



VINI / SI CONFERMA AD ALTO LIVELLO LA PRODUZIONE 1990

# Benedetta vendemmia

*Bianchi e rossi figli del raccolto dello scorso anno sono arrivati o arrivano sul mercato. E i secondi rispondono alle grandi attese. Ecco le eccellenze*

di LUIGI ODELLO e GUIDO VIGNA

**B**enedetta fu la vendemmia con uve che raccontavano la perfezione, abbindolate, sino all'estremo, dal sole e benedetti appaiono i primi vini, figli di quella vendemmia, 1990, che non pochi gridarono storica (*il Mondo* numero 4-1990).

Sissignori, anche se non tutte le riserve possono dirsi sciolte e se le eccellenze dei rossi, Brunello, Barolo, Barbaresco, devono ancora fare i conti con il rigore della botte, e per qualche anno, pare di poter sentenziare che la grande vendemmia ha espresso e esprime grandi vini. Con doverose distinzioni, s'intende.

**Bianchi e sciocchi.** La prima distinzione si ha da fare tra bianchi e rossi: perché i primi, pur baciati dallo stesso sole, sono, nella scala della magnificenza in bottiglia, di qua che gradino sotto ai

secondi. Buoni nella generalità, talvolta ottimi, rarissimamente eccellenti, scontano peccati di freschezza, struttura e aroma. Sciocchi vien voglia di definirli, dando all'aggettivo l'abituale significato dei più tosti tra i fiorentini: sciocco sta per insipido e, nel caso nostro, per mancanza di personalità.

I bianchi sono già quasi tutti sul mercato. Un giudizio generalizzato regala quasi a tutti qualità discreta. Qualcuno, però, sfugge alla regola e s'insinua nell'eccellenza. Qualche nome? Eccolo, chiedendo scusa agli esclusi: Tocai friulano di Zamò & Palazzolo (Rosazzo, Udine); Prosecco di Valdobbiadene, Vigneti del Fol di Bisol Desiderio (Santo Stefano di Valdobbiadene, Treviso); Favorita di Franco (Alba, Cuneo); Moscato naturale I Bric (Castiglione Tinella, Cuneo); Franciacorta Ca' del Bosco dell'azienda agricola di Annamaria Clementi Zanella di

Erbusco (Brescia), vino figlio di uve di pinot bianco e chardonnay, avvolgente nei suoi profumi; Malvasia secca della Tenuta al Bosco di Zenevredo (Pavia); Senso di Monsupello, Torricella Verzate (Pavia). Il grande sole dell'ultima estate del 1990 ha caricato di fascino anche i vini siciliani; tra essi sono da privilegiare il Nozze d'oro e il Villa Tascia, entrambi con etichetta Regaleali (li distribuisce la Mid di Palermo).

Senso è un vino nuovo ed è espressione dell'amore che Carlo e Carla Boatti, marito e moglie, nutrono per la vitivinicoltura. Racconta Carlo: «Senso, l'abbiamo battezzato così nel ricordo nel film di Luchino Visconti, è stata per me un'esperienza straordinaria. È nato da uve chardonnay dei miei poderi e ha conosciuto fermentazione in barrique nelle varietà Never, Voges, Allier e Tronchez. Poi c'è stato l'assemblaggio: è un vino che resiste al tempo».

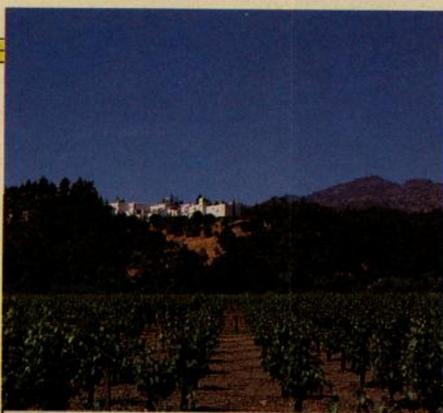
C'è anche un'eccellenza 1989, tra i bianchi, che soltanto adesso affronta il mercato. È il caso del Lunelli, espressione dell'omonima famiglia che ha regalato grandezza al Ferrari spumante. Mauro Lunelli, maestro vinaio della casa, contesta l'obbligata gioventù dei bianchi: propugna la necessità di una lunga tregua, non per forza in barrique, prima di esprimersi nei bicchieri. L'esito di queste convinzioni si può godere nel Lunelli 1989, elegante sino all'aristocrazia.

**Ma i rossi...** Il 1990 invoca però un suo posto nella storia enologica per i rossi, la cui grandezza, s'è avvertita sin dai vini di pronta beva. Alla Luna di marzo, concorso inventato dall'Ente valorizzazione vini astigiani, come il Dolcetto e il Grignolino, avevano affascinato per il loro ardore. Altri rossi di pronta beva avevano sollecitato entusiasmo in aprile al Vinitaly di Verona. Per non dire degli applausi colti, sempre in aprile, al Vinum di Alba e a Trento, alla mostra dei vini del Trentino.

Tra i tanti ottimi rossi della vendemmia 1990 quali scegliere, però? Ecco una piccola guida, il cui percorso si specchia nella geografia, e l'inizio è dunque piemontese. Chiedono spazio i Dolcetto, rossi porpora con una vena violacea, profumo intenso, vini pieni con sapori che ricordano la mandorla. L'eccellenza si può scoprire nelle bottiglie dei Fratelli Savigliano di Diano

Alba (Cuneo), già carico di gloria con due oscar conquistati a Pramaggiore e alla Douja d'or e, via via, nel Dolcetto d'Alba di Franco Fiorina (Alba) e di Crissante Alessandra (La Morra, Cuneo). Affascinanti anche i Barbera e sensazioni particolari regalano le bottiglie delle Cascine Isabella (Murisengo, Alessandria) e di Michele Chiarlo di Calamandrana (Asti). Tra il Grignolino spicca il Ravizza di Rosignano Monferato (Alessandria).

