



Vinality 2017, una piccola scelta di grandi vini

gqitalia.it/lifestyle/eventi/2017/04/06/vinality-2017-una-piccola-scelta-di-grandi-vini/

6/4/2017



6.4.17

A cura della redazione

Dal Veneto alla Sicilia, dieci etichette da non perdersi a Verona dal 9 al 12 aprile

La Quarantesima vendemmia di un pioniere del vino italiano

Una volta c'era il fiasco e per fortuna non c'è più. Come tante altre cose scomparse almeno in parte dal mondo vitivinicolo italiano. Per fortuna perché oggi possiamo vantare la qualità eccellente di tanti nostri vini. E questo lo dobbiamo ad alcuni pionieri dell'enologia italiana, tra i quali spicca la figura di **Fausto Maculan**, il quale oggi festeggia la sua **Quarantesima vendemmia** con la omonima limited edition, che viene presentata al Vinality, insieme con altre eccellenze della cantina di Braganze, incluso il superbo **Torcolato**, "vino dolce non dolce", come lo definì Veronelli. Il Torcolato è ottenuto da un'uva autoctona, la Vespaiola, che Maculan ha nobilitato fino a ottenere questo straordinario nettare da abbinare a dolci, ma anche a piatti salati come formaggi stagionati, foie gras e in generale ricette a base di fegato.

Quarantesima vendemmia Fausto Maculan 2013 è invece un Cabernet Sauvignon in purezza di rara complessità ed eleganza, come nello stile dell'enologo di cui porta il nome.

La complessità di un'opera d'arte, che acquista valore col tempo. E l'eleganza di un vino sofisticato e di gran classe. Come di gran classe è un altro prodotto di Maculan che troviamo al Vinality in degustazione, il **Fratta**, un blend (magistrale) di Cabernet Sauvignon e Merlot.

Se vent'anni vi sembran pochi

Petrolo celebra le prime due decadi del **Galatrona**, un cru di Merlot che sboccia nella Val d'Arno di Sopra, su un terreno ricco e vocato alla coltura di quest'uva. La prima vendemmia risale al 1994, ma dal 2004 è frutto di un'agricoltura di fatto biologica, certificata dal 2016. Le differenze si colgono appieno tramite una degustazione verticale delle diverse annate, fino ad arrivare alla più recente del 2013. Eppure il Galatrona conserva nel tempo, con i prevedibili alti e bassi, dovuti agli inevitabili capricci della Natura, un carattere costante e ben riconoscibile, grazie all'eccellente lavoro compiuto in vigna e in cantina, dove il vino matura 18 mesi in barriques di rovere francese per un terzo nuove, dopo la vinificazione naturale con lieviti autoctoni in vasche di cemento. Da gustare assolutamente, appunto, la più recente annata 2013, davvero notevolissima.

Il Gran Cru della Costa Toscana

La Tenuta di **Prima Pietra** fu acquistata da **Massimo Ferragamo** nel 2002. Qui tra 200 ettari di terreno spiccano circondati dai boschi 11 ettari vitati a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot. Qui nasce questo singolare Super Tuscan di Riparbella a 450 metri sul livello del mare, in una condizione climatica davvero favorevole. Al Vinitaly, presso lo stand di Castiglion del Bosco sarà quindi possibile, per chi ancora non lo conosce questo vino di grande stile, in particolare la fortunata annata 2013.

La Gioia del Chianti Classico

La felicità è anche un calice di vino, che fin dal proprio nome, **La Gioia Igt**, appunto, suscita quel sentimento sia in chi lo produce sia in chi ha la fortuna di gustarlo. Per chi lo produce la felicità si accompagna all'orgoglio. Per chi lo beve al puro piacere di gustare una delle più pregevoli espressioni del territorio toscano e in particolare del Chianti e del Sangiovese. Ma della azienda agricola Riecine, a Verona provate anche il **Riecine di Riecine**, un cru notevolissimo, vinificato in vasche di cemento nudo e crudo.

