

# Rossi italiani in cerca di nuovi mondi

Clementina Palese

Sono i più apprezzati nel mondo e i più prodotti in Europa, ma la geografia dei consumi cambia e anche le occasioni. Gli europei, italiani in testa, ne bevono sempre meno, mentre in Oriente e in nord America è boom

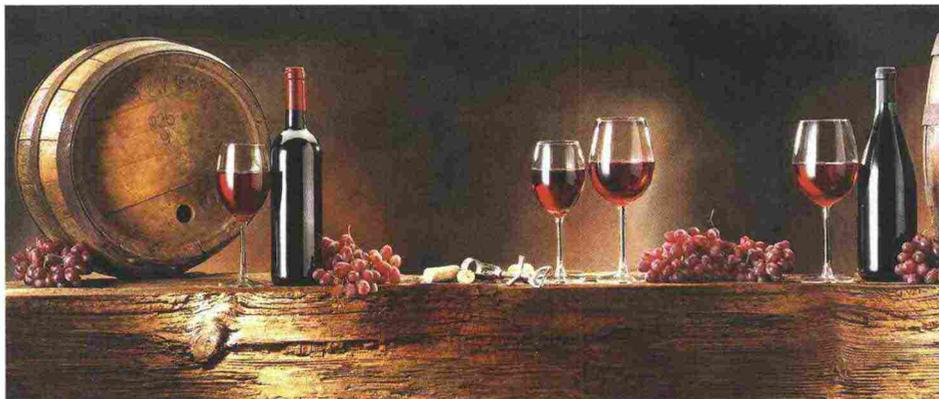
Il consumo di vini rossi sta diminuendo in Italia in particolare e in Europa -Scandinavia a parte- dove negli ultimi cinque anni si è scatenato il "fenomeno sparking". Niente paura, i rossi continuano a essere i vini più bevuti al mondo: anche se nel Vecchio Continente ci spostiamo verso l'effervescenza, a compensare ci sono i consumi dell'Asia e del Nord America dove i rossi impazzano. "Si è verificata una repentina migrazione della domanda di vino rosso da alcuni nostri mercati storici di esportazione attualmente depressi, come la Germania, dove negli ultimi 5 anni i volumi globali di rossi fermi importati sono calati del 7%, la Gran Bretagna (-10%), la Svizzera (-9%) -spiega Denis Pantini di Nomisma-Wine Monitor- Allo stesso tempo crescono notevolmente Giappone (+26%), Cina (+25%) e Corea del Sud (+16%), oltre che Canada (+16%) e Usa (+11%). Frequentemente, e in particolare nei nuovi mercati, il consumo di vino rosso è collegato ad aspetti salutistici e climatici o addirittura 'scaramantici', come nel caso della Cina in cui il colore rosso porta fortuna".

"Effettivamente, dobbiamo la preferenza accordata ai rossi nel mondo anche e ancora alla notorietà del cosiddetto french paradox raccontato nel 1991 nello show americano della Cbs *60 minutes* -ricorda Ian D'Agata, senior editor di *Vinous* e responsabile del Progetto vino di *Collisioni*, festival

agri-rock che si svolge a Barolo (Cn)- È del 1979 il primo studio che ha ipotizzato la correlazione tra la bassa mortalità per malattie coronariche e il consumo di vino in seguito a un confronto tra le abitudini alimentari di americani e francesi accomunate da un alto consumo di alimenti ricchi in acidi grassi saturi, come ad esempio il burro, ma differenti proprio per la presenza del vino nel caso degli europei. Quello che non è ancora noto è che anche i bianchi contengono resveratrolo e altri antiossidanti benefici, ma soprattutto che il consumo di vino deve essere, oltre che moderato, regolare e abbinato a una dieta sana. Non si può esagerare nel weekend e pensare che faccia media". L'effetto spinta del paradosso francese è stato, ed è, tale che pochi anni dopo il *New York Times* lo descrisse come "il più grande vantaggio potenziale per l'industria del vino dopo l'abrogazione del proibizionismo".

"Il successo degli sparkling a fronte di un arretramento dei vini fermi -continua Denis Pantini- discende in larga parte da fattori demografici e sociali, come i consumi delle nuove generazioni con un approccio conviviale al vino, minor 'integralismo' nella degustazione e pasti destrutturati. Insomma, cambiano le destinazioni e le abitudini di consumo, ma l'Italia è comunque il primo Paese produttore mondiale di vini rossi, davanti alla Francia (20 milioni di ettolitri nel 2015/2016), ►

L'Italia è il primo Paese produttore di vini rossi per quantità e il secondo in valore. Negli ultimi cinque anni il valore delle esportazioni di rossi imbottigliati è cresciuto del 18% a fronte di una diminuzione dell'8% in volume



## SPECIALI



## CANTINA LA-VIS

## Codros, la vocazione delle Selezioni

**L**a linea Selezioni di Cantina La-Vis è frutto del progetto di "zonazione" che da più di trent'anni guida la filosofia di produzione della Cantina trentina. Solo zone selezionate, vigneti altamente vocati ed eccellenza produttiva danno vita a monovitigni unici dalla decisa personalità. Codros Cabernet Sauvignon Trentino Doc esprime la migliore interpretazione delle colture di Lavis e Pressano. Dopo la raccolta manuale effettuata intorno alla seconda decade di ottobre, il vino fermenta a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox; segue la fermentazione malolattica e poi l'affinamento in barrique di rovere francese per circa 18 mesi. Una volta messo in bottiglia, il vino vi rimane per almeno 10 mesi. Codros Cabernet Sauvignon ha colore rubino intenso, all'olfatto si presenta complesso con ricordi balsamici e di spezie, cui si aggiungono note di mirtillo, menta, cardamomo e lievi accenni di vaniglia. Ha sapore pieno e ampio. I tannini setosi sono in grande armonia con il frutto e l'acidità salata. Chiude appagante e lungo.

