

PIACERI VINI DA DEGUSTARE

di Chiara Risolo

Un tavolo per due vista mare. Ostriche, gamberi rossi di Mazara, alici fritte, il sax di John Coltrane e, neanche a dirlo, una bottiglia di bianco in una boule ghiacciata. È l'estate signori.

Attenzione, però, un vino sbagliato può trasformarsi in una caduta di stile (quasi) imperdonabile. Per scongiurare il pericolo, *Panorama*, anche grazie all'aiuto del primo Master of wine italiano, Gabriele Gorelli, ci fa da guida nell'affascinante mondo enoico a bacca bianca, tra vitigni e denominazioni. E in queste pagine (da portare con sé in enoteca) troverete il meglio da stappare durante la prossima estate.

Ma prima di inebriarci con i racconti di Vermentino & co, è interessante sottolineare il ruolo strategico del nostro Paese in



Gabriele Gorelli
è il primo Master of wine italiano.

fatto di bianchi: «Nel mercato mondiale, i rossi rappresentano la tipologia più consumata, con forti incidenze soprattutto nei mercati asiatici, in primis la Cina, e in quelli nord americani. Eppure, negli ultimi anni i bianchi stanno registrando dinamiche di crescita significative, alla luce di una loro maggiore versatilità che meglio si adatta a occasioni di consumo differenti,

soprattutto tra le giovani generazioni» spiega Denis Pantini, responsabile di *Wine Monitor*, l'osservatorio di Nomisma sul mercato del vino. «L'Italia, dopo la Francia, è il secondo esportatore mondiale con 1,2 miliardi di euro di fatturato nel 2020. Mentre si piazza al primo posto per volumi (452 milioni di litri, ndr). Possiamo giocare una buona partita anche alla luce di una maggior varietà di vitigni che differenzia l'Italia da tutti gli altri competitor». In effetti, l'elemento distintivo



KERNER ARISTOS

Cantina Valle Isarco-Eisacktaler Kellerei. Di buona struttura, ha sentori di pesca. *Kellerei-eisacktal.it*



BELLADAMA

Poggio della Dogana, Romagna Albana docg. Al naso e in bocca le note agrumate arrivano dritte. *Poggiodella dogana.com*

A Novacella il Gewürztraminer è «divino»

L'Abbazia di Novacella vicino a Bressanone è un luogo di culto agostiniano dove, oltre alla preghiera, si produce vino dal lontanissimo 1142. Due le aziende di proprietà dei religiosi: la prima si trova proprio a Novacella e conta sei ettari, la seconda, Tenuta Marklhof, è a Cornaiano, e gli ettari che ha a disposizione sono ben 22. Oltre ai terreni vitati ci sono sconfinati frutteti,

erbari, boschi e pascoli d'altura. La produzione (per la maggior parte si tratta di bianchi e non poteva essere altrimenti) si attesta attorno alle 750 mila bottiglie, divise in tre linee differenti, Classica, Insolitus e Praepositus. Di quest'ultimo da provare il **Grüner Veltliner** (foto) con i suoi profumi di arancia, fiori rosa, litchi, zenzero. La sua spiccata mineralità, peraltro tipica dei vini

di montagna, lo rende molto fresco e adatto anche a primi strutturati come un ricco risotto con gorgonzola, pere e noci. Da non mancare le visite in cantina dove, oltre al vino, si possono degustare grappe, succhi di mele, sciroppo di sambuco e tisane. Ma anche ghiotte merende a base di speck, salsicce affumicate e formaggi accompagnati da pane sudtirolese. *Kloster-neustift.it*



Un'eccellenza sostenibile

A pochi chilometri da Palermo c'è un luogo inatteso, una piccola Francia, Santa Cristina Gela. Ed è qui che si trova l'azienda vinicola **Baglio di Pianetto**, un esempio virtuoso di sostenibilità: si è da poco conclusa la completa conversione di uve e vini in regime biologico, l'energia viene prodotta da fonti proprie e rinnovabili e la cantina interrata a sviluppo verticale riduce notevolmente l'impatto ambientale. «Sin dal principio, abbiamo perseguito la ricerca della massima qualità dei vini attraverso un'innovazione sostenibile» afferma Francesco Tiralongo,

amministratore delegato dell'azienda nata nel 1997 e fondata dal conte Paolo Marzotto. Una filosofia applicata a entrambe le tenute di proprietà, quella a Santa Cristina Gela e la Baroni, tra Noto e Pachino. In più c'è l'eccellenza dei vini che hanno dentro il sole e il mare della Sicilia. Come il **Viafrancia Riserva** (foto). Ottenuto da uve Viognier, al naso è un'esplosione di note fruttate, di spezie ed erbe fresche con accenti fumé. In bocca, la sua vena acida che spinge sul palato lo rende estremamente fresco. Provatelo con una tartare di tonno o salmone gratinato. Bagliodipianetto.it



SENSO

Di Monsupello, è uno Chardonnay che Carlo e Pierangelo Boatti hanno dedicato a Luchino Visconti. Può invecchiare fino a 30 anni. Monsupello.it

La cascina delle meraviglie

Un luogo, tre anime: l'agriturismo, la cantina e il ristorante. **Cascina Faletta**, nel Monferrato, è il paradigma del bien vivre. L'indirizzo ideale per chi desidera circondarsi di bellezza senza dover sottostare ai rigidi cliché imposti da strutture blasonate. Lorenzo Rosso, il produttore

vinicolo, ha puntato molto sui vitigni internazionali per invertire la rotta monferrina di Grignolini e Barbera. Una scelta coraggiosa che paga: tra gli altri, prova ne è il **Myricae** (foto), uno Chardonnay che beneficia del clima fresco delle ultime annate. «Le note di frutta esotica tipiche del vitigno vengono smorzate da un leggero

passaggio in legno che ricorda un po' lo stile francese» ricorda il vigneron. Ne scaturisce un ampio bouquet con sentori caramellati, cremosi e burrosi che ammorbidiscono le durezze e lo trasformano da vino spensierato a vino da meditazione, «qualcosa che raramente si trova in Piemonte» precisa.

Altra punta di diamante, il ristorante. La linea è dettata dallo chef stellato Andrea Ribaldone, cultore della qualità delle materie prime e del rispetto delle tipicità territoriali. E poi c'è Elena Novarino, perfetta padrona di casa che nelle camere dell'agriturismo ha messo la sua eleganza discreta, mai sfarzosa. Faletta.it

