



## **400 MILIONI DI BOTTIGLIE**

La produzione annuale di vino in Italia riconducibile alla categoria «Grandi rossi» (fonte: Osservatorio economico vini).

## 40

Sfumature  
di rosso

Dal Barolo al Brunello, passando per Amarone, Chianti e Taurasi. Viaggio nelle più importanti denominazioni italiane **guidati da Monica Lerner**, critica enologica del magazine *Wine Advocate*. E in più: le etichette, scelte da *Panorama*, per chi è alla ricerca di qualcosa di unico da degustare o da regalare, inebriandosi con giudizio.

di Chiara Risolo

**S**arà per il suo colore seducente e vibrante che stacca sul candore di una tovaglia. Sarà per la sua capacità di migliorare nel tempo, di svelarsi lento, di inebriare anche solo appoggiando il naso al cristallo che lo dondola. Il vino rosso (senza nulla togliere al ricco carnet dei bianchi) è un'avventura emotiva. Talvolta fuori dall'ordinario. Scriveva Mario Soldati riferendosi ad alcune bottiglie di Biondi-Santi: «Ho bevuto Brunello del '61, del '58, del '45, del '25, perfino del 1888 e del 1881, e sono rimasto di stucco, come davanti a un miracolo».

Un'espressione traboccante, financo blasfema per gli astemi. E invece no. Chiedete a Monica Lerner,

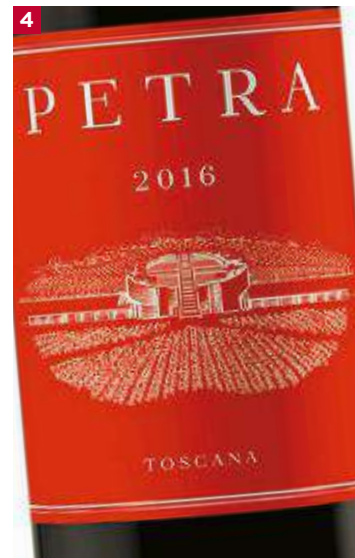
critica enologica e responsabile per l'Italia di *Wine Advocate* (magazine fondato da Mr. Robert Parker, il numero uno al mondo quando si parla di vino) che cosa ha fatto quando insieme al suo maestro ha degustato un rubino Sassicaia dell'85. «Ho pianto di gioia» racconta a *Panorama*. «Anche Parker ha pianto. È stata un'emozione incredibile. Hanno cantato gli angeli». Se le lacrime sono di questi due giganti, lo scetticismo ha i secondi contati: c'è da fidarsi senza farla troppo lunga.

Non stupisce allora che Montalcino, comune in provincia di Siena, nemmeno seimila anime, diventi il centro del mondo quando il sipario si alza su *Ber-*

venuto Brunello, rassegna enoica (in programma dal 21 al 24 febbraio) dedicata alla denominazione in rosso tra le più venerate. Una kermesse che catalizza produttori, critici e appassionati da ogni dove. Sotto esame, al vaglio di palati sopraffini che spaccano il capello in quattro, l'annata 2015.

**Panorama, in queste pagine, ha messo il naso in alcune cantine d'Italia**, e scelto 40 rossi importanti, bandiere nel mondo, ottimi blend e qualche chicca. Suggerimenti per chi è alla ricerca di qualcosa di unico da degustare o per chi deve fare un regalo, andando sul sicuro. A Monica Larner in persona è stato affidato il compito di raccontare l'impenetrabile e seducente nettare in un viaggio immaginario nelle più importanti denominazioni italiane. Un percorso al termine del quale più che in vino veritas, si dirà «in vino humanitas». «In Italia, come in nessun altro Paese, il vino è lo specchio di chi lo fa» afferma la critica. «I vitigni trasferiscono nella bottiglia vizi e virtù, tradizioni, caratteri, perfino dialetti». Ogni vino è la fotografia di intere generazioni che hanno infilato le unghie nella terra, respirato polvere, pregato per un po' di sole, litigato con i santi per una grandinata dal cielo. Gli italiani coltivano e imbottigliano ciò che sono. «È per questo che il Barolo è un rosso intellettuale come il piemontese. Timido all'inizio, dà soddisfazione nel tempo. Cade, si rialza e lascia un alone di mistero perché è in costante evoluzione» spiega.