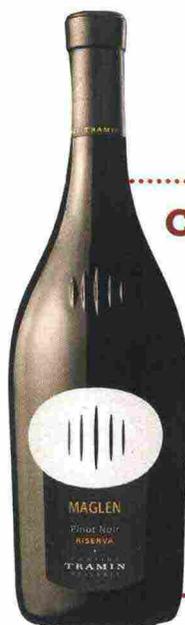
e il secondo in valore (2,3 miliardi di euro). E, ancora, negli ultimi cinque anni il valore delle nostre esportazioni di vini rossi imbottigliati è cresciuto del 18% a fronte di una diminuzione dell'8% in volume".

"I rossi sono il pilastro della storia del vino dell'Italia - conferma Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi- e rappresentano una grande fetta delle nostre esportazioni. I rossi, usando un'espressione poco tecnica ma efficace, "respirano il territorio". Lo esprimono in modo forte, molto

più dei bianchi, quando il binomio con il vitigno è di quelli inscindibili. Bastano due esempi per rappresentare questa sinergia: il Sangiovese con la Toscana, il Nebbiolo con il Piemonte. Binomi da cui sono scaturiti vini di eccellenza che hanno reso famoso il vino italiano in tutto il mondo".

La preminenza della produzione di vini rossi in Italia si basa in particolare su alcune regioni dove le varietà a bacca rossa prevalgono, come Toscana (88%), Basilicata (83%), Calabria (76%), Abruzzo (66%), Valle d'Aosta (64%), Molise (63%) ▶

Il mondo del vino non è esente dalle mode. Però, con il passare degli anni si nota una crescita della passione e la voglia di saperne di più da parte dei consumatori che oggi preferiscono rossi meno "pesanti", armonici, fragranti e freschi



## CANTINA TRAMIN

## Maglen, elegante Pinot Nero in purezza

**L'**altitudine è di 450 metri, i luoghi quelli incontaminati dell'Alto Adige. È questa giusta combinazione che ha portato la Cantina Tramin di Termeno a produrre Maglen. Il nome arriva dai terreni argillosi e sabbiosi di Mazzon e Glen, due delle zone più vocate per il pinot nero. Il blend che nasce dall'unione delle uve trova una perfetta armonia fra tutte le caratteristiche distintive di questo vitigno. Un 100% pinot nero dal colore rubino, sfumature granaie, profumi di ciliegia e marasca accompagnati da sentori di spezie; elegante e persistente, con tannini strutturati. I grappoli sono vendemmiati a settembre, per conferire al vino una gradevole acidità. Segue una lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata di 24° C in grandi tini di rovere. Dopo l'invecchiamento in barrique francesi per 14 mesi, il vino viene conservato in bottiglia per un anno prima di essere destinato al mercato. Maglen è un ottimo compagno da tavola, meglio se in abbinamento ad arrostiti, cacciagione, formaggi piccanti.

**BERTANI DOMAINS**

# A Val di Suga, dove il Brunello si racconta in tre cru

Tre vigne e tre territori rivelano tre espressioni del Brunello di Montalcino con un unico protagonista: il Sangiovese. Che si esalta in maniera differente in tre cru: Vigna del Lago, Spuntali e Poggio al Granchio

**A** chi ha ancora dubbi sull'importanza dei diversi terroir produttivi nella caratterizzazione di un vino, consigliamo una visita a Val di Suga, l'azienda di Montalcino di proprietà di Bertani Domains. A Val di Suga è stato realizzato un progetto vitienologico molto coraggioso e originale che ha rotto alcuni schemi classici della produzione di Brunello di questo territorio. Infatti, invece di realizzare soltanto un Brunello di Montalcino, attraverso un blend dei diversi sangiovese coltivati nei 55 ettari complessivi dell'azienda, si è scelta la via di produrre tre vini capaci di esprimere le peculiarità dei tre diversi siti produttivi di appartenenza. Tre cru ben distinti -per esposizione, suolo, microclima, e altitudine- dove non solo il sangiovese ha trovato un habitat ideale per esprimersi ai suoi massimi livelli, ma anche per farlo in maniera molto diversificata. Da qui la scelta dello staff tecnico dell'azienda di voler raccontare il proprio sangiovese in tre diverse declinazioni, ognuna con una sua specifica identità altamente riconoscibile.

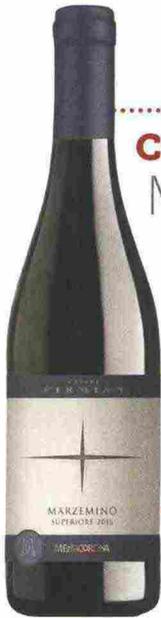
Il sangiovese di Val di Suga, pertanto, si fa leggere attraverso le caratteristiche dei suoi tre vigneti di appartenenza: a sud-est Poggio al Granchio, a sud-ovest Vigna Spuntali e a nord Vigna del Lago. Tre vigneti con suoli molto diversi tra loro, rispettivamente marnosi (galestro), calcarei con residui vulcanici e argillosi; tre microclima, rispettivamente montano con l'influenza del Monte Amiata (1.750 metri sul livello del mare), mediterraneo (il mare dista solo 30 chilometri) e continentale (con un clima

mite grazie all'influenza del lago circostante); infine, tre altitudini diverse: rispettivamente 400, 300 e 270 metri sul livello del mare.

