Il Vinitaly al via con sei bollicine

di **Luciano Ferraro**

Dalla Franciacorta al Lambrusco: i vini sul podio a OperaWine, la selezione dei migliori produttori scelti da «Wine Spectator» Appuntamento a Verona il 19 marzo

Sei vini per brindare e uno per meditare. OperaWine, l'evento che il 21 marzo apre il Vinitaly di Verona, porta in scena alcuni tra i grandi del Metodo Classico, assieme a due produttori di Lambrusco e uno di Prosecco. Nell'elenco delle 103 cantine migliori d'Italia con altrettanti vini selezionati dalla rivista americana «Wine Spectator» (una guida ad aziende e vini sarà in edicola con il Corriere della Sera dal giorno della manifestazione) il capitolo delle bollicine si apre con la Lombardia, con due bottiglie dalla Franciacorta.

La prima è la bandiera dell'azienda Bellavista, la Vittorio Moretti con la nuova veste arancione, annata 2006. Un Extra Brut, Chardonnay e Pinot nero, lo stesso che, in edizione limitata, accompagna la serata d'apertura della Scala di Milano. Per descrivere questo vino che porta il nome dell'imprenditore che guida l'azienda, la famiglia ha scelto un verso di Orazio: «Non piacciono a lungo né vivono le poesie scritte da chi beve solo acqua». In Franciacorta l'estate 2006 regalò, secondo l'enologo Mattia Vezzola, «un'uva impeccabile, forse la più bella di sempre».

A poca distanza dai Moretti prende il vita la seconda bottiglia lombarda, la Cuvée Annamaria Clementi di Ca' del Bosco. Ad OperaWine ci sarà l'annata 2004. Il vino è dedicato alla fondatrice, la mamma di Maurizio Zanella: in prevalenza Chardonnay, poi Pinot bianco e Pinot nero, 7 anni e mezzo di affinamento sui lieviti. Come ripete Zanella, «senza compromessi, solo il vino delle migliori botti, dei 16 vini base di origine». Zanella, presidente del Consorzio Franciacorta, ha ideato un macchinario che permette di fare l'ultima operazione, la sboccatura, come se la cantina fosse nello spazio, in assenza di ossigeno, in modo da evitare aggiunte di solfiti. Dalla Lombardia al Trentino, dove i critici di «Wine Spectator» hanno scelto, per rappresentare il meglio dell'Italia del vino, le Cantine Ferrari della famiglia Lunelli e il Perlé 2006, un Brut Trentodoc che riposa per 5 anni sui lieviti prima di essere messo in vendita. Solo uve Chardonnay, un'icona per i brindisi made in Italy dal 1971.

Le cantine del Lambrusco sono Lini Oreste e Medici Ermete. Lini arriverà ad OperaWine con un Metodo Classico (ovvero con la rifermentazione in bottiglia, più complicata e onerosa, e non in autoclavi come nel Metodo Charmat), l'In Correggio 910 dell'annata 2004. Solo uve Lambrusco della varietà Salamino, affinamento triennale. «L'esaltazione del proprio territorio e un punto di arrivo per il Lambrusco», è la descrizione del produttore della cantina attiva del 1910. Medici Ermete porterà l'Arte e Concerto 2013, un Lambrusco reggiano da uve Salamino da bersi fresco e giovane, che si sposa bene con i piatti della cucina emiliana. La cantina Nino Franco, l'unica tra i prosecchisti nella selezione di «Wine Spectator», tiene alta la bandiera veneta con il Grave di Stecca 2008, un Brut con sole uve Glera (il vitigno del Prosecco, appunto) da piante storiche a poca distanza dal centro di Valdobbiadene.

Dopo le bollicine, ad OperaWine ci sarà anche un vino da meditazione: il Passito di Pantelleria Ben Ryé 2007 di Donnafugata, la cantina siciliana che evoca il «Gattopardo» dello scrittore Tomasi di Lampedusa. Un vino mediterraneo, caldo come un verso di Orazio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La vicenda

- Il 21 marzo, a Verona, i 103 produttori di vino scelti da Wine Spectator si ritroveranno all'evento OperaWine, a Vinitaly

- Vini e cantine verranno raccontati in una guida edita dal «Corriere»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

Corriere della Sera

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile