



Class & MILANO
FINANZA



Dai grandi fiaschi al primato mondiale

La viticoltura italiana di qualità nasce negli anni 60. Da allora è stato un trionfo di bianchi e di rossi che vanno oggi alla conquista del mondo. Sull'esempio francese

DI DANIELE CERNILLI

che avrebbero fatto storia: Barbaresco Sorì San Lorenzo e Sorì Tildin fin dalla vendemmia '71. Poi alcuni viticoltori innovatori, come Aldo Conterno, fecero il resto. Accanto a loro si affermarono grandi griffe e grandi negociants come Beppe Colla della Prunotto, Bruno Giacosa, Bruno e Marcello Ceretto, Battista Rinaldi con i loro straordinari Barolo e Barbaresco. E Bartolo Mascarello e Giovanni Conterno, forse i primi grandi vigneroni in senso moderno dei loro territori. A Montalcino, Caparzo, Altesino, La Chiesa di Santa Restituta. Nel Chianti, il Castello di Ama. Nel Sud poco o niente. Nell'81 ci fu la prima annata di Flaccianello della Pieve di Fontodi, a Panzano in Chianti. L'anno successivo nacque a Felsina il Fontalloro e a Panzano il Sammarco di Alceo di Napoli e del grande Giacomo Tachis, papà dei principali vini toscani dell'epoca. La Toscana fu inoltre la culla del fenomeno dei wine-makers, enologi che lavoravano per più aziende: Franco Bernabei, Maurizio Castelli e Vittorio Fiore, i principali protagonisti. Grandi interpreti del sangiovese ma non solo. In Piemonte muovevano i primi passi Elio Altare, Giorgio Rivetti, Domenico Clerico, Luciano Sandrone. I Barolo boys, insomma. In Friuli si affermava un giovane enotecnico, Silvio Jermann

con il suo magico Vintage Tunina, forse il primo grande bianco italiano. In Trentino c'erano i Lunelli e i Ferrari. In

In Franciacorta, vicino a Brescia, un giovane Maurizio Zanella stupiva tutti con vini e spumanti eccezionali

Giv, Zonin, Bolla, si sono poste il problema della produzione di elevato profilo qualitativo. Del resto in California Gallo e Mondavi, cantine enormi, producono vini di punta. Il Dom Pérignon della Moët & Chandon, 3 milioni di bottiglie l'anno, è in assoluto uno dei migliori Champagne. Di Grange Hermitage, l'australiana Penfold's ne produce centinaia di migliaia di bottiglie; di Château Mouton-Rothschild, circa mezzo milione a mezzo milione di lire l'una. In Italia di Sassicaia se ne producono oggi 160-180mila e sembra un'enormità. E il futuro? La tendenza è precisa: qualità ai livelli medi e a prezzi ragionevoli, qualità estrema ai livelli elevati, con prezzi lievitati. Oggi 100mila lire in enoteca è un li-

mite insuperabile per un vino italiano. Angelo Gaja sta però dimostrando che esiste un mercato internazionale in grado di assorbire vini italiani a prezzi ben più alti. La ricetta è quella francese: immagine più esclusività. Se aggiungiamo che si stanno rinnovando i vigneti e che le grandi aziende si occupano dei settori top del mercato, l'Italia potrà trovarsi nel gotha della vitivinicoltura internazionale. Niente male, no? 

