



19.12.16

di Alberto del Giudice

12

Regali di Natale 2016. Carica la slitta di vini rossi

Vini importanti per cene delle feste. Una selezione di rossi pregiati dalla Sicilia al Trentino

Lirica siciliana

Ci sono dei vini capaci di esprimere tutta la poesia della campagna siciliana: questi sono il Cerasuolo, il Nero D'Avola e il Frappato di **Terre di Giurfo**. Ogni bottiglia è un racconto da Mille e una notte del territorio. Un racconto che coinvolge tutti i sensi. Ci seduce, ci sorprende, suscita la nostra curiosità. Difficile estrarre le rime migliori dai vini della cantina ragusana, perché ogni bottiglia mira davvero in alto. Tra queste segnaliamo il **Cerasuolo Maskaria** (di cui abbiamo potuto apprezzare l'annata 2013) da accompagnare anche ai piatti natalizi più impegnativi e il **Frappato** in purezza **Belsito**, ottimo per un aperitivo in rosso.

Il bello dell'Etna

Il ganzo del vulcano più invecchia più piace. Il cru di Nerello Mascalese di **Tenuta di Fessina, Musmeci**, è un vino di grande pregio. L'ideale per apprezzarlo è impossessarsi di bottiglie di diverse annate e improvvisare a casa propria una verticale. Una degustazione dal più giovane al più maturo.

La sua maturazione avviene in grandi botti di rovere. Da più parti è stato definito il "Barolo dell'Etna". E certamente è tra i vini più autorevoli della regione, che nasce in Sicilia, ma è "allevato" da un grande enologo valdostano, Federico Curtaz.

L'importanza di chiamarsi Girolamo

I vigneti della cantina di **Girolamo Russo** sono tra i più vecchi della regione dell'Etna Doc, alcuni sono addirittura centenari e sono coltivati su terreni appartenenti a diverse colate laviche, ognuna con differenti caratteristiche geologiche. Giuseppe Russo ha quindi fatto tesoro delle terre del padre Girolamo e innovato profondamente il modo di produrre il vino fino a ottenere Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio di altissima qualità. Coltura biologica, quindi, e valorizzazione della vocazione di ogni singola vigna. Da qui il suo tris di Etna Rosso doc imperdibili: **Feudo; San Lorenzo e Feudo di Mezzo**.

Il brasato e la contessa Entellina

Un'altra eccellenza siciliana è certamente il **Mille e una nottedi Donnafugata**. Ma mettiamo da parte per una volta tutta l'eleganza e la cultura e, perché no?, lo charme, della famiglia di viticoltori Gabriella, Giacomo, José e Antonio Rallo. Concentriamoci sul puro piacere di gustare un loro vino (Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah) che matura lentamente, 16 mesi in barrique e almeno 30 mesi in bottiglia con un piatto importante e perfetto per la stagione invernale: il brasato. Ecco fatto, il piacere di stare in tavola. Il più a lungo possibile, conversando, mangiando e bevendo. E, dopo qualche bicchiere, cantando.

Vino e vinile a tutto jazz

Eros, musica e una bottiglia di rosso da perdere la testa. Questa la ricetta natalizia della Limited Edition “**Luce & Music**” è un elegante cofanetto che racchiude una bottiglia di **Luce 2013** e il concept album “Eros” di **Paolo Fresu** in edizione speciale in vinile. ma non è solo una trovata originale per le feste proposta da **Frescobaldi**. Piuttosto è l’abbinamento tra due eccellenze Il Luce fuoriclasse di Montalcino e l’album di uno dei più grandi jazzisti italiani in compagnia di Omar Sosa, Jaques Morelembaum, il Quartetto Alborada e Natacha Atlas e contiene un inedito di Peter Gabriel magistralmente arrangiato da Fresu per tromba, pianoforte e violoncello. Un punto di partenza per scoprire e apprezzare di entrambi le più vecchie e luminose annate. Infine, il ricavato dalle vendite di questi cinquanta esemplari verrà destinato a una borsa di studio per un giovane e promettente studente dell’Accademia.

Cinque sfumature di Pinot Nero

Un quintetto di grandi interpreti del vino del Friuli Venezia Giulia hanno dato vita a una jam session, che ci auguriamo non sia occasionale. Protagonista assoluto il **Pinot Nero**, “il più rosso dei vini bianchi del Friuli”. Un’iniziativa pregevole e quasi dovuta, poiché nella regione questo vitigno po’ trovare alcune tra le sue migliori espressioni. Nobile, ma insieme faticosissimo da coltivare, il Pinot Nero richiede da parte dei viticoltori un impegno particolare. I nostri cinque produttori, forti della loro esperienza, sono quindi riusciti, ognuno a modo suo, a produrre bottiglie notevolissime. Chi sono i cinque tenori del Pinot Nero friulano? **Conte D’Attimis Maniago** (Pinot Nero 2014); **Castello di Spessa** (Grand Pinot Nero 2015), **Masùt Da Rive**(Pinot Nero Maurus), **Russolo** (Pinot Nero Grifo Nero) e **Zorzettig** (Pinot Nero, Doc Friuli Colli Orientali 2015). Il sito ufficiale www.pinotnerofvg.it

Un Natale verticale dal Trentino alle nostre tavole

Ecco un vino davvero speciale per “giocare” a fare gli intenditori, il **San Leonardo** dei **Marchesi Guerrieri Gonzaga**. Parliamo di una delle bottiglie più nobili e iconiche della nostra tradizione vitivinicola, che nasce solo nelle migliori annate e richiede lunghi tempi di maturazione e affinamento. Il San Leonardo è un sapientissimo blend di uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Carmenère vinificate e invecchiate separatamente. Nei primi mesi la maturazione avviene in tini di cemento, mentre nei seguenti 18-24 mesi si passa alle barriques nuove e di secondo e terzo passaggio. Quindi l’affinamento in bottiglia di almeno un anno. Per la vostra verticale natalizia suggeriamo queste annate: 2003; 2000; 1996.