**Fantasia lombarda.** La grande vendemmia 1990 ha eccitato la fantasia, suggerendo a Carlo Boatti, ancora Oltrepò pavese, i Gelsi, che s'affacciano in questi giorni sul mercato, Barbera nuova e ferma che ha scoperto la sua personalità dopo sei mesi in bottiglia. Dell'Oltrepò pavese è da suggerire anche la Barbera della cantina La Versa, di cui si attende il più impegnativo Donelasco che sta ancora combinando matrimoni



## E il Chianti va in riserva

**C'**è un'eccellenza nell'eccellenza?

Nell'attesa dei grandi rossi, Barolo, Barbaresco e Brunello, vien voglia di applicare il gioco di parole al Chianti, che, dopo qualche anno di appassimento, sta vivendo la sua ennesima stagione di gloria. Si dicono mirabilia del Chianti classico del Consorzio del Gallo nero che da venerdì 15 novembre s'è affacciato sul mercato. Quasi inutile, con il Chianti 1990, suggerire etichette, il marchio del consorzio è di per sé garanzia in questo caso ed è d'obbligo suggerire di coltivare, nell'acquisto, le radicate abitudini.

Non si può non dire però che il Chianti classico San Felice dell'omonima azienda (San Felice di Castelnuovo Berardenga, Siena) eccita, pur nella sua gioventù, sensazioni particolarissime e fa invocare la riserva e altri vini 1990 della stessa cantina, costretti, per natura, a una lunga attesa.

Il riferimento è al Vigorello, vino tra i più preziosi dell'enologia non soltanto toscana.

Un ultimo appunto per dire della magnificenza del Chianti 1990: un sesto dell'intera produzione del Consorzio del Gallo nero diverrà riserva. Vini da prenotare.

Scendendo lungo lo stivale sollecita attenzione il Per e' palummo di D'Ambra, casa vinicola d'Ischia, restituita all'antico splendore e all'antica proprietà dopo vicissitudini che si erano riflesse anche in bottiglia.

Per il resto, fra il Centro e il Sud dell'Italia è d'obbligo la pazienza. Il calore del sole 1990 è difficile coglierlo nei vini di pronta beva. Le promesse sono allettanti sugli altri vini, ma le grandi etichette devono riposare ancora per un anno. I trionfi ventilati sono per il 1992.

d'amore con il legno e la Barbera Vigna Val Rosa di Luigi Montini & figli (Santa Giuletta, Pavia). La Lombardia non è solo Oltrepò pavese, è anche, qualcuno dice soprattutto, Franciacorta, e qui spiccano il conte Giuliano Terzi di Rovato che con il Franciacorta rosso 1990 ha conquistato il premio Douja d'or e Maurizio Zanella che per i rossi 1990 dà un primo appuntamento giusto tra un anno. Di lui è pronto, però, un sontuoso e avarissimo, per numero di bottiglie, Maurizio Zanella 1989. Chi ama gli sfizi può provare a bussare alla porta della tenuta La Tordela di Torre de' Roveri (Bergamo), il cui proprietario, conte Grumelli, va giustamente fiero di un Moscato di Scanzo passito, addirittura regale per accompagnare il dessert.

**Misterioso Trentino.** Terra di grandi spumanti, il Trentino offre anche rossi, la cui bontà resta misteriosamente racchiusa nell'ambito locale. Il riferimento è al Teroldego rotaliano e al Marzemino. Il primo fa dire a Fabio Rizzoli, direttore generale delle Cantine Mezza-Corona (Mezzocorona) che il 1990 è stato eccezionale. Difficile dargli torto: il Teroldego 1990 da un paio di settimane sul mercato accarezza il palato e fa desiderare il millesimato a cui il riposo dovrebbe regalare altre piacevollezze. Tra i Marzemino è stupefacente nei profumi quello della Cantina di Iserra, etichetta verde.

**Sapienza veneta.** L'eccellenza veneta 1990 va scoperta soprattutto nella dolcezza geografica della Valpolicella che figlia l'omonimo vino. C'è chi ritiene il Valpolicella un vino plebeo. Si può cambiare idea, piacevolmente, con il Capitel delle Lucchine dei Fratelli Tedeschi (Pedemonte, Verona), produttore geniale, con il Classico superiore di Masi, e sempre di Masi (Sant'Ambrogio di Valpolicella, Verona), il Serego Alighieri, il Valpolicella classico e il Palazzo della torre la Grola di Allegrini (Fumane, Verona). Qui c'è tutta la secolare sapienza vinicola dei veneti.

**Preziosità friulane.** Quasi tutti suadenti i Cabernet e i Merlot e al vertice pare di poter mettere il Cabernet Sauvignon della Tenuta Villanova di Farra d'Isonzo (Gorizia); di questa cantina dicono mirabilie anche del Moscato rosa. Attenzione, comunque, chi ha voglia e pazienza, nel groviglio delle etichette friulane può fare deliziose scoperte. Per esempio con Antonutti (Collaredo di Prato, Pasian di Prato, Udine), Eddi Luisa (Mariano del Friuli, Gorizia), Cantina sociale di Cormons (Gorizia).