



IL TASTING ORGANIZZATO DA CIVILTÀ DEL BERE PER VINITALY

Si è bravi davvero solo quando ce lo dicono gli altri

*Protagoniste alcune delle aziende che hanno ricevuto il plauso unanime dalle più importanti Guide enologiche per diversi anni > Cantine Ferrari, Marchesi Antinori, Cantine Lungarotti, Tenuta San Guido, Argiolas, Allegrini, Masi Agricola, Bertani Domains, Gianfranco Fino e **Donnafugata***

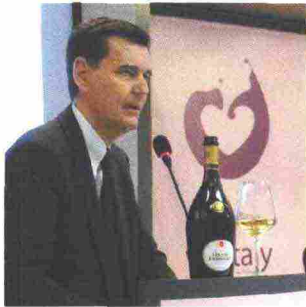


ELENA CACCIA

Noi li abbiamo chiamati “Maestri” e abbiamo aggiunto “dell’eccellenza”. Loro hanno immediatamente precisato che maestri non si sentono e che la grande nomea raggiunta da alcuni dei loro vini è soprattutto merito della terra da cui nascono. Insomma, la natura è colei che decide e non si è mai maestri di qualcosa, ma, forse, lo si diventa agli occhi degli altri quando si raggiungono certi risultati. Questo è stato l’insegnamento più alto arrivato durante il tasting “I maestri dell’eccellenza” organizzato da Civiltà del bere per conto di Vinitaly, che si è svolto lo scorso 9 aprile a Verona.

Sul palco dieci grandi nomi leader indiscussi della nostra enologia, selezionati secondo un criterio specifico: Cantine che negli ultimi anni hanno ricevuto il maggior numero di premi dalle principali Guide di settore, tutte con una spiccata predisposizione all’export e un’immagine ben consolidata in molti Paesi. Sono, insomma, i nostri ambasciatori. Ad ascoltarli 220 tra appassionati e professionisti (e molti sono rimasti in lista d’attesa) provenienti da oltre 20 Paesi. Dopo i saluti di Stevie Kim, managing director di Vinitaly International, ad Alessandro Torcoli, direttore della nostra rivista, il fortunato compito di intervistare dieci grandi uomini e grandi donne. Non senza una premessa: «Ci perdonerete se l’ordine di degustazione dei vini non sarà esattamente quello che vi aspettereste», ha detto al pubblico. «Ma non è stato semplice decidere avendo etichette così diverse fra loro. Di certo tutti vi emozioneranno perché siamo davanti a dei capolavori».

A dare il via alle danze è **Marcello Lunelli**, vicepresidente e responsabile dell’area tecnico-pro-

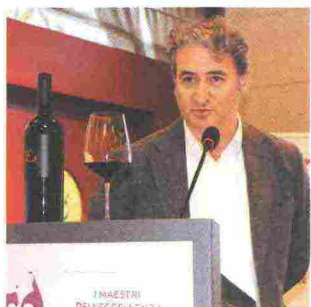
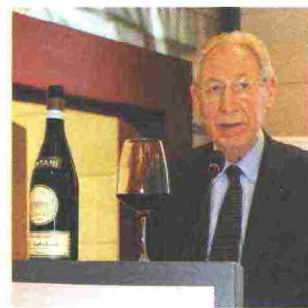


DA SINISTRA Matteo Lunelli di Cantine Ferrari, Albiera Antinori, Teresa Severini delle Cantine Lungarotti e Priscilla Incisa della Rocchetta di Tenuta San Guido

duttiva delle **Cantine Ferrari**, affiancato nel suo lavoro dai cugini Matteo, presidente, Camilla, responsabile della comunicazione e Alessandro a capo dell'area di programmazione, in un reale e totale turnover fra la seconda e la terza generazione. Proprio questa Cantina è stata protagonista di una notizia svelata all'inaugurazione del Vinitaly; l'acquisizione del 50% della Bisol nell'area del Prosecco. «Tutti noi cugini abbiamo avuto un'ottima preparazione», afferma Matteo Lunelli quando il nostro direttore gli domanda come sia stato vissuto questo passaggio di consegne e continua: «Il vino è stato da sempre al centro delle nostre vite e il nostro arrivo in azienda ci ha offerto un'opportunità che solo all'apparenza potrebbe sembrare contraddittoria: cambiare tutto senza che cambiasse nulla, nel rispetto assoluto di quello che abbiamo ereditato». E nel bicchiere arriva lui, il **SOGNO, Giulio Ferrari, Riserva del Fondatore Trentodoc 1996**. «La prima annata è stata la 1972. Da lì in poi il Giulio si è evoluto seguendo i cambiamenti nei consumi, nei gusti, nelle tecniche di viticoltura e nelle tecnologie e, oggi, questo vino rappresenta il territorio molto più di prima». La 1996 è unanimemente considerata una grande annata e il Giulio Ferrari è da sempre uno degli spumanti più acclamati nel mondo. «Più di 15 anni fa Giulio Ferrari arrivò parimerito a un Dom Perignon durante un tasting e questa fu per la mia famiglia una grandissima soddisfazione; per la prima volta le bollicine italiane arrivavano nell'Olimpo dello Champagne. Un'altra grande gioia fu leggere su Wine Spectator un articolo sul nostro vino. Lì abbiamo capito che il Giulio era pronto per le grandi sfide del mondo. Ora, però, abbiamo anche altri obiettivi che vogliamo raggiungere, come trovare un fratello o una sorella a questo grandissimo vino», ha concluso Marcello Lunelli.

