

## Sapori & amori



### Il nuovo locale a Milano Babek, il kebab «rivoluzionario»

(L. C.) Virginia, Giulio, Gaetano e Pietro sono quattro ragazzi di Bagheria uniti da rapporti di amicizia, di parentela e sentimentali. Giovannissimi lasciano la Sicilia per studiare al Nord. È dopo un viaggio in Turchia nasce l'idea di restituire dignità al kebab, il pane farcito di carne, cibo di strada mediorientale, e di avviare un progetto comune. Babek, the kebab (r)evolution, è il nome del loro locale, a Milano in via del

Torchio. Più che una rivoluzione, il kebab concepito dai quattro amici è un ritorno alle origini: è infatti bandito il döner, il caratteristico spiedo verticale. I panini di Babek sono farciti con carne italiana marinata per 24 ore, cotta sottovuoto a bassa temperatura e poi scottata sulla piastra, una versione filologicamente corretta visto che kebab significa letteralmente carne arrostita. © RIPRODUZIONE RISERVATA

# I vignaioli e i vini, la nuova guida Le storie (e i volti) di una passione

I campioni, gli emergenti: ecco le 28 new entry dell'edizione 2017



di Luciano Ferraro

**N**onostante tutto quello che era stato versato, il bicchiere era decisamente mezzo pieno». Una frase di Jonathan Safran Foer («Eccomi», Guanda) si staglia sul mondo del vino italiano. Cattivi presagi (l'export in frenata) e malumori (contro le nuove burocrazie) non cancellano il senso di comunità e la voglia di guardare avanti. Lo si è visto domenica scorsa, alla presentazione della guida «I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia». Al Pavilion dell'UniCredit a Milano, sede degli eventi di «Cibo a regola d'arte», è arrivata una folla di produttori. Celebri come Angelo Gaja, signore del Barbaresco; o con tanta voglia di farsi conoscere,

### Le cantine

LOMBARDIA Riluce, Uberti	TRENTINO Moser	ALTO ADIGE Kuenhof, Pacherhof
PIEMONTE Boroli, Comm. G.B. Burlotto, Gaja, Ettore Germano, Palladino, Sottimano	VENETO Ca' Rugate, Roccolo Grassi, Zymè	EMILIA ROMAGNA Torre San Martino, Zucchi
LIGURIA Maccario Dringenberg	MARCHE Umani Ronchi	ABRUZZO Zaccagnini
TOSCANA Altesino, Petrolo, Tenuta Argentiera	BASILICATA Musto Carmelitano	CAMPANIA Benito Ferrara
SARDEGNA Fratelli Porcu		
SICILIA Donnafugata, Feudo Maccari, Le Casematte		

be», si dedica al vino. Dall'Alto Adige approdano Andreas Huber di Pacherhof, il nibelungo del Riesling, e Peter Pliger, di Kuenhof, con i magistrali bianchi dal maso che fu del vescovo di Bressanone. La pattuglia veneta era composta invece da:

Michele Tessari e il Soave sassoso di Ca' Rugate; Marco Sartori e l'Amarone bio di Roccolo Grassi; e Celestino Gaspari, di Zymè, che trasforma le uve per l'Amarone in un distillato di purezza. Si intrecciano nuove storie (e segreti) di persone, aziende e

vini. Dallo storico dell'arte Luca Sanjust di Petrolo (tra i toscani anche Elisabetta Gnudi Angelini di Altesino e Stanislaus Turnauer di Tenuta Argentiera) a devoti dell'enologo Giacomo Tachis come Michele Bernetti di Umani Ronchi. Fino al vulcanico abruzzese Marcello Zaccagnini. E' un baluardo irpino Gabriella Ferrara, come Elisabetta Musto Carmelitano, giovanissima artigiana dell'Aglianico.

Se dalla Sardegna si affaccia Carlo Porcu con una divina Malvasia di Bose, la Sicilia risponde con l'ingresso della famiglia Moretti di Feudo Maccari, del calciatore Andrea Barzagli con Gianfranco Sabbatino nella doc Faro (Le Casematte). E con José Rallo, cantante jazz e vignaiolo di Donnafugata, che segue le orme del padre Giacomo, scomparso un anno fa. Piccoli e grandi, già noti o nella categoria «saranno famosi», per tutti loro, come scrive Foer, «il bicchiere è decisamente mezzo pieno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### In edicola



● La guida «Vini e vignaioli d'Italia» 2017, del Corriere della Sera, curata da Luciano Ferraro, caporedattore centrale del quotidiano di via Solferino, e dal sommelier Luca Gardini, si può trovare in edicola al costo di 12,90 euro oltre al prezzo del quotidiano