Ma, per esaltare ulteriormente le peculiarità del sangiovese in relazione ai suoi tre diversi terroir produttivi, a Val di Suga hanno deciso di utilizzare anche tre diverse tecniche enologiche seguendo il cosiddetto Metodo Borgogna. Per la vinificazione del Brunello Poggio al Granchio sono state realizzate le follature, per il Vigna Spuntali la tecnica su vasca aperta, mentre per il Vigna del Lago sono state utilizzate vasche di cemento. Diversi anche gli affinamenti: il Poggio al Granchio in tradizionali botti da 60 ettolitri, il Vigna Spuntali in barrique e il Vigna del Lago in botti da 45 ettolitri. Il risultato di tutto questo sono tre diversi Brunello di Montalcino con caratteristiche ben distinte e riconoscibili. Poggio al Granchio è un Brunello caratterizzato da profumi di frutti di bosco rossi maturi, sentori decisamente minerali, di pietra focaia; in bocca si avvertono tannini setosi, molto verticali, per un vino dalle potenzialità di lungo invecchiamento. In Vigna Spuntali, invece, a emergere sono le note erbacee, ma anche di frutta candita, in bocca i tannini sono morbidi e dolci, mentre l'affinamento regala una bella evoluzione ossidativa. Il Brunello Vigna del Lago si presenta con un colore meno intenso e un grado alcolico inferiore rispetto agli altri due; al naso si evidenziano forti note floreali, citriche, in particolare di arancia amara e in bocca tannini leggeri regalano ottima bevibilità anche senza lunghi invecchiamenti.



## SPECIALI



## CASTEL FIRMIAN

## Marzemino Superiore dai profumi intensi

**D**ai migliori vigneti delle colline di Ala nasce il Trentino Doc Marzemino Superiore Castel Firmian, brand del Gruppo Mezzacorona. La raccolta di una prima frazione di grappoli avviene manualmente. Durante l'appassimento a temperatura e umidità controllate, l'uva matura ed evolve sprigionando profumi inaspettati e sensazioni vellutate. I grappoli vengono poi diraspatis, pigiati e il mosto ottenuto è messo a fermentare in acciaio con lieviti selezionati. La quota restante di uva viene raccolta il più tardi possibile compatibilmente con il clima e lo stato sanitario. Anche in questo caso le uve sono diraspate e messe a fermentare con lieviti selezionati specifici. terminate le fermentazioni, le due partite riposano in contenitori di acciaio in attesa dell'assemblaggio cui segue la maturazione in bottiglia. Il Marzemino Superiore 2016 ha colore rosso rubino deciso. I profumi sono intensi e abbracciano quasi tutta la frutta del sottobosco, anche in confettura, e la marasca sotto spirito. In bocca è piacevole, morbido con tannini delicati, coerente con i profumi e di buona persistenza.

Piemonte (56%), Puglia (55%), Sardegna e Campania (54%).

Dati gli ingredienti primari, territori e vitigni, il miglioramento della qualità dei vini italiani in generale si deve alla ricerca in viticoltura ed enologia e alla gestione illuminata di alcune Denominazioni. Un vero e proprio caso di studio è quello del Chianti Classico Docg. "La qualità del Chianti Classico Docg è cresciuta con il Progetto Chianti Classico 2000, grazie al quale sono stati

selezionati cloni di sangiovese migliorativi con cui è stata rinnovata la gran parte dei vigneti della Denominazione -racconta Giuseppe Liberatore, storico direttore del Consorzio di tutela dell'importante rosso toscano e da settembre amministratore delegato di Valoreitalia- Se al 2008 avevamo perso il 30% del mercato, dal 2009 la crescita della Docg è stata costante toccando i 40 milioni di bottiglie, esportate per l'80%. Abbiamo investito molto in marketing, in particolare in quei Paesi dove il consumo dei rossi era in crescita, ma anche in mercati maturi come Stati Uniti e in Canada in cui i consumatori conoscono il vino e lo sanno valutare mettendo in relazione qualità e prezzo. L'ultimo passo che ha dato lo slancio finale, necessario vista la grandezza della Denominazione, è stata la modifica del disciplinare di produzione inserendo un vino al vertice, la Gran Selezione, di assoluta eccellenza e prezzo conseguentemente adeguato che, pur rappresentando soltanto il 5% delle bottiglie, vale il 12% del fatturato del Chianti Classico e tira la volata alle altre tipologie".

Comunque, se già in Europa i consumi dei ▶

Negli anni sono cambiate le modalità di consumo.

Oggi l'85% degli adulti consuma vino almeno una volta l'anno, i figli del boom economico degli anni Sessanta lo bevono prevalentemente a casa, mentre i Millennial amano gustarlo con gli amici fuori casa



## FAMIGLIA CECCHI

## Coevo, pregiato blend fra Maremma e Chianti

**C**oevo è un vino di pregio sintesi di un percorso profondo nella storia della Famiglia Cecchi. È memoria della tradizione, riferimento per il presente, ma soprattutto per il futuro e unisce in sé due importanti territori toscani: il Chianti Classico e la Maremma. Dal Chianti Classico provengono le uve sangiovese (preponderante al 50%) e cabernet sauvignon, dalla Maremma merlot e petit verdot, le cui percentuali variano di vendemmia in vendemmia; la produzione per ettaro è molto bassa: 40 quintali di uva. Coevo è un vino che esce soltanto nelle annate migliori: la 2011, frutto di una vendemmia che ha offerto una straordinaria intensità aromatica, non si dimentica facilmente. Il sangiovese ha dato freschezza gustativa, arricchita dal cabernet sauvignon, con aromi orientati al frutto scuro e liquirizia. Il merlot ha conferito spessore, mentre il petit verdot ha aggiunto una leggera sfumatura speziata. Coevo 2011 ha riposato 18 mesi in barrique e tonneau e in bottiglia per oltre un anno. Intenso e appagante, è fine ed elegante e capace di invecchiare a lungo.

