

LA KERMESSE

Miti e piccole chicche Così l'Italia del vino la dà a bere al mondo

*Da domani a Verona il 52esimo «Vinitaly»
Stasera grande festa per le 107 etichette top*

Andrea Cuomo

■ È un grande momento per il vino italiano, sempre più amato e venduto all'estero e con un mercato interno che sente aroma di rinascita.

Si apre quindi con un sorriso a trentadue denti l'edizione numero cinquantadue del Vinitaly, da domani a mercoledì 18 nella tradizionale sede della fiera di Verona. La kermesse conta di battere i numeri record dello scorso anno (128mila presenze di cui 48 mila estere da 142 nazioni).

I produttori star celebrano il Gotha nella serata di stasera al Palazzo della Gran Guardia dedicata a Opera Wine, che da qualche anno organizza una degustazione dei migliori vini italiani selezionati dalla rivista «Wine Spectator», la più importante del mondo. Centosette le aziende presen-

ti, un'autentica geografia (opinabile, naturalmente) del vino italiano di altissima qualità: 25 dalla Toscana (tra le quali Banfi, Biondi Santi, Carpineto, Casanova di Neri, Castello di Ama, Felsina, Fontodi, Frescobaldi, Mastrojanni, Ornellaia, Petrolo), 16 dal Piemonte (tra le quali Bruno Giacosa, Gaja, Mascarello, Sandrone e Massolino), 15 dal Veneto (tra le quali Allegrini, Prà, Maculan, Masi e Zenato, Zymè), 9 dalla Sicilia (tra le quali Cusumano, Donnafugata, Pietradolce e Planeta), 5 dalla Campania (Feudi di San Gregorio, Galardi, Mastroberardino, Quintodecimo, Molettieri), 4 dal Friuli-Venezia Giulia (Gravner, Jermann, La Tunella, Livio Felluga), dalla Lombardia (Bellavista, Ca' del Bosco, Mamete Prevostini, Nino Negri), dalla Puglia (Fino, de Ca-

stris, Schola Sarmanti, Tormaresca), dalla Sardegna (Agripunica, Argiolas, Santadi, Dettori), 3 dall'Emilia-Romagna (Drei Donà, La Stoppa, Tenuta Pederzana) e dall'Umbria (Caprai, Lungarotti, Tabarrini), 2 dall'Abruzzo (Binomio e Masciarelli), dalla Basilicata (Fucci e San Martino), dalla Calabria (Ippolito e Odoardi), dalle Marche (Garofoli, Umani Ronchi) e dal Trentino (Ferrari, San Leonardo), 1 da Alto Adige (Walch), Lazio (Cotarella) Liguria (Lvnae), Molise (Di Majo Norante) e Val d'Aosta (Grosjean).

E i produttori meno blasonati? Sono spesso quelli che preferiamo. Sei etichette presentate in anteprima alla fiera di Verona le raccontiamo a fianco. E chi sarà a Verona potrà anche assaggiarle.

LE NOVITÀ

LAZIO

1.

Con Carpineti
ritorna l'anfora

Si chiama «Nzù», che nel basso Lazio significa «insieme», a segnalare un riassunto di tante componenti. Vino bianco a base Bellone vinificato in anfora come ai primordi dell'enologia, è presentato dalla cantina Marfo Carpineti di Cori, che fa vini biologici



2.

PIEMONTE

Bonzano, storia
dal Monferrato

Nella Tenuta della Mandoletta in Monferrato i fratelli Enrico, Stefano e Massimo Bonzano sono gli autori di un progetto vinicolo a più mani, realizzato in collaborazione con l'enologo Donato Lanati. Tra i vini il Gajard, una piacevolissima Barbera del Monferrato



3.

ALTO ADIGE

Hofstätter,
Pinot Nero in rosa

Grandi novità per Hofstätter, la cantina di Martin Foradori che si vanta di produrre sette vini in altrettanti masi dell'Alto Adige. A Verona propone il brut Barthenau Rosé, espressione della tenuta situata nella zona di Mazon, la più vocata area di Pinot Nero in Italia



4.

TOSCANA

Scorfano, il rosso
che va col pesce

Conte Guicciardini ha tre tenute in Toscana: Castello di Poppiano, nei Colli Fiorentini; Belvedere Campóli, nel Chianti Classico; e Massi di Mandorlaia, nel cuore della Maremma. Proprio dalla Maremma arriva Scorfano, un insolito rosso destinato a sposarsi con il pesce



5.

CALABRIA

Il «bordocalabrese»
di Tenute Pacelli

Tenuta Pacelli, azienda del Cosentino che sta cercando di rivitalizzare il mondo del vino calabrese, propone una nuova etichetta, lo Zio Nunù: uve Merlot e Cabernet Sauvignon piantate nella vecchia vigna piantata dal Barone La Costa. Una Riserva, un vero «bordo-calabrese»



6.

SICILIA

Da Valle dell'Acate
i calici «Bellifolli»

L'azienda siciliana Valle dell'Acate, di Gaetana Jacono, punta forte sulla linea Bellifolli, quattro vini di facile bevibilità che strizzano l'occhio a un pubblico giovane: un'Insolia, un Grillo con Chardonnay e, tra i rossi, un Nero d'Avola (foto) e un Syrah

