini di mercato e dalla ricerca elaborata per *Vinitaly* dall'Istituto di Ricerca Iri sui consumi di vino nella Grande distribuzione nel 2017. E i bianchi prediletti sono, in particolare, quelli che vengono da tre regioni specifiche: Veneto, Trentino e Sicilia. Ciò a dimostrare che la predilezione degli italiani per il vino rosso sta decisamente andando ad affievolirsi, mentre il consumo di bianco aumenta, perché il consumatore è indirizzato verso vini meno strutturati, più leggeri, di minor grado alcolico e meno impegnativi. Lo studio dell'Iri afferma che nella Grande distribuzione organizzata a finire nel carrello sono stati soprattutto i bianchi fermi, vini a Denominazione d'origine, vini regionali e spumanti secchi. Già Nomisma aveva certificato il sorpasso storico dei bianchi sui rossi sul mercato italiano. Con il 40,6% i bianchi fermi avevano superato i rossi fermi al 40,2%. I dati di mercato dicono che spumanti

e Champagne segnano la crescita maggiore con +4,9% in quantità e +6,7% in valore (468 milioni di euro). Sono invece stabili i bianchi frizzanti, mentre i bianchi fermi sfoggiano un +3%, a 623 milioni di euro. Per quanto riguarda le vendite in bottiglia Chianti e Lambrusco guidano la classifica. Il Chianti vale 69,4 milioni di euro, Lambrusco (47,1), mentre il primo bianco è il Vermentino (42,6) che realizza una performance particolarmente positiva. Fra gli emergenti spicca il Grillo in una classifica che nelle prime 15 posizioni vede ben 10 bianchi. Altri nomi comprendono Ribolla, Cortese, Passerina, con aumenti a doppia cifra compresi tra 12,8% e 22,8% a volume.

Complessivamente, tra il 2015 e il 2020, per le vendite mondiali di vino rosso si prevede una crescita del 17,7% in volume e del 10,4% in valore; dal vino rosé si attendono volumi totali di vendita in aumento del 9,3% e un incremento del valore totale delle vendite pari al 10,9%. ►

Da recenti indagini di mercato dell'Istituto di ricerca Iri i bianchi fermi risultano i preferiti dagli italiani insieme ai vini a Denominazione d'origine, ai vini regionali e agli spumanti secchi. Con il 40,6% i bianchi fermi hanno superato i rossi fermi al 40,2%. Nella foto, vigneti nella zona di Soave dominati dal Castello



## SPECIALI



Tra il 2015 e il 2020 le vendite nel mercato mondiale del vino rosso cresceranno del 17,7% in volume e del 10,9% in valore; incrementerà anche il vino bianco dell'11,2% e dell'11,8% in valore. Tra le Denominazioni più apprezzate, quella del Verdicchio: nella foto, i vigneti di Fazi Battaglia, leader di mercato

Positive anche le stime per il vino bianco (+11,2% in volume e +11,8% in valore) e i vini frizzanti (+15,4 in volumi e +16,9% in valore).

All'estero, lo studio "Il vino: rosso, rosé, bianco e sparkling-Mercati e tendenze", realizzato dal Centro studi e Ufficio internazionalizzazione di Confcooperative, su elaborazione dati di Euromonitor, afferma che aumenteranno in modo rilevante i volumi di vendite di vino nel mercato statunitense, dove si stimano andamenti particolarmente positivi per i vini frizzanti, con un incremento del 24,6% in volume e del 28,9%

in valore. Buone anche le previsioni relative ai vini rossi (+7,1% in volume, +10,9% in valore) e bianchi (+9,9% in volume, +8,5% in valore). Per quanto riguarda, invece, il mercato cinese, gli incrementi maggiori sono previsti per i vini rossi, dove i dati Euromonitor stimano per i prossimi cinque anni una crescita dell'82,4% in volume e del 55,9% in valore. Performance positive sono attese anche per i vini bianchi (+34,2% in volume, +43,1% in valore) e rosé (+18,5% in volume, +23,8% in valore). Per i vini frizzanti, al contrario, è previsto un ridimensionamento