**FAMIGLIA PASQUA**

Valpolicella e Amarone nel cuore ma l'anima è internazionale

Un forte legame con il territorio e un sapere consolidato nell'arte del wine making hanno portato alla produzione di vini di qualità elevata premiati in tutto il mondo

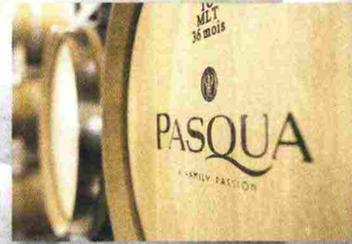
**L'**indissolubile legame con la Valpolicella caratterizza la storia della famiglia Pasqua, giunta alla terza generazione, dal cuore veronese e dall'anima internazionale. Fondata nel 1925 a Verona, l'azienda vitivinicola ha nei vini rossi della Valpolicella il cuore della produzione, ma la sua attività si è ampliata nel tempo anche ai territori maggiormente vocati di altre regioni italiane. È, comunque, nella Valpolicella che la famiglia esprime tutto il suo sapere nell'arte del wine making. Un sapere certificato dai tanti riconoscimenti ottenuti in Italia, ma anche a livello internazionale, dall'Amarone della Valpolicella Famiglia Pasqua, innanzitutto, dal colore rosso intenso, ampio al naso, con freschi e decisi profumi di frutti rossi come mora e ciliegia, toni speziati che ricordano cioccolato e tostatura e note dolci di vaniglia; in bocca è caldo, equilibrato, con tannini soffici e sfumature di appassimento sul finale. Lo scorso anno la Riserva 2006 è stata giudicata miglior vino rosso italiano e miglior Amarone all'*International Wine Challenge* di Londra) e ha anche ottenuto da Robert Parker 94/100 punti; l'annata 2013 si è aggiudicata con le valutazioni di Robert Parker 91/100 punti, descritta come un vino molto coinvolgente, potente e lungamente intenso.

Ma anche in Italia i vini di Famiglia Pasqua hanno raccolto consensi: al *Merano Wine Festival* l'Amarone MaidireMai 2010 ha ricevuto il bollino Gold come "prodotto di eccellenza superiore". È un vino di grande concentrazione, struttura, eleganza e potenza, ancora giova-

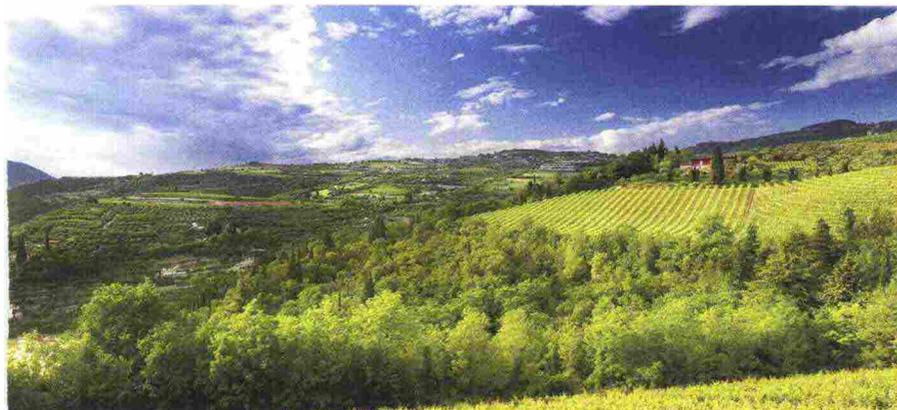
ne, ma di grande personalità; caldo e ricco, avvolgente e complesso, con tannini decisi, ma eleganti e un finale affascinante. Premiato (dalla *Guida Vini Buoni d'Italia*) anche il Cecilia Beretta Amarone Riserva 2012, ricco, morbido e persistente. "La dedizione quotidiana alla qualità dei nostri vini, che si traduce in cura maniacale di tutto il processo produttivo, dal vigneto alla lavorazione in cantina fino al packaging, è stata riconosciuta dai più autorevoli osservatori del nostro settore, negli Stati Uniti e in Europa", è il commento di Umberto Pasqua, presidente della casa vitivinicola, cui si aggiunge il pensiero del figlio Riccardo, amministratore delegato dell'azienda di famiglia: "I premi e gli ottimi punteggi sono uno stimolo per fare sempre meglio".

Tra i vini dell'azienda Cecilia Beretta (gioiello delle famiglia Pasqua) si distingue il Terre di Carianso Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg: dal colore intenso, al naso è ampio, con profumi di frutti di bosco e confettura di more, note speziate che ricordano cacao e torrefazione; in bocca è ricco, caldo e morbido, con tannini già abbastanza maturi e setosi, ben equilibrato e molto persistente.

Infine, anche al di là dell'Amarone, la famiglia Pasqua riesce a proporre vini che si distinguono per la qualità e la precisa personalità. Come *PassioneSentimento*, Rosso Veneto Igt dedicato a Verona. L'etichetta racconta infatti la storia d'amore più conosciuta al mondo, quella di Giulietta e Romeo. Caratterizzato da un colore rosso rubino profondo, al naso è intenso e persistente con spiccate note di frutti rossi e sentori di spezie. In bocca è equilibrato, rotondo, morbido e avvolgente al palato, con tannini vellutati.



## SPECIALI



Caratterizzazione, riconoscibilità e legame con il territorio sono le carte vincenti di molti vini rossi italiani. Ma, soprattutto, i rossi devono far crescere l'appeal verso le nuove generazioni e rilanciare la forza evocativa dei luoghi

vini rossi scendono, in Italia il calo è più accentuato. Due i fenomeni che si sovrappongono. Da una parte il consumo pro capite che continua a diminuire -dai 30,2 milioni di ettolitri del 2000 siamo arrivati ai 22,5 del 2016- e dall'altro il successo degli spumanti cresciuti in volume del 20% nell'ultimo quinquennio. Le vendite dei rossi fermi hanno registrato nello stesso periodo un calo del 14% andando peggio dei bianchi che pure sono diminuiti dell'8%. Così, nel 2016 i rossi fermi in Italia sono stati scavalcati dai bianchi

fermi nelle vendite in volume anche se di poco (40,2% contro 40,6%).

“Se nel 1993 -entra nel dettaglio Denis Pantini- in Italia il 14% dei consumatori beveva oltre mezzo litro di vino al giorno, oggi a bere 3-4 bicchieri è meno del 5%. L'85% degli adulti consuma vino almeno una volta all'anno e diversamente tra le regioni con il Centro-Nord davanti al Sud e alle Isole. A preferire i rossi sono i consumatori di Piemonte, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana e Abruzzo. Il cambiamento di generazione influenza non solo le quantità, ma anche le abitudini di consumo. I figli del boom economico degli anni Sessanta (i baby boomers) consumano il vino prevalentemente a casa, lo preferiscono agli altri alcolici come birra e liquori e lo bevono generalmente da solo. Differenti le modalità di consumo dei Millennial (nati dal 1980 al 2000) che consumano di più fuori casa sia superalcolici sia vino, in particolare mixato in spritz e affini, in cui è il vino bianco che fa da padrone”.

