

Benvenuti vini nuovi

*Le esportazioni si
risollevano e un vento di
novità aleggia nelle
cantine italiane, dal
Trentino alla Sicilia.*

di Nicola Dante Basile



Non si può certo dire che la paura sia passata, ma la sensazione è che qualcosa di positivo sia finalmente a portata di mano. Il mondo del vino, quello italiano, dopo due anni particolarmente difficili sotto ogni punto di vista, sembra stia imboccando la strada giusta. È una sensazione, la nostra, forse un po' troppo ottimistica ma di sicuro non azzardata. E spieghiamo il perché.

Prima ci sono stati i nefasti dell'86, poi è arrivata la scivolata dell'87. Solo nell'anno passato il mercato del vino è riuscito ad arrestare la caduta dei consumi interni (che però rimangono a livelli molto contenuti rispetto a quelli di qualche anno fa), mentre sui mercati esteri il barometro dell'Ice — l'Istituto per il Commercio estero — segna bel tempo: perlomeno nei primi sei mesi dell'88 l'export ha toccato 6,25 milioni di ettolitri per un valore di 614 miliardi.

Il confronto con il periodo dell'anno precedente rileva un incremento del 25 per cento in quantità e del 19,7 per cento in valore.

Merito dell'azione promozionale collettiva o capacità dei singoli produttori? A nostro avviso si può sostenere la tesi che il successo sia arrivato perché entrambi gli interlocutori hanno saputo lavorare con passione. Evitando di entrare nel merito di come si è mosso l'Istituto pubblico, vediamo più da vicino quanto hanno fatto alcune aziende vitivinicole nazionali. Innanzitutto è interessante

constatare come alcune singole imprese abbiano ottenuto buoni risultati negli ultimi tempi dotandosi di due elementi decisivi: un progetto di marketing appropriato per capire il mercato e una nuova filosofia di produzione. E questo secondo approccio ha significato capacità imprenditoriale nell'offrire al consumatore un vino nuovo, realizzato proprio per soddisfare in termini qualitativi l'esigenza del consumatore stesso. Sicché, mentre il ministero dell'Agricoltura si affanna a proporre un "Piano di settore" per "rifondare" la vitivinicoltura nazionale, e le organizzazioni professionali puntano a difendere interessi che bene o male rientrano nella sfera corporativa, queste aziende hanno sposato, senza pentimenti e addossandosi tutti i rischi di capitale inerenti, la strada delle nuove proposte. Ossia la ricerca dei nuovi vini. Una conferma dell'evoluzione in atto viene da quella *Ca' del Bosco* di Erbusco, in piena zona di Franciacorta, che appena qualche mese fa ha visto un suo prodotto, un grande rosso "Maurizio Zanella" vincitore del trofeo "vino dell'anno 1988" indetto come di consuetudine dalle enoteche aderenti a Vinarius. Se i prodotti di questa azienda incontrano il favore dei consumatori più esigenti e della critica specializzata la ragione esiste.

L'esempio è dato dal lancio dell'ultimo nato: il "Pinèro", vino ottenuto da uve Pinot nero che prima di essere messo in commercio ha dovuto sottostare

a selezioni che non ammettono errori. Cossiché "se l'uva in questione non possiede gli elementi che consideriamo basilari — afferma l'intrepido titolare della *Ca' del Bosco*, Maurizio Zanella, appunto — noi rinunciamo a produrre Pinèro".

Dalla Franciacorta al Trentino il passo è breve. Qui troviamo una grande realtà, la *Càvit*, che poggia le fondamenta su una struttura consortile di cantine sparse nella piccola regione i cui terreni particolari contribuiscono a dare un prodotto nobile qual è lo Chardonnay. Ebbene, la *Càvit* negli ultimi mesi dell'88 ha avuto l'audacia di presentare ben tre novità.

Da quando è nata ad oggi la *Càvit* si è sempre mossa verso una scelta qualitativa. Scelta che ora può dirsi giunta a un ottimo livello con la linea del "maso". Il direttore generale Giacinto Giacomini sostiene: «La collezione "Il maso" è una linea di vini millesimati che stanno alla *Càvit* come i quadri d'autore stanno all'arredamento di una bella casa. Così abbiamo fatto il "maso Rosabel", il "maso Saracini" e "il maso San Valentino"».