L'Amarone? «Romantico, euforico, schietto e solerte come i veneti. Basti pensare che questo popolo è capace di produrre nella stessa regione Prosecco e Amarone appunto, ovvero il giorno e la notte, con tutto il repertorio che sta nel



**1) MININI CASA VINICOLA Poggio delle Faine, Toscana Rosso Igt.** Affina sei mesi in legno e sei in grandi barili. Tendente al granata, è pieno, leggermente tannico ed elegante. Da meditazione.

**2) DAL FORNO ROMANO Amarone della Valpolicella 2004.** Proviene da vigneti che hanno più di 10 anni di età. Affina per 36 mesi in barrique. Destinato a lunghissime evoluzioni. Sorprendente.

**3) MONSUPELLO Podere la Borla 2003, Oltrepò Pavese Igt.** Viene prodotto soltanto nelle annate migliori. Rosso rubino, sapido e vellutato, ha un bouquet fine ed elegante, tipico del Pinot nero. Un bijou.

**4) TERRA MORETTI Petra 2016, Toscana Rosso Igt.** 70% Cabernet Sauvignon e 30% Merlot. Affina in barrique minimo per 18 mesi. Potenti le sue note di frutta rossa. Finale speziato e balsamico. Aristocratico.

**5) FRESCOBALDI, TENUTA PERANO Rialzi 2015, Chianti Classico Gran Selezione Docg.** Da uve Sangiovese vendemmiate a mano, affina per 36 mesi di cui 24 in barrique. Deciso come un Sangiovese purosangue. Inappuntabile.





**6) POGGIOARGENTIERA**

*Poggioraso, Toscana Cabernet Franc Igt.*  
Affina in tonneau per circa 14 mesi e un anno in bottiglia. Rotondo, ampio e vivace, è prodotto soltanto in 3.500 bottiglie. Ricercato.

**7) TUA RITA**

*Redigaffi 2017, Toscana Rosso Igt, 100% Merlot.*  
Ha un'etichetta che è un'opera d'arte. Di grande concentrazione, coniuga eleganza e potenza. Emozionante.

**8) CANTINA TOLLO**

*Cagiòlo, Montepulciano d'Abruzzo Riserva Dop.*  
Pluripremiato, affina 24 mesi in barrique francesi e 12 in bottiglia. Pieno, persistente con tannini vellutati e dolci. Inespugnabile.

**9) AI PALAZZI**

*Montesco 2015, Colli di Conegliano Docg.*  
Blend di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Marzemino, ha tannini austeri domati da spezie d'Oriente. Deciso.



**10) J. HOFSTÄTTER**

*Ludwig Barth Von Barthenau, Vigna Roccolo.* È un Pinot nero proveniente da vigne di oltre 70 anni di età. Di enorme concentrazione, profumatissimo, ha un finale molto lungo. Eterno.

**11) NEGRETTI AZIENDA AGRICOLA**

*Bricco Ambrogio, Barolo Docg.*  
Amaranto con riflessi violacei e rubino, affina per 24 mesi in rovere francese. Imponente, complesso, caldo e minerale. Trascendentale.

**12) TENUTA LA CÀ**

*Calis, Veneto Rosso Igp.*  
È un blend di Merlot, Cabernet Sauvignon, Corvina e Lagrein. Morbido e avvolgente, ha un bouquet di frutta matura, spezie e tabacco. Internazionale.

**13) CASCINA FALETTA**

*3 Fucili, Piemonte Doc, Pinot Nero.* Ha tannini equilibrati e ottima persistenza. Complesso e intenso all'inizio, ha un finale lungo. Affina 12 mesi in botte. Ascetico.