Cambiano i tempi, le abitudini e i gusti. Da un po' di anni vincono i rossi armonici, fragranti e freschi, pur con una certa morbidezza che comunque non li rende “ruffiani” e non guasta la complessità olfattiva anche nei rossi da bere



## GENAGRICOLA

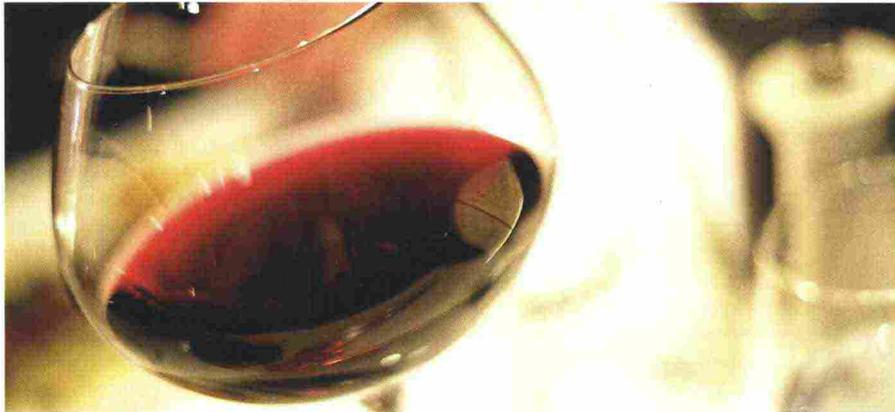
## Costa Arènte, l'Amarone di qualità superiore

**S**i trova sulla sommità di una collina circondata dai vigneti e gode di una esposizione favorevole e di una leggera brezza che fornisce il suo prezioso contributo alla sanità delle uve, indispensabile per ottenere grappoli capaci di affrontare l'appassimento necessario e dare vita all'Amarone della Valpolicella, simbolo del territorio. È Costa Arènte, acquisita nel 2015 da Genagricola con una tenuta di 35 ettari -di cui 17 vitati- in Valpantena (Vr). L'importante investimento di Genagricola nella “creazione” di una nuova azienda d'eccellenza, ha come obiettivo la produzione di un Amarone della Valpolicella di qualità superiore. In questa prima fase ci si concentrerà sui tre rossi del territorio: Amarone, Valpolicella e Ripasso. Le annate di imminente uscita sul mercato sono la 2013 per l'Amarone, 2016 per il Valpolicella e la 2015 per il Ripasso. Con una capacità d'invecchiamento di 10-15 anni, l'Amarone nasce dalle uve tipiche della Valpolicella vendemmiate manualmente e messe in cassette per essere portate “a riposo”, cioè in appassimento, il momento in cui le uve acquisiscono maggior concentrazione e si favorisce lo sviluppo di un ricco profilo aromatico. Poste in cassetta all'interno di grandi sale termocondizionate e ventilate, a temperatura e umidità controllate, dopo 100 giorni le uve hanno perso dal 30% al 35% del loro peso e sono pronte per essere selezionate e vinificate in recipienti d'acciaio a temperatura controllata: macerazione lenta per 30 giorni di cui 12 a freddo, con 3 follature al giorno per facilitare l'estrazione di tannini e antociani. A



fine maggio il vino è trasferito in botti di rovere da 25 e 5 ettolitri dove sosta per oltre 36 mesi. Prima dell'imbottigliamento le due masse vengono assemblate. L'Amarone 2013 Costa Arènte si presenta rosso intenso, con bordi che tendono al granato; al naso il bouquet complesso e ampio coniuga sentori fruttati di marasca a toni di tabacco, spezie, liquirizia. All'assaggio mostra una grande struttura, in cui a sentori di frutta a bacca rossa e marasca si sovrappongono note di vaniglia. Secco, con una buona acidità e tannini eleganti, è sostenuto da una buona alcolicità; lunga la persistenza in bocca. Interessanti anche il Valpolicella, un rosso dalle marcate note di frutta, fresco e vibrante con acidità e morbidezza ben bilanciate, e il Ripasso, strutturato, speziato e vellutato, sostenuto da un buon grado alcolico per nulla invadente.

La qualità della produzione è migliorata negli anni grazie alla ricerca in viticoltura ed enologia. Il caso di studio sovente citato è quello del Chianti Classico Docg, una Denominazione cresciuta negli anni grazie all'avvio del progetto Chianti Classico 2000 che prevedeva la selezione dei cloni di Sangiovese



giovani. I rossi invecchiati trovano sempre maggior apprezzamento man mano che la conoscenza del vino si diffonde e le opportunità di degustare annate indietro nel tempo si moltiplicano grazie a manifestazioni ed eventi che propongono anche verticali. "Comunque ormai lo sappiamo -considera Cotarella- esistono mode anche nel mondo del vino. Ci sono dei periodi in cui c'è attenzione verso una tipologia di prodotti da parte dei consumatori per poi passare a un'altra. Quello che è importante rilevare è che insieme alla passione

per il vino sta crescendo il desiderio di andare in profondità. Cresce la cultura e traina il vino. E questo ci conforta. Con uno sguardo dall'alto alle diverse recenti epoche, si possono schematizzare alcuni periodi. Dagli anni '90 fino al 2006 abbiamo puntato a dare carattere alle nostre etichette perché venivamo da prodotti inespressivi. Così, abbiamo prodotto vini di grande struttura, spessi e molto 'legnosi'. E dico questo non certo per demonizzare quel periodo che ci ha permesso di emergere e riportare alla luce il vino italiano. ▶