Poco più in là, nell'estremo lembo d'Italia che guarda verso la Jugoslavia, c'è un viticoltore che finora ha dimostrato essere capace di fare cose eccezionali: è *Marco Felluga* di Gradisca d'Isonzo, in Friuli.

Felluga, personaggio con una carica umana notevole, possiede delle aziende-gioiello ed è un grande produttore di vini

d'autore; certamente si colloca tra i primi nelle proposte che arrivano dal Collio. Nelle sue due aziende (*Marco Felluga* e *Russiz Superiore*) produce notevoli Pinot grigio, Riesling, Sauvignon e poi ancora Pinot nero, Cabernet. Ma non si limita a questi classici. È del maggio dell'anno scorso il "Roncuz", un bianco ottenuto da uvaggio che comprende Pinot bianco, Tocai, Sauvignon e Riesling. Gli fa compagnia il "Verduzzo", bianco fermentato in barrique. Questi due saranno seguiti da un "Moscato rosa" e da un rosso in barrique di cui non si conosce ancora il nome.

Per restare sui confini dell'Italia, in Alto Adige troviamo la nuova *Vinicola Santa Margherita* di Caldaro, controllata dalla *Zignago Santa Margherita*. Ossia l'azienda che prima in Italia propose, nel lontano 1961, il Pinot grigio. Da allora la società della famiglia Marzotto non ha mai abbandonato la strada delle novità. E tali sono i nuovi "Sylvaner verde", "Riesling renano" e "Traminer aromatico" proposti di recente dalla casa vinicola altoatesina.

E che dire della veronese Frabo, ossia la *Fratelli Bolla* che da più di cento anni porta nel mondo i grandi vini veneti? Da sempre proiettata sui mercati statunitensi, ora la Bolla ha deciso di lanciare anche linee di vini che non siano esclusivi del Veneto. Ne dà conferma lo stesso amministratore delegato Pierluigi Bolla, quando dice che in Usa ha appena cominciato a commercializzare un "Pinot



L'enoteca Mantelli, una delle più antiche di Genova, è una vera miniera di tesori enologici. Accanto a preziose riserve trovano posto anche tutte le migliori novità vinicole.

grigio" e un "Gavi di Gavi", a cui presto seguirà uno "Chardonnay" ottenuto da uve della Puglia.

Davvero interessante è la proposta che viene da *Col d'Orcia di Montalcino* (azienda controllata da Cinzano) che, unitamente alla friulana Marina Danieli che produce le uve, ha lanciato il "Ghiaie bianche". Un vino che, oltre ad essere il primo bianco di una casa che ha sempre prodotto rossi (Brunello di Montalcino e Rosso di Montalcino), ha il pregio di essere già ad altissimi livelli gustativi.

È giacché siamo in centro Italia non si può non parlare delle novità della trecentesca casa *Antinori* di Firenze, dove opera il tecnico di cantina per eccellenza, Giacomo Tachis. Nelle secolari cantine Antinori è nato prima il "Cervaro bianco" (da uve Chardonnay e Grechetto) a cui è seguito il "Borro della Sala." Si tratta di un bianco "concepito" — come ama dire Tachis — con vitigni nuovi dove la componente principale è il Sauvignon bianco più il Pinot e le cui uve sono state fatte fermentare a bassa temperatura (circa 18°).

E nuove sono pure le proposte che vengono dal *Castello d'Albola*, tenuta di Radda in Chianti della famiglia vicentina Zonin. Qui i tecnici di Zonin hanno realizzato un validissimo novello, "Sant'Ilario '88", mentre si apprestano a mettere a punto un rosso e un bianco, maturati in barrique. Il rosso si

chiamerà Acciaiuolo e il bianco sarà uno Chardonnay e prenderà il nome dal podere Le Fagge. Sono novità che la casa farà pervenire sul mercato appena sarà completato l'affinamento nelle piccole botti.

Per restare in zona, va ricordata l'interessante iniziativa di un imprenditore di utensileria che ha investito notevoli capitali nella vitivinicoltura. È così sorta a Montepulciano la *Tenuta Trerose*: 135 ettari di cui una trentina di vigneti coltivati a "Nobile di Montepulciano" le cui prime bottiglie hanno visto di recente la luce.