**14) MASTROJANNI**

*Brunello di Montalcino Docg.*  
Tannini fitti e compatti, spiccate le note di frutta matura e spezie. Il finale è lungo e sapido. Affina per 36 mesi in botti di rovere di Allier. Intrigante.



mezzo, ottenendo sempre bellissimi risultati perché ci mette amore e creatività». Più complesso il discorso sui rossi di Toscana, «luogo creato da Dio apposta per produrre vino». «C'è il Chianti Classico, estroverso, contemporaneo, figlio di una nuova, rara e benvenuta sinergia tra i produttori. C'è il Brunello, solitario e austero, chiuso nel suo imperturbabile mondo. E poi ci sono i blend, i vini assemblati, ottenuti da più vitigni che il mondo, o meglio il marketing, ha deciso di chiamare Super Tuscan». Un'espressione inesatta, secondo Larner, perché unisce zone vicine tra loro ma con caratteristiche differenti. «Esiste Bolgheri, sulla costa, tempio del Sassicaia, Ornellaia, Masseto. Esiste Suvereto, a soli pochi passi, più interna e più a sud».

**Due realtà a un balzo una dall'altra ma distinte. «I rossi di Bolgheri sono più eterei, lineari, quelli di Suvereto hanno più struttura, fibra, sono più rotondi»** svela. Non solo. Se Bolgheri è roccaforte di etichette blasonate, per amor di cronaca bisogna ricordare che è di Suvereto uno dei primissimi vini italiani premiati con 100 centesimi da Mr Robert Parker: era il 2000, era il Redigaffi di Tua Rita. «A questa azienda il merito di aver creduto per prima in una terra che oggi è sotto le lente di ingrandimento di molti eno-imprenditori». Non è un caso che proprio a Suvereto di recente abbiano investito Banfi e Antinori, senza contare il coraggioso passo di Vittorio Moretti, patron di Bellavista, con la costruzione della cantina Petra tra il 2001 e il 2003. E l'ottimo lavoro che svolge Fabio Chiarello di Montepeloso. Poi c'è il sud del Paese che non sta a guardare. «Espressivo, generoso, esuberante il Primitivo di Manduria in Puglia perché espressivi, generosi ed esuberanti sono i pugliesi. Per quanto



**15) FATTORIA DEL CERRO**  
*Antica Chiusina, Vino Nobile di Montepulciano Docg.*

Da uve Sangiovese, affina in legni di rovere francese per minimo 18 mesi. Fitta la sua trama tannica. Suadente.

**16) MONTALBERA**  
*Lacento, Ruché di Castagnole Monferrato Docg.* Caldo, setoso, intenso e persistente, svela aromi di petali di rosa e frutti di bosco. Incantevole.

**17) GRAVNER**  
*Rosso Gravner.* Ottenuto da uve Merlot e Cabernet Sauvignon, fermenta in anfore interrate e affina per 4 anni in botti di rovere di Slavonia. Ancestrale.

**18) CANTINA SANTADI**  
*Terre Brune, Carignano del Sulcis Doc Superiore.* Rubino con riflessi granati e spiccate note di frutta, tabacco e cioccolato. Ricco.

**19) PICO MACCARIO**  
*Epico, Barbera d'Asti Superiore Docg.* Rosso rubino intenso, svela frutti maturi, vaniglia e un leggero boisé. In ottimo equilibrio tannini e acidità. Elegante.

**20) CAVALIER PEPE**  
*Loggia del Cavaliere, Taurasi Riserva Docg.* Aglianico in purezza dai riflessi granati. Intensi i profumi di frutti maturi, spezie, liquirizia ed erbe. Setoso.

## DIMMI QUANTI ANNI HAI E TI DIRÒ COSA BERE



di Giampietro Comolli\*

Da una recente indagine condotta dal Centro studi consumi che fa capo all'Osservatorio economico internazionale dei vini emergono dati interessanti sulle preferenze di uomini e donne in fatto di rossi. Anzitutto bisogna dire che il primo calice si degusta tra i 16 e i 18 anni e sostituisce la birra in un caso su tre, i mix alcolici in due casi su tre. Le donne, dai 20 ai 35 anni, curiose, con buona cultura, cambiano spesso etichetta, anche se in generale

la loro scelta ricade su Negroamaro e Sagrantino, Aglianico e Frappato per le più anticonformiste. Le donne tra i 35 e 50 anni, in carriera, attente e con buone disponibilità economiche preferiscono Pinot nero o Bolgheri, anche per un dopocena davanti a un film. Più misurate, anche se non restano indietro, le mamme e le sportive: per loro un Valpolicella Bardolino o un Langhe. E i maschi? Meno frazionati e selettivi: tra i 25 e 50 anni puntano su Barbera, Cabernet Sauvignon e Teroldego.