## FAZI BATTAGLIA

## Massaccio e San Sisto interpretano il Verdicchio



**F**azi Battaglia si integra nella filosofia, nei valori e nello stile di Bertani Domains grazie a una serie di fattori come la forte identità del marchio, leader di mercato, integrità e trasparenza, ricerca e innovazione, senza dimenticare la tradizione. La storica bottiglia ad anfora creata nel 1953 è sempre il simbolo del Verdicchio e icona di una tradizione dietro la quale c'è la selezione dei vigneti nelle zone più vocate. Così, oggi che la famiglia Angelini è tornata in Fazi Battaglia per proseguire il percorso qualitativo e innovativo iniziato negli anni Cinquanta e per assumere nuovamente il ruolo da protagonista dell'identità autentica del Verdicchio, nascono diverse interpretazioni del vitigno, come Massaccio, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc, più ricco e concentrato, e San Sisto, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg, che riprende lo stile classico del Verdicchio e dei grandi vini da invecchiamento. Massaccio nasce nei vigneti posti nelle zone più alte ed esposte a sud, dove è possibile far surmaturare le uve. Questo permette di ottenere un vino più ricco e morbido. Grazie al prezioso attacco di muffa nobile, Massaccio ricorda la frutta matura, in particolare la mela golden e la pera con note di miele, frutta secca, anice ed erbe mediterranee. Nei lunghi affinamenti in bottiglia il vino si esprime con intriganti note di idrocarburi. Dal colore giallo oro intenso, in bocca si presenta morbido, fresco, con sfumature ben bilanciate di mandorla. Le uve per la Riserva San Sisto nascono nelle zone più fredde e su terreni argillosi: qui il verdicchio sa offrire vini dallo stile austero ed elegante, strutturati, minerali. Il vino ha un colore giallo intenso con riflessi dorati, profumo fruttato e piacevoli sensazioni di crema. Le note agrumate, la liquirizia, la mineralità e la struttura si integrano perfettamente grazie all'uso sapiente del legno, mai invasivo, ma sempre di supporto alla sua elegante complessità. Estremamente longevo, esalta la sua tipicità dopo qualche anno di bottiglia.



## FEUDO ARANCIO

### Tinchitè, un siciliano pieno e fruttato

**È** sulle ventilate coste meridionali della Sicilia che Feudo Arancio ha i propri vigneti, nella tenuta di Sambuca di Sicilia (Ag) a ovest e in quella di Acate (Rg) a sud est. Qui vengono coltivate le uve grillo che, trovandosi in diverse condizioni ambientali, presentano un differente stile aromatico. La vicinanza al mare infatti, nel caso di Acate con terreni sciolti e caldi, permette di ottenere vini più fruttati e fragranti, mentre i terreni più argillosi e fertili, nelle vicinanze di Agrigento, conferiscono uve più concentrate, mature e ricche. In questo contesto nasce l'alta qualità di Tinchitè, prodotto dall'unione di uve che vantano peculiarità aromatiche diverse. Il risultato è un vino ricco, fruttato e leggermente mosso, dal lieve colore giallo paglierino con eleganti riflessi verdi. Al naso, Tinchitè è decisamente fruttato, con note di nettarina, pesca e leggere sfumature tropicali di mango e papaia. All'assaggio, un sapore ampio e pieno, una piacevole freschezza e una minerale sapidità unita a vivacità invadono il palato. Ottimo come aperitivo, si abbina a crudità di pesce, formaggi freschi, primi a base di pesce, verdure e carni bianche e secondi a base di pesce fritto o al forno.



delle vendite sia in volume che in valore, pari rispettivamente al 7% e al 9,7%.

Se il consumatore è orientato verso i bianchi, il produttore -necessariamente- deve assecondare il mercato. In tal senso, l'enologo Alessandro Leoni spiega che per i produttori, "oggi la tendenza è snellire molto i prodotti. Pertanto, da cinque anni a questa parte, anche il grado alcolico dei bianchi tende a tenersi più basso, intorno ai 12,5%, a meno che non si tratti di vini che provengano dalle isole o dal Sud Italia. Questo è dovuto anche al modo in cui si consuma il vino, non più solo a tavola, ma anche in momenti diversi, lontani dal cibo, pertanto si cerca maggior bevibilità, piuttosto che complessità e persistenza".