## SANTI

### Ventale, un Valpolicella contemporaneo

La casa vinicola Santi è una delle protagoniste della storia della Valpolicella. Fondata nel 1843 a Illasi, la cantina ha saputo creare nel corso del tempo etichette di grande successo indirizzate a diversi mercati, in Italia e all'estero. "Realizzare vini contemporanei utilizzando i principi fondamentali della tradizione della Valpolicella" è l'obiettivo di Santi e si articola in tre punti cardine. Il primo è la corvina, considerata il vitigno principe del territorio, la cui presenza diventa preponderante per restituire vini dallo stile elegantemente fruttato. Un altro punto importante è la botte grande, tipica dell'antica tradizione italiana, che permette una migliore ossigenazione nei lunghi affinamenti per i vini dal destino longevo. Infine, l'utilizzo di legni locali: oltre al rovere, ciliegio, castagno e in minima parte acacia. La cantina, oltre ad avere aperto le porte al pubblico da aprile di quest'anno, vanta un'offerta di etichette focalizzata sulle eccellenze della Valpolicella, protagoniste dell'alta gamma rappresentata dalla linea La Cantina del Cavaliere, in omaggio ad Attilio Gino Santi, erede del fondatore e insignito della carica di Cavaliere della Repubblica. A completamento di gamma, vengono proposte altre Doc del veronese e alcune eccellenze delle Venezie, quali Pinot Grigio e Prosecco Millesimato Docg. Proemio e Amarone della Valpolicella, oltre al Solane Valpolicella Ripasso Superiore Classico Doc, fanno parte della linea top. Il Solane è l'espressione del territorio e si presenta con un nuovo packaging che prevede una bottiglia tronco-conica pesante per evidenziarne lo stile morbido e un'etichetta più contemporanea ed elegante per enfatizzare l'aspetto stilistico della fragranza: è un vino dalla forte personalità, con una spiccata finezza di profumi, sapidità e persistenza. La linea si completa con il Ventale Valpolicella Superiore Doc, il cui nome s'ispira alla vallata di Illasi, caratterizzata da una forte ventilazione. Questo vino rappresenta la corvina nella sua espressione più spontanea: frutto fragrante e sapidità, celebrando la Valpolicella di Santi. Ha colore rosso rubino intenso con note di ciliegia matura, ribes nero, mora di rovo e pepe verde; in un secondo tempo si avvertono sentori di cacao e frutta fresca. In bocca la vibrante succosità è supportata da tannini vellutati; il retrogusto è lungo e sapido.



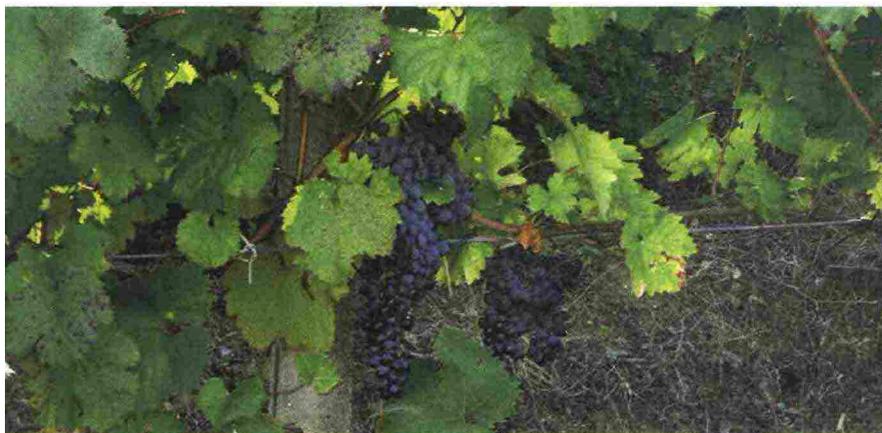
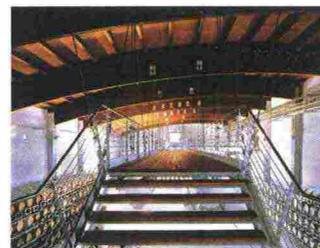
## SPECIALI



## VITE COLTE

## La Luna e i Falò, eccellente Superbarbera

**N**ata per valorizzare, secondo elevati criteri qualitativi, il patrimonio viticolo e le esperienze di Terre da Vino, storica cantina cooperativa piemontese, a Barolo (Cn), Vite Colte ne raccoglie oggi le eccellenze con 300 ettari di vigneto e 180 viticoltori. Vite Colte si evidenzia come una vera "azienda nell'azienda", con una gestione separata dei vigneti, una vinificazione dedicata ed etichette che comprendono, tra gli altri, i vini prodotti in alcuni dei più importanti comuni della Docg Barolo (Serralunga d'Alba e Barolo). Ha preso avvio nel 2010, ma la spinta che ha portato alla nascita dell'idea, poi alla sperimentazione su uve e vigneti e quindi alla scelta del nome, era nata, però, molti anni prima con un unico, forte presupposto di base: la creazione di vini di altissima qualità prodotti a partire da vigneti di collina selezionati e gestiti con cura, attenzione e rigore dagli agricoltori e dagli agronomi. Perché, Vite Colte rappresenta l'arte di coltivare la vigna con abilità, sapienza e passione. L'uscita delle prime etichette sul mercato è del 2016. Il vino più noto e rappresentativo dell'azienda è sicuramente la Barbera d'Asti Superiore Docg La Luna e i Falò. Sono oltre sessanta gli ettari di vigneto compresi tra Nizza Monferrato, Mombaruzzo, Calamandrana, Agliano Terme e Rocchetta Tanaro, in provincia di Asti, accuratamente selezionati dai tecnici e gestiti a basse rese che partecipano al Progetto Superbarbera. L'assemblaggio di uve provenienti da vigneti con terreni e microclimi leggermente diversi consente di ottenere un vino con il miglior bilanciamento tra struttura e profumi. La vinificazione è di tipo tradizionale, con macerazione di dieci giorni a una temperatura di 28-30 °C a cui segue l'avvio della fermentazione malolattica. L'affinamento in barrique prosegue per circa 12 mesi durante i quali questo Barbera, dalla robusta struttura, arricchisce ulteriormente il suo patrimonio estrattivo ed evolve in un vino complesso ed elegante. Dal colore rosso porpora, ha un profumo ricco e complesso, con evidenti note di viola, liquirizia e vaniglia. Sapore molto fresco, con sfumature persistenti di frutti di bosco, vaniglia e caffè, finale lungo e persistente. Nel 2018 questo grande Barbera festeggerà un compleanno importante: 30 vendemmie, essendo nato con l'annata 1988.