Cinquantenni, uomini e donne senza distinzione, consumano vino rosso spesso fuori casa, preferiscono marchi noti, non badano a spese. Per loro, Pinot, Brunello, Amarone, Barolo. Il Chianti mette tutti d'accordo tutti dai 45 anni in su. Mentre gli uomini dai 60 in poi continuano a bere Pinot, Brunello, Amarone, Barolo, le signore (che consumano un calice al dì) si dividono fra rossi morbidi (Bonarda, Raboso e Nero d'Avola) e rossi importanti (Syrah, Primitivo, Lagrein).  
\*Enologo, accademico del vino





17 20



23



24



18 21



**21) SARTORI**  
**Corte Brà, Amarone della Valpolicella Classico Docg.**  
 Pieno e vellutato, con sentori di ciliegia, note di vaniglia e cocco. Affina in botti di rovere 4 anni. Certezza.

**22) MASI**  
**Mazzano 2011, Amarone della Valpolicella Classico Docg.**  
 Da uve Corvina, Rondinella e Molinara, con tannini morbidi e setosi. Deciso.

**23) BERTANI**  
**Vendemmia 2011, Amarone della Valpolicella Classico Docg.**  
 Da uve Corvina e Rondinella è un must senza tempo. Ha tannini e acidità in equilibrio. Schietto.



25



19 22



**24) VITE COLTE**  
**La Luna e i Falò, Barbera d'Asti Docg Superiore.**  
 Ricco, complesso, con note di viola, liquirizia e vaniglia, ha un finale persistente. Leader.

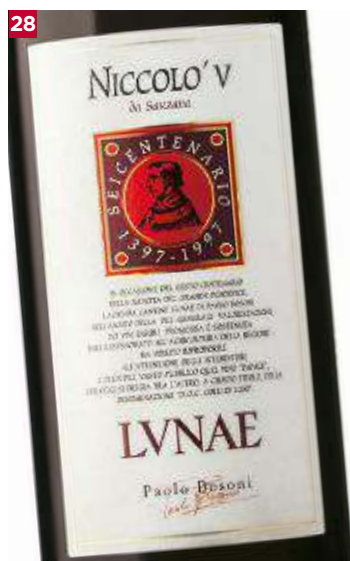
**25) PIETRADOLCE**  
**Barbagalli, Etna Rosso Doc.**  
 Da Nerello Mascalese, sorprende per la sua capacità di invecchiare. I tannini sono finissimi. Vigoroso.

**26) PALA**  
**Cannonau di Sardegna Riserva.**  
 Rosso rubino cupo che lo rende impenetrabile. Profuma di frutti rossi e spezie. Muscoloso.



26





corpo possiede, questa denominazione potrebbe sostituire il pasto. La prima volta che ho assaggiato quello di Gianfranco Fino mi sono detta “ma che è?”. Uno schianto» ricorda Larner. «Sorprende la bellezza dell’Aglianico del Vulture in Basilicata, ma va svelato, non è semplice. Questa regione ha bisogno di essere raccontata meglio e di più. Bellissimo e solare il Taurasi in Campania, sapido, marino, come solo questo popolo sa essere». «Potenti, esplosivi, ed elettrici i



Monica Larner, critica enologica e Robert Parker, numero uno al mondo quando si parla di vino.

rossi dell’Etna che amo molto. C’è una nuova energia in Sicilia. Come in Sardegna, dove il Cannonau guidato dal mare inizia ad avere nel mondo l’attenzione che merita. Dove noto con piacere che sono sempre di più le famiglie, seppur piccole, che scelgono di produrlo». Una bella Italia quella dei vini rossi, vivace, con un patrimonio genetico unico che il mondo invidia. Uno stivale con innesti di umanità che si ritrovano nei calici dal Piemonte in giù. «Ciò che conta» avverte la critica «è tenere in equilibrio tannini, acidità e tessuto di un vino». Sono gli elementi che fanno di un rosso un grande rosso. La paura di sbagliare c’è sempre. Si consolino i produttori italiani: il fratello della temutissima Larner ha un’azienda vinicola in California e quando aspetta un critico «inizia a lavare i bicchieri quattro giorni prima. Lo fa di continuo. Nervosamente» chiosa divertita. ■

ROSSI  
 27) CASTELLO DI SPESSA  
 CASANOVA, *Collio Doc*,  
 Pinot Nero. Versione insolita  
 di Pinot nero in purezza.  
 È fresco e fruttato,  
 ma anche sapido. Ha una  
 tessitura che sprigiona  
 finezza. Inaspettato.

28) LVNAE  
 Niccolò V, *Colli di Luni Doc*.  
 Da uve Sangiovese, Merlot  
 e Pollera nera, ha sentori  
 di pepe nero e cannella  
 e note di frutti rossi maturi.  
 Minerale con finale asciutto.  
 Galante.

29) JACOPO BIONDI SANTI  
 CASTELLO DI MONTEPÒ  
 Sassoalloro, *Igt Toscana*.  
 Fresco, rotondo e dinamico,  
 è ottenuto da uve  
 Sangiovese grosso e affina  
 14 mesi in barrique.  
 Pronto ed estremamente  
 lungo. Eclettico.

30) CANTINA DEL NOTAIO  
 La Firma, *Aglianico del  
 Vulture Doc*. Rosso rubino  
 con riflessi porpora,  
 matura in grotte naturali  
 di tufo vulcanico,  
 in carati o tonneau di  
 rovere francese per almeno  
 12 mesi. Portentoso.

ROSSI  
 31) AMAROME DELLA TOSCANELLA  
 Denominazione di origine controllata e garantita  
 classico  
 2011  
 ottenuto da uve scelte  
 ed appassite secondo tradizione  
 imbottigliato nell'aria  
 Sicutarelli Giuseppe  
 Corsi di Negro - Sorano - Italia  
 e 750 ml 16,5  
 contiene sulfiti / contains sulphites

ROSSI  
 32) BRUNELLO DI MONTALCINO  
 Denominazione di origine controllata e garantita  
 IL MARRONETO  
 Denominazione di origine controllata e garantita  
 in questa azienda sono stati coltivati  
 con bottiglie opaque f.l.a.  
 ALCOHOL VOL. 13,5% 750 ml e  
 ITALIA - CANTINA DEL VULTURE

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**31) GIUSEPPE QUINTARELLI**  
*Amarone della Valpolicella Classico Doc.* Intenso con profumo di mandorla amara e retrogusto di ciliegio, invecchia splendidamente. Vincente.

**32) IL MARRONETO**  
*Brunello di Montalcino Docg, Selezione Madonna delle Grazie.* Piacevolissimo, di grande spessore e impatto in bocca. Celestiale.

**33) LE POTAZZINE**  
*Brunello di Montalcino Docg.* Intrecci fruttati e ricami floreali per questo rosso dalle calde note granate. Ampio e persistente. Fiero.

**34) GORGHI TONDI**  
*Dumè, Frappato Sicilia Doc.* Intenso, da bere anche leggermente freddo, deve alla brezza marina e alle terre rosse ricche di ferro la sua sapidità. Inedito.

**35) RE MANFREDI**  
*Aglianico del Vulture Doc.* Di colore rosso rubino intenso, ha note dominanti di ciliegia amara, erbe aromatiche e sentori di vaniglia e pepe. Ruggente.



**36) FIRRIATO**  
*Signum Aetnae, Etna Doc Rosso Riserva.* Sveltano le fragranze di sottobosco, frutti e spezie. Proviene da un vigneto di oltre 100 anni. Rivelazione.

**37) GIANFRANCO FINO**  
*Es, Salento Primitivo Igt.* Un concentrato di passione, genio e sregolatezza. Potente, ha un finale interminabile. Sensuale.

**38) TENUTE RUBINO**  
*Torre Testa, Susumaniello.* Un grande rosso di Puglia ottenuto da un vitigno quasi scomparso che il produttore ha riscoperto a fine anni Novanta. Unico.

**39) CA' DI RAJO**  
*Notti di Luna Piena, Malanotte del Piave Docg.* Di notevole struttura con tannini poderosi, è sapido con un'ottima acidità. Suntuoso.

**40) SIDDURA**  
*Fòla, Cannonau di Sardegna Doc Riserva.* Ricco il bouquet di frutta matura, prugna e amarena. Vivaci le note speziate. Il finale sa di ciliegia sotto spirito. Essenza.