Ma c'è da dire che non tutti i vitigni si prestano a vinificazioni semplici e all'acciaio, né tutti i vini possono essere prodotti con queste caratteristiche. A vincere in questo caso, spiega Leoni,

"saranno gli autoctoni italiani, che sono a base di vitigni a più lenta maturazione rispetto agli internazionali, come chardonnay e cabernet sauvignon, che maturano molto prima e che con il cambiamento climatico e l'aumento delle temperature crescono in alcol a fronte di una perdita di freschezza". Molto contano, dunque, ►



Nei vini bianchi sempre di più si predilige la bevibilità a discapito della complessità e della persistenza. A far fronte a questa richiesta sono i vini autoctoni i cui vitigni sono spesso a più lenta maturazione rispetto agli internazionali

## FOLLADOR

### Renana, il Prosecco Doc con meno bollicine

**V**ino ideale per chi ama la tipicità del Prosecco, ma con qualche bollicina in meno, il Prosecco Doc Treviso Renana di Follador, l'azienda fondata da Gianfranco Follador nel 1970 a Col San Martino, nel Conegliano Valdobbiadene, è un vino frizzante frutto dell'unione di glera al 90% e pinot bianco per il 10%. Le uve sono coltivate su terreni argilloso-calcarei esposti a sud ovest, a 180 metri sul livello del mare. Dopo la vendemmia effettuata a fine settembre, i grappoli sono macerati a freddo per 12-18 ore, per esaltare la freschezza e la fragranza del Prosecco, poi si procede alla rifermentazione lenta in autoclave per circa 30 giorni alla temperatura di 16°-18° con l'aggiunta di lieviti selezionati. Ottimo a tutto pasto, con 15 grammi di zuccheri per litro, è un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Si percepiscono per tipicità la pera, la mela verde e una fine sensazione di agrumi citrini, fiori di acacia, glicine, giglio e fiori secchi, infine miele e camomilla. Equilibrato, pieno, morbido, Renana (contenuto nella tipica bottiglia) ha un finale fresco e sapido.



## SPECIALI



Foto: ©loren62 / 123rf

Tra le aree più apprezzate nella produzione di vini bianchi si distinguono il Trentino e l'Alto Adige. Di grande interesse rimane il Pinot grigio, mentre il Pinot bianco viene un po' messo da parte; si riscopre invece la Ribolla gialla

le caratteristiche intrinseche di una determinata uva, "perché la maturità aromatica ha un suo corso -prosegue l'enologo- e molte volte è distaccata dalla maturità tecnologica, e dunque dagli zuccheri. Per avere vini profumati a volte bisogna aspettare un po' di più e in questo caso anche il grado alcolico sale, mentre nel caso di vitigni come fiano, falanghina, greco, verdicchio, grillo, caricante o insolia, che hanno una maturazione un po' più lenta, si riesce a mantenere, durante la vinificazione, una bella freschezza grazie alla loro caratteristica di acidità, e in più si avranno anche note aromatiche più interessanti per il consumatore di oggi, che non vuole più quella banalità legata a note tropicali, come banana o sentori di rosa, ma cerca maggior complessità magari unita a mineralità".

E la ragione per cui ora ci si sta spostando

sempre più verso gli autoctoni è legata anche al fatto che è lo stesso "consumatore che evolve giorno dopo giorno, che è sempre più attento e informato, anche perché sempre più velocemente recupera informazioni su Internet, pertanto anche il nome del vino che il sommelier o il ristoratore gli propone a tavola viene cercato online, e si comprende di conseguenza se è buono o meno e anche se il prezzo è giusto. Se prima doveva leggere la controetichetta, stappare la bottiglia e convincersi che il vino fosse di qualità, oggi per il cliente le informazioni sono più rapide. I giovani, soprattutto, vivono meglio il cibo e il beverage rispetto a quello che hanno vissuto le generazioni precedenti, si mangia e si beve meno, ma si sceglie la qualità".

Sempre di più, dunque, i produttori puntano sugli autoctoni. Aggiunge Leoni: "Essenzialmente le ragioni sono due: la prima è il fatto che il consumatore risponde bene alla novità e all'autoctono, la seconda perché l'autoctono oggi è la risposta al surriscaldamento climatico del pianeta. Perché parliamo non di vitigni che sono stati presi da altre latitudini e piantati in Italia perché faceva comodo o era più facile avere uno chardonnay invece che un merlot. Il greco, ad esempio, è abituato al sole del sud dalla mattina alla sera, mentre un fragile sauvignon blanc, abituato al clima dell'Alsazia o di Bordeaux, nelle regioni più calde soffre".

Da questo dato parte anche il ragionamento della sommelier Adua Villa. "La tendenza bianchi si divide molto tra estremo nord ed estremo sud: ad esempio, c'è un ritorno dei bianchi veneti o



## LA-VIS

## Diaol, longevo Chardonnay delle Dolomiti

Un bianco di pregio, affinato in tonneaux, che fa parte della linea top Le Selezioni. Di grande spessore e dall'intenso profilo olfattivo, vanta un eccellente potenziale di invecchiamento

**D**ove c'era una casa disabitata che incuteva un po' di paura oggi cresce la vite. E quella che era soprannominata la casa del Diaol (diavolo) ha dato il nome a uno Chardonnay che non poteva che chiamarsi Diaol. Siamo sulla collina di Pressano, dove venne piantato il primo chardonnay d'Italia e dove la Cantina La-Vis produce il suo bianco che, con altri quattro vini, Clinga, Arcadia, Vich e Codros, fa parte della linea top Le Selezioni. Si tratta di un'area caratterizzata da una grande eterogeneità di condizioni microclimatiche e da un'ampia variabilità ambientale che garantisce una importante varietà e ricchezza organolettica, consentendo la coltivazione di vitigni bianchi fini e delicati in montagna e rossi intensi e corposi in collina. I vigneti di questa zona godono di un clima alpino-subalpino che nel periodo precedente la vendemmia garantisce forti escursioni termiche tra giorno e notte, creando condizioni che esaltano la profondità e la mineralità dei vini. La dislocazione dei terreni favorisce nel contempo un'ottima esposizione e una prolungata illuminazione, condizioni fondamentali per la qualità della maturazione delle uve.

La Cantina trentina, forte di 800 soci viticoltori che quotidianamente si prendono cura di 750 ettari di vigneti, dai 250 ai 900 metri di altitudine, utilizza per il Diaol Chardonnay Vigneti delle Dolomiti Igt le uve dei filari situati in tre zone delle Colline Avisiane, a diverse altitudini, tra i 270 e i 330 metri. Qui i grappoli raccolti verso la prima decade di settembre vengono vinificati separa-



tamente esaltando le diverse caratteristiche del terreno. Le selezioni di Chardonnay così ottenute svolgono un lungo affinamento in cantina e circa il 30% in tonneaux di rovere francese. Durante l'estate si realizza la cuvée che matura altri tre mesi in serbatoio di acciaio inox. Durante questo periodo il vino raggiunge il proprio equilibrio e un naturale illimpidimento, che lo porta all'imbottigliamento senza alcuna filtrazione. Poi il vino riposa in bottiglia per un minimo di sei mesi prima di essere posto in commercio.

Lo Chardonnay Diaol ha un colore dorato con decise sfumature verdi. I profumi di susina gialla e di pesca nettarina si alternano a sentori minerali e salmastri creando un profilo olfattivo intenso e intrigante. In bocca le sensazioni sono molteplici. Sapore teso e grintoso nel quale spiccano salinità e croccantezza a completare un finale ricco e persistente. È un vino importante e di grande spessore e profondità, che lo rendono longevo: Diaol può mantenere le proprie caratteristiche organolettiche per 8-10 anni.



63

Food&amp;Beverage | giugno-luglio 2018



Per ricercare la freschezza e l'immediatezza che il mercato richiede, nell'affinamento dei bianchi si tende ad usare meno il legno e più l'acciaio. Se si utilizza il legno, si prediligono botti grandi e l'inserimento dei lieviti per mitigarne l'impronta

friulani con un'attenzione particolare verso il Pinot grigio di qualità. Sempre più aziende stanno cercando di produrre Pinot grigio di carattere, però è la sua immediatezza la cifra stilistica di questo vino. Al contrario, il Pinot bianco viene un po' messo da parte, ma ci sono aziende friulane, trentine e altoatesine che creano un prodotto di altissima qualità e con sfumature sempre più complesse. C'è anche un nuovo interesse per la Ribolla gialla, anche sulla scia dei vini naturali per i quali questo vitigno viene spesso utilizzato. Quella della naturalità è una tendenza del mercato che il ristoratore deve tener presente quando redige la carta dei vini,

perché si sta ampliando la parte di consumatori interessati ai vini naturali".