E che dire del "Preludio n° 1" che *Gancia* è riuscita a ottenere dalle secche terre di Puglia? Nei dintorni di Andria e Minervino Murge dove sorgono le aziende vitivinicole Rivera e Torrebianco, Gancia ha fatto ciò che i pugliesi stessi definiscono un miracolo: ha portato a coltivazione terreni difficili ottenendone vigneti e vini d'alto pregio. Sicuramente, e potremmo dire letteralmente, il "Preludio" è solo un inizio.

Capacità d'investire, di rischiare e di ottenere risultati vanno riconosciute a un altro grande nome dell'enologia italiana, la siciliana *Duca di Salaparuta* (Vini Corvo). Sono stati sempre grandi vini, quelli offerti da Casteldaccia. Ma è da almeno un lustro che l'azienda ha accelerato la marcia dell'innovazione. I vini tradizionali sono stati rivisitati e ingentiliti, a questi si sono aggiunti il bianco "Colomba platino", poi il "Corvo rosato"

e, infine, un rosso di valore, il "Duca Enrico".

Siciliana anche la novità delle cantine cooperative che operano nel triangolo occidentale dell'isola. Si tratta del bianco "Elimo", che ad una rigorosa selezione di uve locali unisce una strategia commerciale che le cooperative e il *Gruppo italiano vini* attuano da tempo. Più o meno in linea con quanto ha fatto la società *Mid-Miceli* di Palermo con il "Ligorio". Miceli, che commercializza il nobile Regaleali, da un anno ha avviato l'operazione bianco "Ligorio" (che esiste anche nei tipi rosso e rosato) ottenendone larghi consensi. Dopo tanto vino "tranquillo" una nota diversa è quella dello spumante.

Chiudendo ritorniamo in quel di Franciacorta, all'azienda agricola *Bellavista* di Vittorio Moretti che da buon industriale ha affidato la direzione della cantina a un enotecnico che ci sa fare, Mattia Vezzola. Il quale ha saputo in pochi anni portare al consumatore italiano uno spumante eccezionale. Ma la novità che ha presentato negli ultimi mesi è stata l'iniziativa delle "grosse misure". Si tratta di spumante fermentato non in bottiglie da tre quarti di litro ma in bottiglie da tre (Jeroboam), da sei (Mathusalem) e da nove litri (Salmanazar). A qualcuno potrebbe non dire niente questo esperimento, ma il consiglio è di "provare per credere".



Queste bottiglie di spumante classico Gran Cuvée Bellavista da tre, sei e nove litri hanno una caratteristica unica al mondo. Sono prodotte esattamente come il classico formato da 0,750 cc e il Magnum, quindi procedendo con l'imbottigliamento, la presa di spuma, l'affinamento in catasta, il remuage, la sboccatura e così via. Grosse difficoltà, naturalmente, rispetto alla tradizionale metodologia per cui il riempimento delle grosse misure viene effettuato travasando — con apposite attrezzature — all'interno di queste il contenuto delle bottiglie più piccole.

Ma il risultato raggiunto ha ampiamente ripagato la casa di Franciacorta di molti anni di impegnative ricerche e sperimentazioni: le ultime degustazioni hanno dimostrato che fino a tre, sei litri vi è un costante miglioramento qualitativo. Ancora un passo avanti, dunque, sulla strada

dell'eccellenza. Del resto anche la particolarissima forma che caratterizza le bottiglie di spumante Bellavista non è soltanto il frutto di un'indovinata scelta estetica, ma consente tecnicamente la possibilità di un contenuto di ossigeno inferiore del 36 per cento rispetto alla bottiglia tradizionale. Come dire, migliore freschezza e maggiore conservabilità.



Nome: Pinero
Vitigno: Pinot Nero 100%
Zona: Erbusco, nel cuore della Franciacorta
Grado alcolico: 12,04
Colore: rosso rubino, vivo e brillante
Profumo: bouquet completo, fine e persistente con inequivocabile essenza di fragola e cassis
Sapore: vellutato, continuo, di aristocratica eleganza
Abbinamento: tutti i piatti di carni bianche e rosse della grande cucina
Produttore: Ca' del Bosco Azienda Agricola - Erbusco (Brescia)