**Negli anni, ricercatori, enologi e produttori hanno acquisito elementi di conoscenza per valorizzare vitigni e territori che oggi sono la nostra forza e ci distinguono nel mondo. Vini che sono il risultato della nostra cultura nel senso più ampio del termine**

Poi è stato il momento del bilanciamento di questi elementi senza tornare ai tempi in cui i nostri vini erano senza infamia e senza lode. E siamo andati molto oltre acquisendo elementi di conoscenza sempre più numerosi che ci hanno consentito di valorizzare vitigni e territori. Ci conforta che anche gli astemi amino il vino per la cultura che rappresenta. In Italia non abbiamo né oro, né diamanti, la nostra ricchezza non è sottoterra, ma sopra, è tangibile ed è il risultato della cultura e del lavoro dell'uomo".

Ne è una chiara rappresentazione l'integrazione tra vitigni autoctoni e territori di produzione che trova la sua massima espressione in Italia anche in termini numerici. L'ascesa dei vini italiani da vitigni autoctoni nelle preferenze non è un fenomeno passeggero ma "culturale" che investe non solo i consumatori italiani, ma pure i turisti stranieri appassionati di vino e, piano piano anche per l'esiguità di certe produzioni, alcuni mercati esteri. Piacciono i "rossi diversi", che oltre al prerequisite della qualità esprimono l'identità del territorio e questo determina una certa flessibilità nei gusti. Al ristorante l'appassionato italiano passa con disinvoltura dai grandi rossi classici di grande struttura ai rossi più leggeri a seconda dei momenti di consumo e del reddito, influenzato soprattutto dalla sua cultura del vino e dalla sua provenienza geografica. Gli stranieri, conoscendo meno l'offerta enologica italiana, prediligono soprattutto etichette più note di rossi più strutturati, ma la curiosità cresce, e crescerà ancora se i ristoratori sapranno proporre e far scoprire altri vini, a patto che siano davvero identitari. Ecco perché le Denominazioni di origine e i produttori che hanno intrapreso questo percorso virtuoso sono o saranno premiate.

## UMBERTO CESARI

# Tradizione e tecnologia, mix vincente per i pregiati Tauleto e Laurento

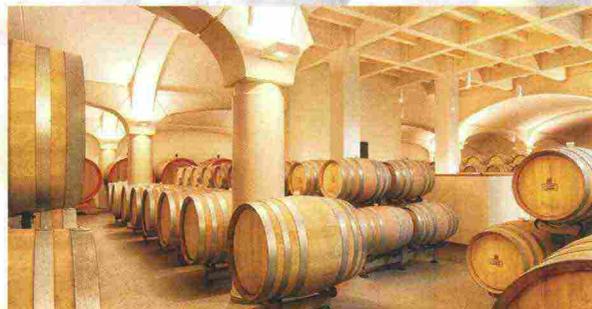
I due rossi top dell'azienda bolognese esprimono l'eccellenza del terroir e le grandi potenzialità del vitigno sangiovese conquistando numerosi premi nelle competizioni internazionali

Con 15 giorni di anticipo rispetto allo scorso anno è partita la vendemmia di Umberto Cesari che promette risultati interessanti. Le stagioni che si sono susseguite sono state infatti caratterizzate da un buon andamento climatico, ma ad aiutare a controllare lo sviluppo delle uve è prezioso anche il supporto della tecnologia. L'azienda, che si estende su sei poderi e 175 ettari di vigneti sulle colline di Castel San Pietro Terme (Bologna), punta a garantire la qualità della sua produzione grazie anche al continuo monitoraggio dei vigneti, possibile grazie all'adozione di un sistema distribuito che, avvalendosi di una stazione Gprs e di una rete di unità wireless collocate lungo i filari, permette di rilevare in modo reale e puntuale alcuni dei più importanti parametri quali, ad esempio, temperatura, umidità, bagnatura fogliare. L'analisi dei dati consente di stilare e aggiornare un'agenda fenologica (andamento del ciclo vegeto-produttivo della vite) e formulare ipotesi sul possibile sviluppo di patogeni, con conseguente adozione di un'agenda dei trattamenti, eseguiti solamente se necessario.

All'high tech si accompagna la sapienza del lavoro in vigna e in cantina che permette di arrivare a vini come Tauleto Sangiovese Rubicone Igt e Laurento Romagna Doc Sangiovese Riserva.

Prodotto con il 90% di sangiovese grosso e il 10% uva longanesi, Tauleto nasce dal desiderio di Umberto Cesari di creare un vino di grande struttura, capace di esprimere l'eccellenza del suo terroir e le grandi potenzialità del vitigno sangiovese. Obiettivo riuscito stando ai premi raccolti ai concorsi internazionali più prestigiosi come il *Sakura-Japan Women's Wine Award 2017* (Giappone) e l'*International Wine and Spirit Competition 2017* (Gran Bretagna). Riconoscimenti importanti per questo vino la cui

vinificazione prevede il passaggio in tini di rovere di Slavonia, con una lunga macerazione a temperatura controllata. Dopo l'affinamento di 24 mesi in barrique e tonneau da 225 e 550 litri in legno di Allier, il vino riposa per sei mesi in bottiglia. Di grande struttura e longevità, Tauleto è prodotto solo nelle annate migliori. Ha un colore rosso intenso tendente al violaceo, il bouquet esprime frutta rossa, ciliegia matura, mora delicata,