È un fatto che il fenomeno dei cosiddetti vini naturali stia coinvolgendo sempre più non solo i piccoli e medi produttori, ma anche le grandi aziende che ora iniziano a destinare una produzione proprio a questi vini. Franco Giacosa, enologo di lungo corso che ora si sta dedicando ai vini naturali e che collabora con Vinnatur negli studi e nelle ricerche correlate a questi vini, ha maturato una lunga esperienza proprio sui bianchi, perché "sono quelli in cui l'uomo interviene maggiormente, mentre i rossi hanno una vinificazione più semplice. I bianchi

## MONTE DEL FRÀ

### Essenza e sostanza in Ca' del Magro



**S**ulle colline del Lago di Garda inizia nel 1958 l'avventura di Monte del Frà che oggi è proprietaria di 140 ettari di vigna. Una storia che si snoda tra grandi cru come il Cà del Magro, il vigneto Colombara, Grottino, Staffalo, Monte Godi, Monte Fitti, Mascarpine, Bagolina, Pezzarara e Monte del Frà appunto. Da una decina d'anni la famiglia Bonomo è inoltre proprietaria di una bellissima tenuta nel comune di Fumane lungo il torrente Lena, a Lena di Mezzo. Essenza e sostanza sono i due concetti alla base dell'attività della cantina che in Monte del Frà sono convinti possano essere espressi e riuniti nella semplicità di un calice di vino. Non un vino qualunque, ma Cà del Magro, il Custoza Superiore. Cà del Magro è il cuore di questo vino a cui l'accurata selezione delle uve e una vinificazione attenta dona luce e carattere. Il tempo gli darà profondità e un fascino avvolgente. Cà del Magro è la Monte del Frà, l'origine e l'impronta, un viaggio tra brezze lacustri e le memorie dei peschi in fiore e di un morso di frutta succosa. Netto e delicato, ha una mineralità che ricorda l'antico oceano che sommergeva queste terre. Ottenuto con uva garganega (40%), trebbiano toscano (10%), trebbianello (15%), cortese e incrocio Manzoni (35%), Ca' del Magro è frutto di una vendemmia in due tempi. Cortese e incrocio Manzoni sono raccolte verso metà settembre, e a fine settembre o nella prima decade di ottobre è il turno di garganega, trebbiano toscano e trebbianello. Il processo di vinificazione prevede una criomacerazione prefermentativa con pressatura soffice. Segue fermentazione e affinamento "sur lies" in tini di acciaio per le uve garganega e poi la messa in bottiglia per sei mesi prima dell'entrata sul mercato. Ca' del Magro è un vino di colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi dorati, grande intensità olfattiva con profumi di fiori gialli di campo e mela Golden, lievi sfumature di vaniglia. Asciutto in bocca, è sapido e corposo con un'ottima persistenza retrolfattiva. In tavola è adatto a piatti di pesce, carni bianche, rosate e affettati.



devono essere preparati con alcuni criteri e la sfida del 2011 per me è stata lavorare con i vini naturali. Ciò che mi ha maggiormente intrigato è stato applicare la conoscenza tecnica senza cedere nulla sul piano della naturalità e senza l'utilizzo di sostanze esogene. Penso che questa sia una tendenza che aumenterà -prosegue Giacosa- soprattutto perché c'è un mercato che è premiante per questi vini".

Sulla scia di cogliere la personalità dei diversi vitigni senza stravolgerli o coprirne le diverse espressioni, s'inserisce anche il minor utilizzo del legno nell'affinamento dei bianchi, che oggi molti produttori tralasciano proprio per ricercare

la freschezza e l'immediatezza che il mercato richiede. "Dagli anni '90 in poi, più i vini erano potenti più erano valutati, da guide e consumatori, quindi si è andati verso vini 'muscolari' che però nel consumo quotidiano fanno faticare parecchio -spiega sempre Giacosa- Così si affina sempre di più in acciaio, perché il legno si usa finché non si sente, altrimenti non si percepisce la personalità del vitigno, né il terroir. Inoltre, si stanno prediligendo botti di legno più grandi e il suo utilizzo è più accorto ed equilibrato, anche con l'inserimento dei lieviti che ne attenuano molto l'impronta".

"Se fino a qualche anno fa era vincente lo sti- ►

**Molti produttori puntano sull'utilizzo delle varietà in purezza anche internazionali che si sono ben ambientate in nuovi territori, valorizzandone le peculiarità e dando vita a vini dalla spiccata personalità. Nella foto, vigneti a Castel San Pietro (Bo) dell'azienda romagnola Umberto Cesari**

## UMBERTO CESARI

### Liano, Sauvignon blanc dal grande carisma

Il rispetto per l'ambiente e il consumatore, la valorizzazione del territorio e delle risorse umane, la passione per il lavoro e l'innovazione tecnologica nel rispetto della tradizione. Sono questi i valori a cui s'ispira Umberto Cesari, l'azienda di Castel San Pietro Terme, vicino a Bologna, che si estende su 355 ettari: 175 ettari di proprietà, suddivisi in sette poderi, e 180 in affitto. I vigneti si trovano in collina, a un'altitudine che varia dai 300 ai 450 metri sul livello del mare, godendo così di una buona ventilazione e di una marcata caratterizzazione delle stagioni che rendono questa zona particolarmente vocata alla viticoltura. Il tutto nel rispetto dell'ambiente che è un aspetto cruciale dell'attività della casa vinicola. Per quanto riguarda l'innovazione, da anni Umberto Cesari porta avanti una stretta collaborazione con il dipartimento di Agraria dell'Università di Bologna alla quale sono affidati i progetti di ricerca e sviluppo. A quest'area viene dedicato il 5% del fatturato annuo, così da mettere a punto nuove tecniche per migliorare il prodotto finale. Nascono così vini di pregio che vincono premi ai concorsi mondiali e che hanno collocato le etichette di Umberto Cesari ai vertici dell'enologia. Come il Liano Chardonnay Sauvignon blanc, le cui uve sono sottoposte a una vinificazione con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in tonneau di Allier. L'affinamento è di tre mesi in tonneau da 5,5 ettolitri a media tostatura con bâtonnage e almeno altri tre mesi in bottiglia. Un vino che ha una gradazione alcolica di 14% volumi e una capacità d'invecchiamento stimata in 3-4 anni. Liano ha colore giallo paglierino non particolarmente carico, bouquet ampio, con note fruttate e floreali di albicocca, pesca, gelsomino, rosa e mentuccia selvatica sul finale; il gusto è intenso, avvolgente, elegante, con un grande carisma e lungo sul finale. L'abbinamento ideale lo vede accompagnare piatti di pesce piuttosto importanti e ricchi di varietà (molluschi, crostacei, pesce azzurro) e carni bianche.



## SPECIALI



Vini più leggeri e di maggior bevibilità stanno prendendo piede anche nei mercati asiatici, insieme all'attenzione per i vini biologici e per quelli naturali. In ascesa vini che nascono da progetti green: la Sicilia è la maggior produttrice di bianchi e vanta la maggior superficie a coltivazione bio

le Borgogna, con vini che facevano affinamento in barrique, ora c'è una tendenza più in stile Chablis, con affinamenti parte in legno e parte in acciaio -conferma Alessandro Leoni-. Ciò permette di avere vini che sono pronti prima e che non hanno più quelle note dovute al completo affinamento in legno, come miele, frutti tropicali o vaniglia, ma si tende ad avere dei bianchi più vibranti, e questo vale anche per le etichette che sono punti di riferimento per i bianchi importanti italiani. Per creare vini non omologati, questo è forse il momento migliore, perché i vitigni italiani non hanno più bisogno degli internazionali per essere più piacevoli e anche la comunicazione vira su questo, sull'utilizzo delle varietà in purezza, sui monovitigni. Il blend ha il suo fascino fino a un certo punto, perché il consumatore sembra

non percepire al meglio l'identità di un vino ottenuto da più vitigni, mentre al contrario comprende meglio il monovitigno".