Dal Trentino al Chianti Classico, in Toscana, con **Albiera Antinori**, primogenita del marchese Piero, alla guida della **Marchesi Antinori** con le sorelle Alessia e Allegra, e un rosso che ha fatto la storia, il **Tignanello, Toscana Igt nell'annata 2004**, una delle preferite da Albiera perché particolarmente soleggiata e senza picchi di caldo o freddo, condizioni ideali nel Chianti Classico. Tra le altre annate che meritano una men-

zione speciale, Albiera ci ricorda la 2007, la 1997 e la 1995. All'epoca il caso Tignanello fece scalpore perché rappresentò uno dei primi grandi vini toscani da vigneto. Fu un vino **RI-VOLUZIONARIO**. «Il Tignanello mi ha sempre fatta sentire orgogliosa di essere italiana anche quando mi trovo dall'altra parte del mondo e, non lo nascondo, ogni volta ho un brivido», ha detto Albiera raccontando anche del Bargino, il suo personale progetto, una sorta di terzo figlio (Albiera ne ha due), la nuova e avveniristica Cantina che ha segnato per la famiglia Antinori una svolta: aprirsi al pubblico. Prima del Bargino, infatti, nessuna Tenuta era visitabile. Il passo dalla Toscana all'Umbria è breve, ma i mondi sono completamente diversi come ci ha raccontato **Teresa Severini** che, con la sorella Chiara Lungarotti, guida le **Cantine Lungarotti** di Torgiano. «Non è stato facile emergere venendo da una regione che nel mondo era davvero sconosciuta. Viaggiando mi sono accorta che spesso, nei ristoranti, i nostri vini erano insieme a quelli di Toscana e questo mi ha dato l'input per reagire e provare a cambiare le cose», ci ha confidato. «E l'ho fatto trasformando in positive delle situazioni in apparenza negative, come essere tagliati fuori dalle grandi vie di comunicazione autostradali e ferroviarie: questo in fondo ci ha permesso di mantenere inalterati e intatti i nostri paesaggi». Qui è nato il **SAGGIO, il Rubesco Vigna Monticchio, Torgiano Rosso Riserva Docg 2007**, annata in commercio. Questo vino ha avuto il compito di traghettare l'Umbria verso la notorietà ed è stato il simbolo della visione di Giorgio Lungarotti. «Negli anni sono state modificate alcune cose in vigna e nella vinificazione, ma mai e poi mai il lungo affinamento in bottiglia, caratteristica distintiva del Rubesco. Un solo anno di legno e il resto in vetro. È un grande impegno per una Cantina, ma questo ci permette di avere un vino di un'eleganza costante». Le migliori annate di Rubesco, il cui nome (un marchio registrato) deriva dal latino rubescere, arrossire, sono la 1973, la 1974 che segna i 40 anni del vino, la 1975, la 1982, la 1985, la 1997, la 2001 e la 2007. **Priscilla Incisa della Rocchetta**, figlia del marchese Nicolò, proprietario di **Tenuta San Guido**, ci ha presentato il **MITO, Sassicaia, Bolgheri Sassicaia Doc 2010**. «Il vino è