Nome: Trentino Doc Pinot Nero Maso S. Valentino
Vitigno: Pinot Nero
Zona: Maso S. Valentino, nel Comune catastale di Palù di Giovo, a 450 metri di altitudine. I vigneti esposti a sud-ovest sono caratterizzati da terreni calcarei, marnosi, sciolti
Grado alcolico: 12
Colore: rosso rubino intenso, non molto carico
Profumo: delicato, stimolante e gradevole, molto ricco di sensazioni che si estendono dal fruttato all'etero
Sapore: ricco, pieno, pervaso da un piacevole e caratteristico sottotondo amarognolo
Abbinamento: da tutto pasto, si accompagna particolarmente ai piatti di carne ricchi di condimento
Produttore: Cavit Cantina Viticoltori - Trento



Nome: Trentino Doc Chardonnay Maso Rosabel
Vitigno: esclusivamente Chardonnay
Zona: Maso Rosabel, nel Comune di Lavis a 375 metri di altitudine. I vigneti, esposti a ovest, sud-ovest sono caratterizzati da terreni profondi, di natura marnosa, calcarea, ricca di scheletro
Grado alcolico: 12
Colore: giallo paglierino intenso
Profumo: fruttato, delicatissimo e fragrante
Sapore: piacevolmente armonico, pieno e ben equilibrato
Abbinamento: eccellente aperitivo, indicato per gli antipasti, i frutti di mare e il pesce
Produttore: Cavit Cantina Viticoltori Trento



Nome: Roncuz
Vitigno: selezione della migliore produzione di uve di Russiz Superiore: Pinot bianco, Tocai, Sauvignon e Riesling
Zona: Collio Goriziano. Roncuz, in friulano "terrazzo collinare" è un piccolo appezzamento di marna eocenica già indicato nelle mappe catastali risalenti al 1700
Grado alcolico: 12,5
Colore: giallo paglierino
Profumo: fine e leggermente fruttato
Sapore: ampio e composito, ben strutturato e persistente
Abbinamento: antipasti a base di salumi, risotti, minestre e minestrone saporiti e consistenti, carni leggere
Produttore: Azienda Agricola Russiz Superiore - Capriva del Friuli (Gorizia)



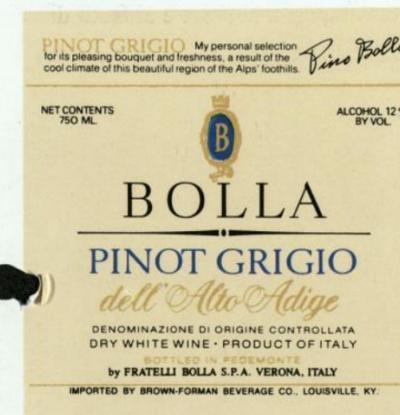
Nome: Trentino Doc Müller Thurgau - Maso Saracini
Vitigno: esclusivamente Müller Thurgau a frutto bianco
Zona: Maso Saracini, nel Comune catastale di Trento a 480 metri di altitudine. I vigneti, esposti a sud-est, sono caratterizzati da terreno calcareo
Grado alcolico: 12
Colore: giallo chiaro con riflessi tendenti al verde mela
Profumo: delicato, leggermente aromatico, tipico del vitigno d'origine
Sapore: asciutto, fresco, armonico, di grande stoffa e personalità
Abbinamento: eccellente aperitivo, si accompagna degnamente agli antipasti piuttosto saporiti, al pesce e ai frutti di mare
Produttore: Cavit Cantina Viticoltori Trento



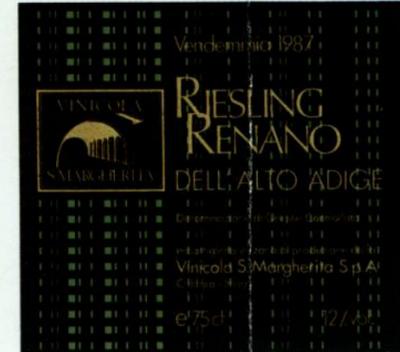
Nome: Verduzzo
Vitigno: Verduzzo Friulano
Zona: Collio Goriziano
Grado alcolico: 12,5
Colore: dorato, brillante, con riflessi luminosi
Profumo: caratteristico del vitigno d'origine, sentori di miele, di fiori d'acacia e di taglio
Sapore: ampio di corpo, vellutato, con una nota di tannicità moderata, fine ed esclusiva
Abbinamento: dessert e meditazione
Produttore: Azienda Agricola Russiz Superiore - Capriva del Friuli (Gorizia)