La purezza del Sangiovese

Nel cuore del Chianti Classico, che nel 2016 ha compiuto i suoi primi 300 anni, si trova un’azienda di grande pregio, **Riecine**, che tra i suoi vini vanta almeno due eccellenze da conservare preziosamente in cantina. Parliamo de **La Gioia Igt**, Sangiovese in purezza e di **Riecine di Riecine**, cru delez vigne più antiche, sempre di Sangiovese, della tenuta di Gaiole in Chianti. Il primo è un vero e proprio fiore all’occhiello, un vino di notevole longevità, per cui se non state nella pelle per berlo, cercate una vecchia annata (il 1996 è superbo), altrimenti acquistatelo come un prezioso da stappare più avanti nel tempo per un’occasione importante. Il secondo è rigorosamente biologico esprime forse al meglio la nuova filosofia del produttore, che ha scommesso sul ritorno alle vasche di cemento. Cemento nudo e crudo, neppure vetrificato. Una scommessa vinta. Gli abbinamenti proposti dal’oste Filippo La Mantia: La calamarata con il pesto di lime, zenzero, mazzancolle siciliane e funghi porcini; Coppa di maiale, cime di rapa, peperoncino e salsa di provola dei Nebrodi.

Quel Brunello che guarda al futuro

Quando incontri **Emilia Nardi** e il suo sguardo provi un’istintiva ammirazione. Non è facile trovare persone con un tale immediato carisma. Un carisma ereditato solo in parte dalla sua famiglia di imprenditori concreti e visionari. Concreti tanto da affermarsi come azienda leader nel settore delle macchine agricole. Visionari perché, tra i primi, a comprendere le potenzialità del territorio vitivinicolo di

Montalcino. E proprio a Emilia Nardi, ultima di otto figli è stato affidato il compito di gestire l'intera filiera dalle splendide vigne, alle cantine e a tutto quel che segue dell'azienda. Così, oggi, le **Tenute Silvio Nardi** costituiscono una delle eccellenze del territorio. E il carisma di Emilia Nardi è stato trasmesso ai suoi formidabili vini. **Il Cru di Brunello di Montalcino Docg Manachiara, Il Cru di Brunello di Montalcino Docg Poggio Doria** e il **Brunello Docg** ottenuto da uve (selezionate) dei diversi vigneti di proprietà (vedi l'annata 2005). Vini che insieme maturano con tempi lunghissimi, e che, sotto la spinta di Emilia Nardi, contengono in ogni bottiglia lo spirito e il gusto di chi cerca sempre di migliorare se stesso.

Gustare il vino là dove nasce

Tutti gli appassionati di vino sanno quanto sia piacevole "andar per cantine". Andare cioè a trovare e scoprire i grandi vini proprio a casa loro, là dove nascono. Assaggiarli in loco e ammirare il territorio dove sono prodotti. La tenuta di **Castiglion del Bosco** offrono anche da questo punto di vista un'esperienza unica. Unica per lo splendore del loro paesaggio, nel cuore del territorio di Montalcino, unica per la gamma di offerte (vedi programma e offerte delle visite con degustazioni sul sito ufficiale), unica per l'unicità dei propri vini. Le novità per il Natale: **Brunello di Montalcino Docg 2011** e il pregiatissimo **Millecento Brunello di Montalcino Riserva Docg 2010**.

L'Amarone non tramonta mai

Figuriamoci a Natale. Il gran signore della Valpolicella non perde mai il suo fascino e la sua autorevolezza. La storica **Cantina Tedeschi** ne porta avanti la tradizione da tempi quasi immemorabili. La famiglia di viticoltori vanta quasi 400 anni di storia e continua a produrre grandi vini, restando fedele a se stessa e al carattere ormai ben riconoscibile dei propri pregiati prodotti. Stappa **l'Amarone della Valpolicella La Fabriseria**, pluripremiato. Stappa lo "Stemma di famiglia" **Amarone Capitel Monte Olmi**. Oppure "accontentati" del grande San Rocco Ripasso. Oppure mettili tutti e tre nel sotto l'albero.

Il piacere del vino il vizio dell'oro

Due prodotti d'eccellenza in una medesima confezione: Brilla il vino, **l'Amarone della Valpolicella Riserva Sergio Zenato**(2008), il The Best of delal maison, che nasce nei vigneti più vecchi di S.Ambrogio. E brilla un gioiello, creato da **Nadia Zenato**, l'anello **Gold Leaves**, in oro giallo 18 carati, in cui il disegno traforato delle foglie della vite è illuminato da una corona di rubini incastonati in oro bianco. Disponibile in oro giallo, bianco e rosa, con rubini, zaffiri e diamanti, per immortalare e trasmettere per generazioni con un prezioso regalo il piacere del vino.

Infine, l'estasi

Può un calice di vino farci impazzire di piacere? Nel senso buono intendiamoci. Certo che può. Certo che si può se si tratta di un vino che è impossibile descrivere in poche parole. Certo che si può, se si tratta di un vino che si può gustare solo in religioso silenzio. Un vino del genere è sicuramente il **Barolo Cannubi di Damilano**. Intanto perché un calice di Cannubi contiene una storia secolare. Le prime notizie su questo Cru risalgono al XVIII secolo. Intanto, perché il territorio dove nasce questo è unico per caratteristiche geologiche nella stessa Doc del Barolo. Il resto vi invitiamo a scoprirlo da soli. Noi, intanto, ci teniamo ancora ben stretto il ricordo del piacere di quando lo abbiamo gustato l'ultima volta.