

I VINI DI WINENEWS



ALOIS LAGEDER

Doc Alto Adige Cabernet Sauvignon Cor Römigberg

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 13.300

Prezzo allo scaffale: € 56,00

Azienda: [Società Agricola Lageder](#)

Proprietà: Alois Lageder & C.

Enologo: Georg Messner, Jo Pfisterer

BAGLIO DI PIANETTO

Terre Siciliane Igt Syrah Syraco

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Cantina Baglio di Pianetto](#)

Proprietà: famiglia Marzotto

Enologo: Mattia Filippi

PAKRAVAN PAPI

Toscana Igt Sangiovese Gabbriccio

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Pakravan Papi](#)

Proprietà: famiglia Papi

Enologo: Graziana Grassini

ARNALDO CAPRAI

Doc Colli Martani Grechetto Grecante

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Grechetto

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Arnaldo Caprai Società Agricola](#)

Proprietà: Arnaldo Caprai

Enologo: Vera Lafranconi, Michel Rolland

Fra le tante caratteristiche che rendono un vino eccellente c'è da annoverare la sua capacità di invecchiamento. Se l'etichetta poi è "recidiva", non guasta progettare un parziale immagazzinamento, che possa dare la possibilità ai consumatori di godere di piccole escursioni spazio temporali. È il caso di Rarum, pensato da Alois Lageder per celebrare quei vini aziendali che hanno dimostrato di avere una relazione ben riuscita col tempo e il suo intercedere inesorabile. L'edizione 2020 è dedicata al Cabernet Sauvignon che nasce da un vigneto fra i più belli e rappresentativi della filosofia biodinamica dell'azienda: lo storico Cor (Cuore in latino), parte degli otto ettari del Maso Römigberg sulle sponde del lago di Caldaro. Il cofanetto Rarum 2020 comprende 6 bottiglie delle migliori annate di Cor al prezzo di € 450,00, ma se ancora non si ha confidenza con questa etichetta, è comunque disponibile l'annata 2016. Decisamente riuscita: c'è la tipica foglia di pomodoro; c'è la carnalità della rosa rossa e la succosità delle more mature; c'è il calore delle spezie dolci e la freschezza della liquirizia; c'è la profondità della corteccia, la balsamicità legnosa dell'alloro. È un naso invitante per complessità e nettezza, che in bocca non stanca, anzi: leggermente amaro, si rivela fresco, aderente. Il giusto e sorprendentemente succoso, lasciando una scia finale di ciliegia e cioccolato extra fondente.

Il Syraco, il cui nome rimanda all'antico epiteto del vento caldo del sud che soffia su Siracusa, è un Syrah in purezza, affinato in barrique per 12 mesi. Cogliendo tutte le potenzialità di questa varietà mediterranea, la versione 2017 possiede un bagaglio aromatico di frutti rossi maturi ed erbe aromatiche, solcati da cenni balsamici e leggeri tocchi pepati. In bocca, il sorso è dolce e avvolgente con l'articolata struttura tannica a scorrere intensa, fino ad un finale serrato e affumicato. Nato nel 1997 dall'intuizione di Paolo Marzotto, recentemente scomparso, Baglio di Pianetto, il cui "quartier generale" si trova a Santa Cristina Gela, in provincia di Palermo, è la sintesi di un'impresa vitivinicola dislocata in diverse aree della Sicilia, tutte in zone abbastanza fresche, quasi montane a volte, ad altitudini elevate o nei pressi del mare; possiede poi vigne a Baroni, nel Comune di Pachino e a Pianetto, nella zona della Doc Monreale. Un solido e variegato patrimonio vitato per una superficie complessiva di 104 ettari a biologico, che danno in media complessivamente 550.000 bottiglie. Una produzione che interpreta la ricchezza della Trinacria enoica, mettendo in bottiglia un vero e proprio mosaico, composto da molte tessere. Del reato, la Sicilia si può considerare una specie di "continente" del vino, ad incarnare mille sfaccettature e altrettanto sensazioni, ancora non del tutto svelate.

Le storie dei vini diventano speciali quando si intrecciano a quelle delle persone. Amineh Pakravan era una giovane e colta ragazza iraniana che studiava a Parigi. Nel 1966 sa dell'alluvione di Firenze e si precipita nella città toscana per diventare uno degli angeli del fango. Qui conosce Enzo Papi, uno studente universitario che è lì per lo stesso motivo. Si innamorano, si sposano, comprano un casale dove fare del vino. L'azienda Pakravan Papi è all'inizio delle colline che contornano la Maremma settentrionale. Siamo a Riparbella in ottanta ettari di vigneti, uliveti e macchia mediterranea. I confini non sono netti, la natura addomesticata dall'uomo convive benissimo con il lato più selvatico, creando un ambiente incontaminato di grande effetto. I richiami di Bolgheri sono vicinissimi, ma siamo fuori dalla Doc. La scelta delle uve è stata la più libera e personale possibile: si Cabernet Sauvignon, Franc e Merlot ma anche Sangiovese, no al Vermentino, si invece alla Malvasia e al Riesling, oltre allo Chardonnay. Noi ci soffermiamo sul Gabbriccio, tutto Sangiovese piccolo - per capirci, quello del Morellino e del Sangiovese di Romagna - vivace per la sua succosità, elegante per il suo colore snello, promettente in una longevità che si è già rivelata. Alternanza di frutti e fiori rossi e neri che non chiudono mai austeri. Anzi, il finale lungo e speziato allarga il vino su ampiezze che invitano a più sorsi.

(Francesca Ciancio)

La piccola Umbria, con le sue dolci colline e il suo clima quasi continentale è stata storicamente una zona dalla doppia "natura" enoica, bianchista e rossista. Basti pensare ad Orvieto o all'attuale esplosione del Trebbiano spoletino. E se a cavallo del Nuovo Millennio, probabilmente, i rossi umbri avevano catalizzato un interesse più marcato, è altrettanto vero che le aziende più avvedute non hanno mai perso di vista il valore delle uve e dei vini bianchi, qui da sempre capaci di esprimersi a livelli interessanti. Evidentemente, questa strategia è stata abbracciata anche nell'azienda di Marco Caprai, forse l'impresa vitivinicola umbra dal profilo imprenditoriale più raffinato che, nonostante sia nota soprattutto per il suo incredibile lavoro sul Sagrantino, lanciato sul palcoscenico internazionale al pari delle altre nobili varietà rosse dell'Italia enoica, non ha mai scartato l'opzione bianchista. Dalla cantina di Bevagna, infatti, esce regolarmente, dal 1989, il Grecante, oggetto del nostro assaggio. Un bianco da uve locali che ha mantenuto viva la storicità dei bianchi umbri, aprendo all'attuale corso bianchista dell'azienda con sede a Bevagna, allargatosi ai vitigni internazionali a bacca bianca per alcune etichette aziendali. La versione 2019 come sempre non delude e propone profumi delicatamente floreali, nitidi e fragranti. Fresca, sapida e ben ritmata la progressione gustativa.