Nome: Sylvaner Verde Valle Isarco
Vitigno: Sylvaner
Zona: Comune di Velturino, nella Valle dell'Isarco
Grado alcolico: 12
Colore: giallo paglierino con marcate sfumature verdi
Profumo: caratteristico, sentori di mela verde e pesca matura
Sapore: citrino, secco, fresco e vivace; corpo snello e stoffa elegante
Abbinamento: minestre, uova, arrosti e carni bianche
Produttore: Vinicola S. Margherita Spa Caldaro (Bolzano)



Nome: Pinot Grigio
Vitigno: Pinot Grigio dell'Alto Adige al 100%
Zona: vigneti selezionati a Nord di Verona, alle pendici delle Alpi
Grado alcolico: 12
Colore: giallo paglierino
Profumo: molto fruttato in gioventù, il bouquet diviene in seguito più intenso, con sentori di fieno e mandorla tostata
Sapore: secco, fresco, armonico
Abbinamento: aperitivo, primi piatti, uova, pesce e frutti di mare
Produttore: Fratelli Bolla Spa - Verona. Importatore negli Usa: Brown-Forman Beverage Co., Louisville - KY



Nome: Riesling Renano dell'Alto Adige
Vitigno: Riesling Renano
Zona: esclusivamente vigneti siti nel Comune di Magrè all'Adige
Grado alcolico: 12
Colore: giallo paglierino scarico con fuggevoli riflessi verdognoli
Profumo: intenso e fine, sentori di mirtillo e albicocca
Sapore: fruttato e fragrante, armonico e gradevolmente acidulo; stoffa elegante e nerbo sottile, pieno di carattere
Abbinamento: frutti di mare, crostacei, piatti di pesce arrosto e salsato
Produttore: Vinicola S. Margherita Spa Caldaro (Bolzano)



Nome: Gavi
Vitigno: Cortese
Zona: Gavi e altri otto Comuni in provincia di Alessandria
Grado alcolico: 12
Colore: giallo paglierino
Profumo: fine, delicato, fruttato
Sapore: secco, fresco, armonico
Abbinamento: aperitivo, pesce, molluschi
Produttore: Fratelli Bolla Spa - Verona. Importatore negli Usa: Brown-Forman Beverage Co., Louisville - KY



Nome: Traminer Aromatico dell'Alto Adige
Vitigno: Traminer Aromatico
Zona: le aree più elevate dei comuni di Termeno e di Caldaro
Grado alcolico: 12
Colore: giallo paglierino con venature dorate
Profumo: intenso, ricorda la rosa e il ribes selvatico
Sapore: gradevolmente aromatico, fine e delicato; corpo snello e armonico
Abbinamento: antipasti, piatti di pesce salsati, formaggi saporiti
Produttore: Vinicola S. Margherita Spa Caldaro (Bolzano)



Nome: Ghiaie bianche
Vitigno: Pinot Bianco, Tocai friulano e, in minor quantità, Müller Thurgau e Riesling Renano
Zona: terreni collinari nel Comune di Buttrio, sui colli orientali del Friuli
Grado alcolico: 12
Colore: paglierino scarico con riflessi tendenti al verde
Profumo: gentile e elegante, con sentori di acacia e sfumature di fiori di campo
Sapore: secco, vivace, piacevole e di ottima persistenza aromatica
Abbinamento: una vasta gamma di piatti a base di pesce: antipasti, primi piatti, risotti e frittate alle erbe
Produttore: Tenuta Col d'Orcia Spa Montalcino (Siena)



Nome: Borro della Sala

Vitigno: Sauvignon 60%, Procanico e Pinot Bianco 40%

Zona: Selezionati vigneti del Castello della Sala, in Umbria, situati ad un'altitudine tra i 300 e i 400 metri

Grado alcolico: 12

Colore: giallo paglierino con sfumature verdognole

Profumo: buon fruttato e gustativo abbastanza, caratteristico del Sauvignon

Sapore: discreta dimensione estrattiva, abbastanza pieno, di buon carattere

Abbinamento: piatti importanti di pesce, si accompagna egualmente bene a carni bianche e formaggi di pasta molle

Produttore: Marchesi L. e P. Antinori Az. Agricola Castello della Sala Ficulle (Terni)