Quell'incrocio che non ti aspetti

Ecco un vitigno che da artificiale è divenuto autoctono con notevoli risultati. Parliamo di **Albarossa**, un incrocio creato alla vigilia della Seconda guerra mondiale tra il Nebbiolo di Dronero (Chatus) e la Barbera. Una delle sue espressioni più interessanti e audaci che troviamo al Vinitaly è **Albarossa di Bricco dei Guazzi**, un vino su cui non si smette tutt'ora di lavorare per ottenere livelli qualitativi sempre più elevati. Ecco un rosso piemontese ancora proiettato nel futuro.

Il Sauvignon tra l'uovo e la botte

Nei Colli orientali del Friuli c'è un microclima ideale per la produzione di grandi bianchi, che andrebbero "esplorati" uno a uno. Be', in questa edizione del Vinitaly suggeriamo di partire da un vino che è ormai considerato quasi un classico del territorio. Il **Cicinis di Attems**, dall'omonimo vigneto di Sauvignon blanc. I pregi del Cicinis derivano, oltretutto per il terreno e la posizione privilegiata del vigneto, dal trattamento in cantina. La fermentazione e la maturazione del Sauvignon avvengono, infatti, in particolari serbatoi di cemento a forma di uovo e barrique, per il 50% nuove e per il restante di secondo passaggio. Dopo circa otto mesi il vino affina altri 2 mesi in bottiglia. Al di là delle differenze tra le diverse annate in questo vino emergono quindi mineralità, acidità, freschezza e insieme sapidità.

Tris siciliano

La Sicilia è un triangolo che contiene mille e una meraviglie. Una di queste è l'insieme dei suoi vini. Al Vinitaly occupa pertanto un padiglione tra i più estesi e ricchi di vini pregevoli. Non è facile orientarsi, ma possiamo cominciare la nostra visita almeno da tre etichette che ben rappresentano

altrettante pregevoli realtà vitivinicole. **Duca di Salaparuta** celebra i trent'anni di uno dei suoi vini più pregevoli, l'Insolia in purezza **Bianca di Valguarnera**. Ottenuto da uve selezionatissime della cultivar siciliano proveniente dalle alte colline di Salemi. Questo vino non smette mai di colpirci per la sua complessità aromatica e la sua intensità in bocca. Il lungo affinamento in bottiglia, almeno 12 mesi. La bottiglia limited edition prodotta per il suo 30° compleanno è impreziosita da un salvagocchia realizzato artigianalmente con 280 diamanti da 0.05 carati.

Spostandoci in tutt'altre contrade della Sicilia, alle pendici dell'Etna, ma senza cambiare padiglione, visitiamo senz'altro l'azienda agricola **Alta Mora** di **Cusumano**, per scoprire la nuova annata, 2014, tra l'altro ottima per la regione, di due suoi notevoli vini, ottenuti da storici vitigni, il **Guardiola Etna Rosso Doc** e il **Feudo di Mezzo Etna Rosso Doc**. Il primo è un Nerello Mascalese in purezza proveniente da vigneti di oltre 90 anni situati a 800/1000 mt. s.l.m. Il secondo è un altro Nerello in purezza da vigneti con un'età media di 80 anni, che cresce a 650 mt. s.l.m. Entrambi sono espressioni diverse, ma altrettanto sorprendentemente raffinate ed eleganti della cultivar autoctona. Infine, ci spostiamo nella Sicilia Sud-orientale per ritrovare un altro rappresentante della ricchezza vitivinicola della regione, il **Cerasuolo di Vittoria Docg**. In particolare quello nato dalla terra rossa di **Valle dell'Acate**, 60% Nero d'Avola, 40% **Frappato**, e frutto della fortunata vendemmia 2014. Della quale quest'anno la cantina propone anche **Il Moro**, Nero d'Avola in purezza. Mentre del suo formidabile **Tanè** troveremo in anteprima l'annata 2013.