VINO E DINTORNI

A CURA DI FRANCO ZILIANI

GLI SPUMANTI DEL TRENTINO

■ **Come giudica gli spumanti trentini?** (Renato Tirelli, Roma)

Io ritengo essere la Franciacorta la zona spumantistica più vocata in Italia e pertanto non posso che considerare inferiori, seppur buoni nella media, gli spumanti trentini. In provincia di Trento esistono numerose case spumantistiche, alcune piuttosto consistenti, molto radicate nel mercato italiano: e sono La Ferrari con i suoi cinque milioni di bottiglie (35.000 per l' ottimo millesimato Riserva del Fondatore), la Cavit, con il Firmato e il Graal, le Cantine Mezzocorona con il Rotari Brut, e poi Cesarini Sforza ed Equipe 5, ma nessuna di loro mi pare in grado di toccare i vertici qualitativi che raggiungono spesso le franciacortine Cà del Bosco, Bellavista, Cavalleri, Monte Rossa ed Uberti.

Restando nell'ambito delle piccole aziende, considero comunque piuttosto interessanti due spumanti metodo classico trentini dalla breve ma promettente storia, il Brut 1986 Methius (40 per cento Pinot nero, 60 per cento Chardonnay, 36 mesi di maturazione sui lieviti) realizzato in Mezzocorona da uve di vigneti in Faedo, Pressano e Montagna dalla Metius di Enrico Paternoster e Carlo Dorigati, e il Brut di Leonello Letrari in Nogaredo.

Già creatore nel 1964, con altri soci, della Equipe 5, poi per lungo attivo alla Bossi

Un elegante spumante trentino.

Fedrigotti di Rovereto, dove contribuì ad "inventare" il Foianeghe, Letrari, oltre a produrre da anni il miglior Marzemino, ottimi Cabernet e Sauvignon, il Maso Lodron, un cabernet-merlot non in barrique dallo straordinario rapporto prezzo-qualità, e un esclusivo Moscato rosa, è autore di questo eccellente Brut metodo classico, da uve Chardonnay e Pinot nero. Perlage sottile e continuo, un profumo fragrante e giusto nerbo, è uno spumante di notevole eleganza, al vertice della tradizione trentina.

SICILIANI DA ARROSTO

■ **È vero che in Sicilia esistono buoni vini rossi da arrosti e cacciagione?** (Paolo Bertinotti, Torino)

Dell'enologia meridionale si continua ad avere un'immagine stereotipata di vini molto alcolici, di bianchi ossidati e rossi generosi ma pesanti, che non corrisponde più interamente alla verità. Così non bisogna più considerare la Sicilia come sola terra da Marsala, Zibibbo, Malvasia e vini liquorosi in genere (che, se ben fatti, sono inimitabili), ma come una regione che esprime tutta una gamma di vini, ricavati da vecchi vitigni autoctoni o da altri di fresca introduzione, meritevoli di una più ampia conoscenza anche "in continente".

Di buoni rossi da arrosti ne esistono parecchi: il Bonera di Menfi, l'Etna, il Faro, il Rincione, il Rapitalà, il Rosso del Conte Regaleali, il Duca Enrico di Salaparuta, il Perricone e il Cellaro. Voglio però segnalare due vini che nascono dai vitigni rossi principali siciliani, il Calabrese o Nero d'Avola e il Frappato di Vittoria.

Un buon Nero d' Avola quasi al 100 per cento è il Principe di Corleone rosso prodotto dalla I.VI.COR di Monreale nel palermitano, color rosso rubino-granato, dal profumo selvatico-speziato, con sentori eterei di catrame (goudron), di buon nerbo, caldo e persistente in bocca.

Ancora più interessante, vino assolutamente a sé, è il Villa Fontane Cerasuolo di Vittoria doc, prodotto a Vittoria da un viticultore di grande esperienza (anche nel difficile campo dei vini da meditazione e da dessert) come Giuseppe Coria, da uve Frappato di Vittoria (95 per cento) e Calabrese. Color cerasuolo-rubino-aranciato splendente, sfodera uno stupendo bouquet di profumi caldi, solari, mentre è asciutto, morbido al gusto, di buon corpo e stoffa suadente, con una nota finale, nervosa, di mandorla. Un piccolo tesoro della viticoltura siciliana, prodotto in piccoli quantitativi nell' area di Acate, Chiaramonte, Comiso, Vittoria nel ragusano.

Un rosso di Sicilia dallo stupendo bouquet, adatto per arrosti.

ECOLOGIA IN BOTTIGLIA

■ **In erboristeria ho visto delle bottiglie di vino "biologico": che particolarità hanno rispetto ai vini normali?** (Barbara Foschi, Roma)

Con la dicitura biologico, ecologico, "prodotto con coltura biodinamica" si intendono vini realizzati evitando trattamenti chimici nel vigneto, arricchimenti non organici del terreno, uso di anidride solforosa e stabilizzanti, insomma di sostanze consentite dalle Leggi vigenti, ma pur sempre prodotte in laboratorio. Frutto di vinificazioni all'antica, fermentazione con raspo e nessun ricorso a trattamenti fisici di refrigerazione, questi vini si presentano all' aspetto e al gusto particolarmente ruspanti e possono presentare dei depositi sul fondo della bottiglia.

Uno dei più convinti assertori di queste metodologie naturali è, nella zona collinare di Lucca, Carlo Lenzi, animatore dell'Azienda Agricola Maolina di San Concordio Moriano. Dalle sue cure escono un vino bianco e uno rosso, entrambi Doc Colline Lucchesi. Color rubino molto carico, il rosso Maolina si fa apprezzare per il profumo intensamente vinoso, per la fragranza concentrata di mosto d'uva, per la freschezza quasi naïf, per una piacevolezza di beva data dalla vivace acidità e da una franchezza tutta contadina conseguita con il raziocinio. ▣