Nome: Duca Enrico

Vitigno: Nero d'Avola

Zona: Sicilia centro-occidentale

Grado alcolico: 13

Colore: rosso rubino molto intenso tendente all'amaranto

Profumo: complesso, largo e suadente, armonico

Sapore: grande struttura e personalità, nerbo molto consistente, elevata persistenza

Abbinamento: arrostiti, carni alla griglia, selvaggina e formaggi

Produttore: Casa Vinicola Duca di Salaparuta Spa - Casteldaccia (Palermo)



Nome: Vino Nobile di Montepulciano

Vitigno: in prevalenza Prugnolo Gentile — come da Disciplinare — con aggiunta di Canaiolo, Malvasia e Trebbiano

Zona: Valiano di Montepulciano, presso Siena

Grado alcolico: 13

Colore: rosso rubino tendente al granato

Profumo: netto, fine, ampio e persistente, sentore di mammola, lampone, melagrana

Sapore: asciutto, caldo, giustamente tannico, di grande struttura e persistenza

Abbinamento: arrostiti, pollame nobile, cacciagione e selvaggina

Produttore: Tenuta Trerose

Montepulciano (Siena)



Nome: Èlimo

Vitigno: Catarratto Alato 70%, Grecanico e Trebbiano 30%

Zona: Altipiani della Sicilia occidentale: colline del Comune di San Cipirello ed altri confinanti

Grado alcolico: 11,5

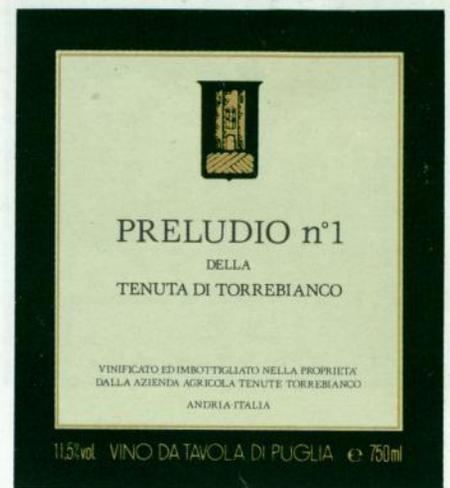
Colore: giallo paglierino scarico, limpido e brillante, tenui riflessi verdolini

Profumo: fine, giovane e fresco, delicatamente fruttato

Sapore: asciutto, armonico, con vena vivace e fondo piacevolmente citrino

Abbinamento: antipasti di mare, molluschi, preparazioni anche elaborate a base di pesce e crostacei

Produttore: Gruppo Italiano Vini Spa Lazise (Verona)



Nome: Preludio n. 1

Vitigno: Chardonnay

Zona: altipiano di origine tufacea compreso fra Minervino e Canosa, nelle Murge. Le uve provengono esclusivamente da un vigneto di otto ettari, chiamato appunto Preludio, caratterizzato da una giacitura particolarmente favorevole e da un terreno tufaceo-calcareo

Grado alcolico: 11,5

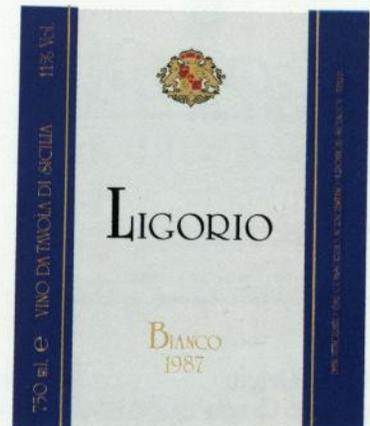
Colore: giallo paglierino

Profumo: intenso, fruttato, piacevole

Sapore: pieno, morbido, armonico e persistente

Abbinamento: piatti di pesce, carni bianche e verdure

Produttore: Gancia - Azienda Agricola Tenute Torrebianco - Andria (Bari)



Nome: Ligorio bianco

Vitigno: Inzolia, Catarratto e Trebbiano

Zona: provincia di Agrigento

Grado alcolico: 11

Colore: giallo paglierino

Profumo: fruttato ed intenso

Sapore: fresco e vivace

Abbinamento: aperitivo, antipasti, primi piatti, pesce e formaggi freschi

Produttore: Consorzio Agrigentino Kronion - Sciacca (Agrigento).

Distributore: MID Distribuzione - Palermo