DA SINISTRA Marilisa Allegrini, Valentina Argiolas, Sandro Boscaini di Masi Agricola, Emilio Pedron di Bertani Domains, Gianfranco Fino e José Rallo di [Donnafugata](#)

entrato a far parte della vita della mia famiglia solo tre generazioni fa e il Sassicaia, all'inizio, era stato creato esclusivamente per le nostre cene con gli amici. Poi è diventato una leggenda nel mondo. Ricordo che ero bambina e un anno mio padre, tornando da un viaggio in Canada mi regalò uno spillino che avevano fatto fare gli appassionati del Sassicaia dopo essere stati in coda per ore in attesa di poter acquistare l'ultima annata del nostro vino. C'era scritto: "I froze my ... for a bottle of Sas". Un mito nel mondo che si è sempre espresso al meglio nelle annate che finiscono in 8: 78, 88, 98 (ma anche 1997 e 2007) e 2008. Priscilla ci regala un ritratto del Sassicaia: «Equilibrio dei tannini, mai legno eccessivo e ricordi di macchia mediterranea, la vegetazione che circonda Bolgheri, un anfiteatro di colline affacciate sul mare dove ha trovato casa il Cabernet Sauvignon. Non è facile mantenere questo stile, ma mio padre ha sempre visto il Sassicaia come un bambino che cresce, senza essere mai forgiato a propria immagine e somiglianza». Il **Turriga, Isola dei Nuraghi Igt 2008**, ha appena compiuto 20 anni. «Il Turriga è un'IDEA», ci ha detto **Valentina Argiolas** che, con la sorella Francesca e il cugino Antonio, guida l'azienda di Sardinia (Cagliari). Ha cominciato la sua chiacchierata con il pubblico raccontando delle innovazioni che la nuova generazione ha portato in Cantina: aprire la strada alla presenza delle donne, sviluppare il settore dell'accoglienza e tenere altissima l'attenzione per l'ambiente. Nel calice il pubblico ha potuto apprezzare la potenza straordinaria del primo grande rosso sardo da invecchiamento: «Alla fine degli anni Settanta ci siamo trovati davanti a un bivio: o estirpare o rivoluzionare il nostro vigneto. Volevamo insomma uscire dallo stereotipo del Cannonau imbevibile. Tachis ci ha convinti a continuare e ha avuto ragione!». Valentina Argiolas spiega anche come l'uvaggio del Turriga sia pressoché immutabile, perché ogni vitigno contribuisce a renderlo unico: il Cannonau dona longevità, il Carignano l'eleganza, la morbidezza è merito della Malvasia e la concentrazione del Bovale. Le chiediamo quali siano le annate da ricordare. La risposta è immediata: «La 1988 promette una vita ancora lunghissima, il 1998 si farà amare per il frutto grazie a una vendemmia più tarda rispetto al solito e il 2008 sembra essere il gemello dell'88...»

Marilisa Allegrini ha fatto un regalo prezioso alla platea portando in assaggio un vino che, in quest'annata, non si trova più in commercio: **La Poja, Veronese Igt 2000**. Allegrini è un'azienda che, in soli vent'anni, si è fatta conoscere in tutto il mondo ed è cresciuta in immagine. «In Cantina lavoravano già i miei fratelli. Io facevo la fisioterapista e di vino non capivo nulla. Eppure mio padre mi volle con sé. Con molta umiltà ho cominciato a viaggiare e, dopo 31 anni

in giro per il mondo, non sono ancora stanca e ho lo stesso entusiasmo di allora. Ecco forse perché il nome Allegrini oggi è così noto. La Poja nasce in collina, su una splendida altura ventilata e protetta alle spalle dal monte Baldo, affacciata sul lago di Garda e caratterizzata da terreni bianchi e calcarei. Nel 1979 mio padre decise di piantare a Guyot superando la tradizione della pergola, convinto che la Corvina ne avrebbe tratto grandi benefici e avrebbe dato ottimi risultati. Capì subito che non ci sarebbe servito appassire perché i nostri terreni poveri regalavano acini piccoli e concentrati». Quando le chiediamo quali siano le migliori annate della Poja, afferma che le strade sono due: o la maturazione in **ANNATE DI LUCE** che donano eleganza come nel 2001, o quella in **ANNATE DI CALORE** che esaltano la potenza come nel caso della 2000.

«L'Amarone deve essere Amarone». Questo è il diktat di **Sandro Boscaini**, alla guida di **Masi Agricola** con i figli Raffaele e Alessandra. «Questo vino non è solo il frutto dell'appassimento; contano il terroir, l'interazione tra suolo e clima, la varietà delle uve». Il **Mazzano, Amarone della Valpolicella Classico Doc 1997** è un **GIGANTE GENTILE**. Nasce dagli studi sui cru fatti dal padre di Sandro negli anni Quaranta in vigneti storici. «Siamo in alta collina, in terreni calcarei esposti a Ovest con molta ventilazione e un processo di appassimento che comincia in vigna. Per capire questo vino bisogna aver presente che l'Amarone vive di due momenti: la maturazione e le condizioni climatiche giuste durante l'appassimento. È frutto di un lavoro complesso e per questo motivo è e deve essere costoso. Nella mia squadra di lavoro contano tre elementi: passione, professionalità e rigore, nella convinzione collettiva del Gruppo Tecnico Masi che il vino sia un artigianato d'arte e non un'opera d'arte». Le migliori annate di Mazzano per Sandro Boscaini sono: 1990, 1997 e 2007. Da ricordare però anche la 1995, particolarissima per la delicatezza del vino, la 1988 e la 1983. Di Amarone in Amarone, si potrebbe dire, passando all'**Amarone della Valpolicella Classico Doc 2006 di Bertani Domains**. Ce lo ha raccontato **Emilio Pedron**, amministratore delegato dell'azienda: «Siamo avanti a un **MONUMENTO** nazionale. Il vino nasce nel 1959 e da allora non ha mai cambiato bottiglia, etichetta o stile». L'annata 2006 è appena uscita e questo deve far pensare agli oltre 2.700 giorni necessari prima che si possa degustare questa bottiglia. Pedron ci rammenta le migliori espressioni di questa etichetta: 1964, 1967, 1985, 1988, 1997, 2005 e 2006. E arriva il momento del **PIACERE**. **Es, Primitivo di Manduria Doc 2012** ne è l'emblema, come suggerisce il suo nome; non solo, questo vino da 16,5% vol. è stato l'unico a ottenere quest'anno giudizi di eccellenza su tutte le più importanti Guide enologiche nazionali. Un esempio insomma di rapida ascesa, se pensiamo che l'avventura di **Gianfranco Fino** è cominciata appena dieci anni fa. «Quando avevo 13 anni vivevo a Taranto, la città dell'Ilva, azienda che dava lavoro a 40 mila persone. Strano per me, quindi, decidere

di studiare enologia». Inizia così il suo intervento e prosegue raccontando l'incontro fortunato con Luigi Veronelli, l'acquisto del primo ettaro e trenta di vigneto, il recupero dei vecchi alberelli dalle rese bassissime che gli hanno valso il soprannome di "archeologo delle vigne", la scelta delle tecnologie del freddo in azienda, l'aumento del vigneto e l'individuazione dei 13 appezzamenti migliori dove nascono le uve dell'Es. Oggi Gianfranco Fino ha un sogno: «Costruire una Cantina tutta mia in mezzo alle vigne». Come dire, a piacere si aggiungerebbe piacere. E restando in tema di sensi, arrivano lui e lei, una coppia ormai inscindibile: **Josè Rallo di Donnafugata** e il **Ben Ryé, Passito di Pantelleria Dop 2011, PRINCIPE** tra i dolci. Josè ci racconta molto simpaticamente come nacque questo vino: «I miei genitori non erano mai andati in vacanza. Un giorno mia madre Gabriella convinse mio padre Giacomo, che le promise un viaggio. Non si allontanarono molto da Trapani in realtà, dato che mio padre la portò a Pantelleria. Arrivati lì non fecero neppure una vacanza perché lui accompagnò Gabriella al mare solo un giorno. Il seguente era già da un notaio perché aveva individuato un vigneto interessante da acquistare; il terzo giorno erano entrambi a Trapani per progettare il Ben Ryé, che nacque nel 1989». E da lì è storia.

✿ LE ANNATE DA NON PERDERE

1995 per il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Trentodoc di Cantine Ferrari

1985, 1997, 2007, 2004 per il Tignanello, Toscana Igt di Marchesi Antinori

1974, 1975, 1982, 1985, 1997, 2001, 2007 per il Rubesco Vigna Monticchio, Torgiano Rosso Riserva Docg di Cantine Lungarotti

1978, 1987, 1988, 1998, 2007, 2008, 2010 per il Sassicaia Bolgheri Sassicaia Doc di Tenuta San Guido

1988, 1998, 2008 per il Turriga, Isola dei Nuraghi Igt di Argiolas

1988, 2000, 2001 per La Poja, Veronese Igt 2000 di Allegrini

1983, 1988, 1985, 1990, 1997, 2007 per il Mazzano Amarone della Valpolicella Classico Doc di Masi Agricola

1964, 1967, 1985, 1988, 1997, 2005, 2006 per l'Amarone della Valpolicella Classico Doc di Bertani Domains

2005, 2012 per l'Es, Primitivo di Manduria Doc di Gianfranco Fino

2006, 2008, 2010, 2011 per il Ben Ryé, Passito di Pantelleria Dop di **Donnafugata**