### A Vinitaly

Ecco la «Wine Power List»: i personaggi più influenti



Angelo Gaja sorpassa Riccardo Cotarella. Per il quarto anno, in occasione di Vinitaly, viene pubblicata la Wine Power List, la classifica dei cento personaggi più influenti nel settore del vino italiano. È stilata dal sito «Cronache di gusto», ed è il contenuto più atteso nel magazine che verrà distribuito gratis. È una mappa dei percorsi e delle strategie vincenti. Gaja l'anno scorso era al quarto posto. Il direttore del magazine Fabrizio Carrera spiega che «nel 2017 è primo perché è il più antipolitico dei produttori in un momento in cui il vino italiano registra tensioni (vedi il caso dei fuoriusciti dall'Unione italiana vini) e malcontento (ad esempio nell'assegnazione dei fondi per la promozione all'estero, gli Ocm)». Cotarella è il presidente degli enologi del mondo, è stato un uomo chiave per il Padiglione del vino all'Expo di Milano e ha nel suo carnet molti produttori famosi: scende dal primo al secondo posto, davanti a Sandro Boscaini (era al settimo nel 2016) e a Attilio Scienza, il professore che si occupa di antichi vitigni e di ricerche sulle super viti. Nella lista ci sono poi il marchese Piero Antinori, seguito da Giuseppe Liberatore, che si è appena dimesso, dopo 25 anni dalla direzione del Consorzio Chianti Classico. Poi Paolo De Castro, parlamentare europeo esperto di agricoltura: Giovanni Mantovani, direttore di Veronafiere (l'ente che organizza Vinitaly) e Maurizio Martina, ministro dell'Agricoltura. Entra per la prima volta nella parte alta della classifica, al decimo posto, una donna, Matilde Poggi, veronese, presidente italiana della Federazione dei vignaioli indipendenti. Il primo grande appuntamento questa settimana è sabato con OperaWine, la «vetrina» dei produttori italiani che Vinitaly organizza con gli americani della rivista Wine Spectator. Cerimonia e degustazioni solo su invito, l'anno scorso fu Sting (che produce vino in Toscana) a rendere memorabile l'evento. Il giorno dopo si apriranno i battenti dei padiglioni che ospitano 4.100 espositori: quattro giorni di show, assaggi, convegni, rassegne e degustazioni, anche di bottiglie storiche e di vitigni rari. Per i winelover da oggi a martedì 11 è stato organizzato a Verona e Bardolino «Vinitaly and the city», con decine di incontri: cibo, vino, ma anche libri, musica, arte. (L.F.)

### Presenze

Alla presentazione c'erano anche, tra gli altri, Angelo Gaja e Silvia Zucchi

come Silvia Zucchi, neo interprete del Lambrusco di Sorbara. Silvia è arrivata da San Prospero (Modena) con il papà Davide, perché il vino è cuore e famiglia. È una delle 28 sorprese della guida 2017.

Vicino a Silvia c'era domenica un altro emiliano, Maurizio Costa, architetto con terre a San Martino in Monte: da una vigna secolare, scoperta tra i rovi, ha fatto nascere il Vigna 1922, sorprendente Sangiovese. Nella guida un posto d'onore è stato assegnato a Gaia e Rossana Gaja, le giovani donne che nell'azienda del Barbaresco seguono con passione il percorso scientifico e di tutela ambientale, destreggiandosi tra entomologi, botanici, geologi. La storica cantina del Comm. G. B. Burlotto, guidata da Fabio Alessandria, assieme a quella aperta negli anni 50 da Ettore Germano a Serralunga d'Alba (ora al timone c'è Sergio) sono le altre piemontesi, affiancate dalla famiglia (ex De Agostini), di Silvano e Achille Boroli, barolisti a Castiglione Falletto. Il piemontese è il gruppo più folto, completato dal barolista Maurizio Palladino e da Ettore e Andrea Sottimano. Dalla Lombardia, l'esordio di Giorgio Mercandelli, il «vignaiolo etico» di Riluce, convinto che il vino contenga la memoria liquida dell'umanità. Con lui entrano i lombardi Uberti, famiglia di bollicine franciacortine. E poi: i liguri Giovanna Maccario e Goetz Dringenberg, strenui difensori del Rossese. Tenaci come il campione Francesco Moser, che alle porte di Trento, dopo «700 mila chilometri sulle gam-

Parco di Torre Guaceto, Brindisi  
Gianfranco presidente della Comunità degli olivi secolari di Puglia

## Il gusto dell'Impresa

alce nero

Oggi siamo più di mille agricoltori biologici

Nuova immagine!

Scopri tutti i prodotti su [alcenero.com](http://alcenero.com)

Alce Nero. Agricoltori biologici dal 1978