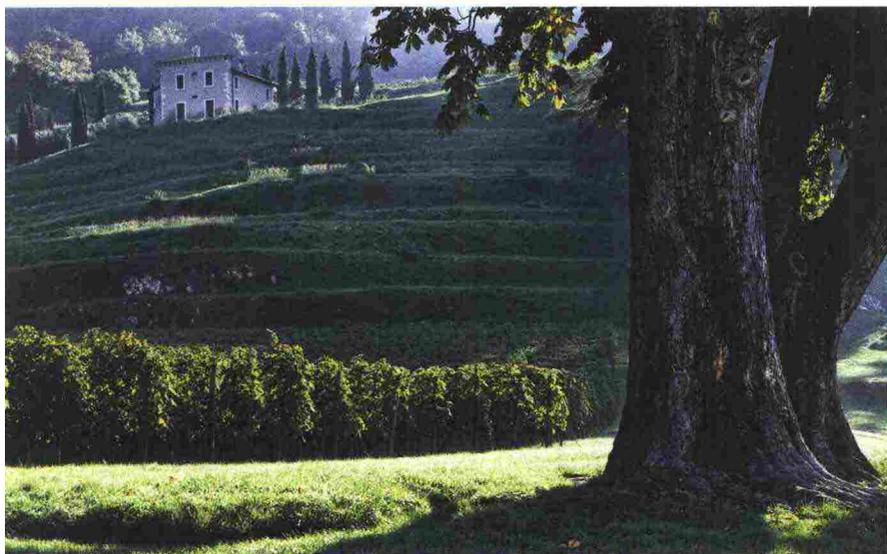


lampone, sfumature di rosa, note balsamiche e speziate. Il gusto è possente, pastoso, ricco di polpa e tannino con grande equilibrio. Fra gli abbinamenti consigliati ci sono le carni rosse impegnative che richiedono una lunga cottura e i formaggi stagionati.

È, invece, un blend costituito dal 90% di sangiovese di Romagna e il 10% di cabernet sauvignon quello che dà vita al Laurento Romagna Doc Sangiovese Riserva che viene vinificato in vinificatori verticali di acciaio a temperatura controllata con lunga macerazione. L'affinamento prevede il passaggio di 24 mesi in botti da 30 ettolitri di rovere di Slavonia. Dotato di una capacità di invecchiamento di 8-10 anni, Laurento ha un colore rosso granato e un bouquet con sentori di viola, mora, prugna, amarena sotto spirito, foglia di pomodoro delicata e tabacco. Al gusto è secco, ampio e deciso, caldo, elegantemente tannico, armonico e fine. In tavola predilige primi piatti importanti, lasagne, gnocchi al sugo di cinghiale, tagliatelle al ragù, carni e formaggi stagionati.



## SPECIALI



**I vini rossi sono il pilastro della storia del vino dell'Italia e rappresentano gran parte delle nostre esportazioni. I rossi respirano il territorio: lo esprimono in modo forte, molto più dei bianchi, in particolare quando il binomio con il vitigno è di quelli inscindibili**

È il caso di una Denominazione delle Marche, regione in cui anche se il driver è il bianco Verdicchio, la produzione di rossi, che nel Conero ha la sua storia, vale il 47%. Il Rosso Conero è una nicchia che conta solo su 49 produttori di uve e 45 imbottigliatori per 12.500 ettolitri certificati, partita cinquant'anni fa con un vino "grasso" che oggi è diverso e identitario. "Il Rosso Conero, che non è di moda come il Primitivo o l'Amarone -spiega Cotarella- ha fatto una costruzione di sé lenta, ma solida. Un vino bomboniera che conta su struttura e giacitura dei terreni variegata, su un territorio bello e anche sul senso di appartenenza degli enologi marchigiani, elemento culturale di non secondaria importanza. Ne scaturisce un vino equilibrato (di più rispetto a quelli di altre aree adriatiche), minerale, grasso quanto basta, elegante e anche incline ad



affinare in botti grandi. E, importantissimo, si distingue ed è riconoscibile, perché parla del territorio".

Caratterizzazione, riconoscibilità e legame con il territorio sono le carte vincenti di molti rossi italiani che i consumatori acquistano proprio perché esprimono e raccontano il territorio nel bicchiere. Ma ci sono due necessità comuni a molte aree "da rossi": quella di far crescere l'appeal verso le generazioni successive e la forza evocativa dei luoghi. "Le evoluzioni del consumo dei vini rossi -osserva Pantini- richiedono necessariamente ai produttori italiani nuovi approcci di mercato, collegati sia al Paese di sbocco, compreso quello nazionale, sia alle leve produttive, commerciali e di marketing".

Tra i "dualismi" più pressanti, "Asia vs Europa", "Horeca vs Gdo", quello che più divide è però "vini convenzionali versus vini sostenibili in senso lato, bio, biodinamici, senza solforosa, ecc..." "Non ne farei una questione ideologica -sottolinea Cotarella- Stiamo lavorando a 360° sulla vitivinicoltura attraverso la scienza per andare verso soluzioni più sostenibili. Nel caso della solforosa, ad esempio, esistono tantissimi alimenti che ne contengono in quantità 100 volte superiori al vino e nessuno ne parla. Io sono un inguaribile ottimista e penso che questa sia la dimostrazione che il vino suscita il maggiore interesse nelle persone. È necessario arrivare a una conoscenza completa e sostenuta da elementi scientifici, che vada dalla terra al bicchiere. L'approccio del biologico e del biodinamico è senz'altro più complesso nella coltivazione rispetto alla viticoltura convenzionale, ma è lì che andiamo a parare. Spesso dico che fare biodinamica è come lanciarsi da un grattacielo senza paracadute. Bisogna conoscere i "segreti", i modi per non farsi male. La conoscenza ci porterà a non romperci le ossa. Il percorso è già stato intrapreso dal vino italiano che è un altro pianeta rispetto a trent'anni fa. Oggi la qualità è un prerequisito e questo è il risultato dell'approccio scientifico che applichiamo in vigna e in cantina". **F&B**