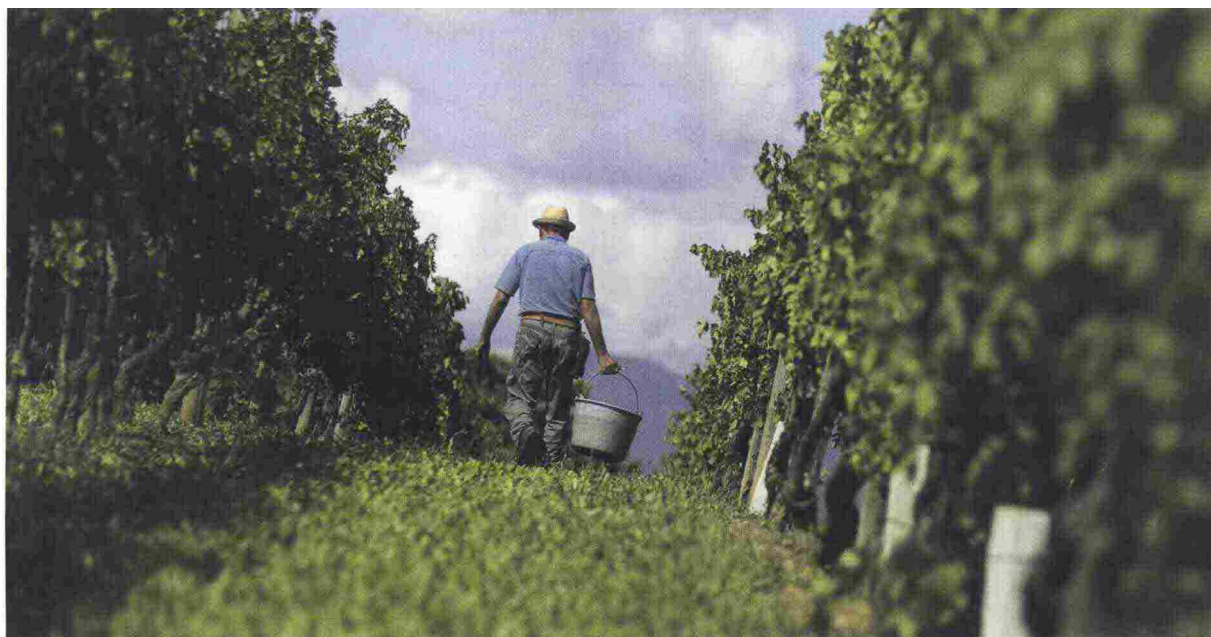
"Abbiamo tantissimi vitigni autoctoni in tutt'Italia -aggiunge Giacosa- e molti di loro sono stati riscoperti e vinificati in purezza: dalla garganega al duello, prima poco considerato, ma anche al vermentino della Maremma. La tendenza è utilizzarli sempre più vinificandoli da soli, sono più adatti al territorio in cui nascono e ne trasferiscono le peculiarità, mantengono gradi alcolici più bassi e di conseguenza sono molto più bevibili. Soprattutto a pranzo, se si opta per un bianco, si ha una maggior digeribilità, con gradazioni inferiori a quelle dei rossi, anche se scegliamo bianchi strutturati. Si metabolizzano meglio di un rosso".



## VAL DELLE ROSE

## Litorale, Vermentino dai profumi generosi

**L**o scenario è quello della Maremma toscana, dove la famiglia Cecchi nel 1996 ha acquistato la Tenuta Val delle Rose a Poggio la Mozza, nel cuore produttivo del Morellino di Scansano. Un territorio che esprime appieno nel vino il suo enorme potenziale. Un esempio di successo di questa produzione è Litorale 2017, Vermentino Maremma Toscana Doc: con la raccolta delle uve tra la fine di agosto e le prime settimane di settembre e un affinamento in bottiglia di almeno due mesi, questo vino nasce da un vitigno che dà il meglio di sé in zone costiere, in terre assolate, proprio come la Maremma, da qui il nome che riconduce alla zona di provenienza vocata alla qualità come i vigneti delle altre aziende di proprietà di Famiglia Cecchi. Dal colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, ha profumo intensamente fruttato che ricorda la frutta estiva matura e al palato evidenzia una nota aromatica importante unita a una piacevole persistenza. Litorale è un vino fresco, ma allo stesso tempo intenso e di grande struttura, generoso nei suoi profumi, perfetto con piatti di pesce, anche elaborati.



La tendenza bianchi si divide molto tra estremo nord ed estremo sud, regioni che offrono vini di grande finezza ed eleganza come quelli friulani. Nella foto, vigneti dell'azienda Zorzettig a Spessa di Cividale del Friuli (Ud)

"Al sud c'è sicuramente sempre più attenzione per i vitigni campani, come fiano e greco, ma anche il trebbiano d'Abruzzo è in ascesa, come i vini a progetto green, che stanno esplodendo con un'attenzione sempre più crescente; bisogna menzionare sicuramente la Sicilia, regione che risulta la maggior produttrice di bianchi ma dove si coltiva molto biologico (la superficie del vigneto bio in Italia è di 104 mila ettari, il 16% del totale, di cui 39 mila in Sicilia) e i vini isolani in generale, che in particolare in estate la fanno molto da padroni, come il Vermentino di Sardegna. Una

novità che riguarda ancora la Sicilia è lo zibibbo, vinificato però secco". E se i vini bianchi godono di un maggior consumo durante i mesi più caldi, anche d'inverno spesso si opta per un vino più leggero e fruttato piuttosto che per un rosso. Predilezione per vini più leggeri e di maggior bevibilità che stanno prendendo piede anche nei mercati asiatici, insieme all'attenzione per i vini biologici e per quelli naturali. Infine, da non dimenticare, il primo Paese al mondo per consumo di bianchi sono gli Stati Uniti con 13 milioni di ettolitri.

F&amp;B

## ZORZETTIG

### Myò e la longevità del Friulano

**"D**all'Ultin al Friulano, 10 anni nel segno del Tocai". È il titolo della degustazione verticale che ha posto al centro dell'attenzione il Friulano, di cui ricorre il decimo anniversario dell'attribuzione del nome, durante la quale il vino della cantina Zorzettig di Spessa di Cividale del Friuli (Ud) ha dato prova della sua longevità. "Abbiamo voluto fare un confronto fra le annate, perché in questi dieci anni il clima è cambiato e questo ci ha obbligato a intervenire in vigna in maniera diversa", spiega Annalisa Zorzettig, sottolineando con passione la semplicità e la naturalezza che contraddistinguono il suo Myò Vigneti di Spessa, Friulano dei Colli Orientali del Friuli. Un vino elegante, dall'ottima bevibilità, che nasce in vigne di 40-50 anni di età; la 2016, annata attualmente sul mercato, ha colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli, profumo agrumato, note speziate di liquirizia e leggere sensazioni fruttate che ricordano la pera matura. Al gusto è fresco, morbido, sapido e persistente, tipico della varietà di provenienza; al retrogusto si avverte una nota di mandorla dolce. Friulano Myò 2015 è fine ed elegante, di lunga persistenza e di forte personalità, fruttato e con la tipica sapidità del vitigno. La 2014 è più snella, con profumi meno nitidi della precedente; la 2013 è frutto di un'annata particolarmente calda che incide nel colore e nei profumi, ma che mantiene finezza e freschezza. La 2012 è corposa, ma equilibrata con un netto sentore di pietra focaia che allarga l'ampiezza olfattiva. La 2010, calda e avvolgente, svela profumi di frutti maturi e ritorna decisa la pietra focaia. Il 2007 è un vino evoluto, dalle sfumature di frutta sciropata e candita, di fieno secco, con una grande sapidità, ancora fresco. Infine, l'Ultin 2006, il cui nome è legato all'ultima annata in cui è stato possibile produrre il Tocai prima di cambiarne il nome in Friulano: è tuttora un gran vino, più morbido e rotondo, bilanciato da una bella sapidità e da una sorprendente freschezza, con sentori decisi di miele, frutti canditi, pepe. Zorzettig ha proposto l'Ultin in edizione limitata, solo 3 mila bottiglie numerate il cui ricavato è stato devoluto all'Associazione Oncologica Italiana.

