

## **ITALIA**

## **NEL CALICE**

"I diversamente autoctoni": a "tu per tu" con la ricchezza varietale del Belpaese enoico

Il tasting, a Vinitaly 2025, firmato da Luciano Ferraro, vicedirettore "Corriere della Sera", e Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi

VERONA, 08 APRILE 2025, ORE 20:00



La varietà dello scenario enoico italiano, lo sappiamo, è decisamente ampia. E il grand tasting di Vinitaly 2025, di scena oggi a Verona, dedicato a "I diversamente autoctoni", è stato una degustazione d'eccezione, guidata da Luciano Ferraro, vicedirettore "Corriere della Sera", e Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi e co-presidente Union Internationale des Oenologues, che ha posto il suo focus su vini prodotti in territori "meno favorevoli" e meno semplici di altri da interpretare e valorizzare, ma non per questo meno intriganti, grazie all'intuizione visionaria di alcuni imprenditori del Nord e del Sud Italia, capaci di trasformare le sfide in opportunità, impiantando sia varietà del Belpaese che internazionali, e creando, per l'appunto, etichette "diversamente autoctone", diventate a modo loro simboli dei loro luoghi di produzione e della territorialità.

Ecco allora, negli assaggi WineNews, il Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection 2015 di Ca' del Bosco, riferimento del Franciacorta, dal perlage persistente e dai profumi che rimandano agli agrumi, al frutto della passione, alle mandorle e alla crosta di pane. In bocca il sorso è sapido, dalla carbonica ben dosata, e dal finale profondo che torna su toni agrumati. Molto buono il Trentodoc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Edizione Speciale 2006 di Ferrari, riferimento qualitativo della denominazione delle "bollicine di montagna", dagli aromi di fiori di camomilla, anice, pasticceria, cedro candito e spezie. Il sorso è profondo, ricco e cremoso, dal finale ampio e persistente, dai tocchi agrumati. L'Alta Langa Riserva 2019 di Coppo, uno degli alfieri della giovane denominazione piemontese è spumante aromaticamente definito su toni di piccoli frutti rossi, agrumi e lieviti, ad anticipare un sorso fragrante e ben profilato. Ancora, l'Alto Adige Valle Isarco Kerner Sabiona 2020 della Cantina Valle Isarco, tra i gioielli altoatesini, profuma di fiori di tiglio e sambuco, con tocchi di spezie e toni fruttati. In bocca, il sorso è sapido e continuo, terminando in un finale ben ritmato e dai ritorni fruttati.

Scendendo, geograficamente, in Romagna, terra storicamente di Sangiovese e Trebbiano, lo Chardonnay Lòstar 2023 di Poderi dal Nespoli profuma di burro fuso, frutta tropicale e spezie, che accompagnano una bocca morbida e articolata, dal finale persistente ancora su toni di frutti e burro. Resta un grande classico, invece, legato allo Chardonnay, il Cervaro della Sala 2019 del Castello della Sala di Marchesi Antinori, che aromaticamente incrocia note tostate, agrumi e frutti esotici, con lievi sensazioni di burro e spezie a rifinitura. In bocca è sapido e morbido, dallo sviluppo continuo e succoso, che si conclude in un finale



intenso. Andando in Toscana, è intenso il naso del Cabernet Franc in purezza Poggipiè 2022 della Tenuta di Artimino, splendida Villa Medicea in provincia di Prato, con vista su Firenze, che rimanda nei suoi aromi al cedro, al tabacco e al cioccolato. In bocca, il sorso è articolato e solido dal finale persistente e continuo. Il blend 2020 a base di Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot della Tenuta Vergaia, ancora, a Bibbona cantina fondata nel 2017 da Philipp Hildebrand, ex presidente della Banca Nazionale Svizzera e attuale vicepresidente di BlackRock - profuma di frutta rossa matura e spezie con tocchi di foglia di pomodoro e grafite. In bocca, il sorso è pieno, dallo sviluppo continuo e dal finale intenso ancora su toni speziati. Restando ancora in Toscana, il Merlot in purezza Sacred Love 2020 de Il Palagio di Sting e Trudie Styler, profuma di frutti rossi maturi, vaniglia e cioccolato. Il suo sorso è preciso ed immediatamente rotondo, dai tannini soffici e dallo sviluppo avvolgente, terminando in un finale intenso sul frutto e le spezie. Risalendo ancora, l'Alto Adige Pinot nero 2022 di Franz Haas, profuma di lamponi e fragole con tocchi di cannella e liquirizia, ad anticipare un sorso tendenzialmente leggiadro e dolce dal finale ben profilato. Ancora, il Pinot Nero Pernice dell'Oltrepò Pavese 2019 di Conte Vistarino, cantina storica della denominazione lombarda, profuma di frutti rossi, fiori appassiti, tabacco e spezie. In bocca, il sorso è fragrante e continuo, terminando con un finale ancora fruttato. Ancora una puntata in Toscana, con il Cabernet Franc 2020 di Duemani, nel pisano, creata dall'enologo Luca d'Attoma e ora nel gruppo delle Tenute del Leone Alato di Genagricola, che profuma di more e erbe aromatiche, con rimandi fumé e speziati. Rosso dai tratti decisamente mediterranei in bocca, ha sorso ampio e polposo, dal finale balsamico.

Scendendo in Sicilia, nel calice il **Tancredi 2014 di Donnafugata**, blend sorretto da Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon, profuma di prugna e mora, tabacco e cioccolato. In bocca, la trama tannica è decisa e piccante, sviluppata in un sorso polposo e dal finale intenso dai rimandi alla macchia mediterranea e al cedro. A chiudere, ovviamente non per prestigio, un grande classico del vino italiano, una delle massime espressioni dell'uvaggio bordolese, ed in particolare Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, in terra di Bolgheri, ovvero il **Bolgheri Sassicaia 2018 della Tenuta San Guido**, che profuma di piccoli frutti neri, mirto, spezie e tabacco. In bocca, tannini fini e dolci, "marchio di fabbrica" del Sassicaia, fanno da cornice ad un frutto polposo, lungo il finale balsamico.

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: <u>@WineNewslt</u> Seguici anche su Facebook: <u>@winenewsit</u>

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2025

