

CORRIERE DELLA SERA

Corriere della Sera Sabato 21 Luglio 2012

Viaggi La Dolce vita / 2



Jancis Robinson, 62 anni, è la critica del vino del «Financial Times»

Luca Gardini, 30 anni, romagnolo, sommelier campione del mondo

Antonio Galloni, 41 anni, successore designato del critico Robert Parker

Aland Tardi, classe 1956, giornalista ed esperto di vini piemontesi

ILLUSTRAZIONE CORBIS

Bianchi, rossi, spumanti: le etichette (a basso costo) scelte dagli esperti

I quattro assi del vino Guida al bere d'estate

Ora che sono finite le estati cafone, dello champagne ostentato nei mille miliardari d'Italia, delle abbuffate a base di carne di Kobe e compresi Supertuscan, delle false atmosfere gaudenti in cantine esibite come villone e mega yacht, ora si può puntare su vini che costano davvero quello che valgono, che raccontano una terra e non un investimento. Torna in mente «Best of my love», una balata dei californiani Eagles che hanno descritto un'era di altri eccessi, quelli onirici degli anni Settanta: «Belle facce e posti rumorosi e vuoti, guarda in che modo viviamo, spreco il nostro tempo in chiacchiere e vino da quattro soldi».

Per non sprecare tempo, palato e chiacchiere, conviene affidarsi a quattro esperti che descrivono i loro vini italiani dell'estate 2012, bianchi, rossi e spumanti dai 10 ai 30 euro (con una sola eccezione). Come l'americano Antonio Galloni, successore designato di Robert Parker, l'imperatore della critica enologica mondiale. «Ci sono molti methode Champenoise più "importanti" e cari in Italia — spiega Galloni — però quando devo scegliere cosa bere a

casa, spesso vado sulla Gran Cuvée di Bellavista, che apprezzo per freschezza e costanza nel tempo». Un bianco? «Manni Nössing Kerner, grande altoatesino, pieno di note floreali e minerali. Esprime l'anima della Valle Isarco. Oppure il Sartarelli Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico: quest'azienda storica marchigiana ha vini più importanti, ma scelgo quasi sempre il Verdicchio base per sapidità e piacevolezza». E un rosso? «Per l'estate, mi piace spesso bere un Chianti Classico, come quello di Isole e Olena (ma qualsiasi Sangiovese poco legnoso va bene), servito leggermente fresco, cioè a temperatura di cantina (13-16 gradi) per esaltare l'acidità. Se voglio un bicchiere più importante, vado sul Passopisciaro, principalmente Nerello Mascalese assemblato dei vari vigneti storici di quest'azienda, punto di riferimento sull'Etna. Il

I consigli

Dalla Gran Cuvée Bellavista al Passopisciaro dell'Etna Il «Financial Times» punta su un Moscato d'Asti di 5 gradi

Passopisciaro è l'essenza che caratterizza l'enologia siciliana: l'aristocrazia contadina».

Luca Gardini, il sommelier romagnolo campione del mondo, consiglia brindisi estivi con il Prosecco San Fermo di Bellenda, una azienda di Conegliano, nel cuore della doge del vino facile e fruttato che ha conquistato anche gli Stati Uniti, e poi con una star piemontese del Barolo e con una delle avanguardie siciliane. «Il San Fermo 2011 ha profumi di kiwi e litchi, con lievi sfumature di lavanda e un perlage fine e delicato — elenca Gardini —. Il bianco Grillo Sicilia Igt 2011 di Feudo Maccari colpisce invece per le note agrumate di pompelmo rosa, i tocchi lodati e ricordi di finocchietto selvatico. Conquista il palato con la forte sapidità e la piacevole beva. Infine il Dolcetto d'Alba Doc Bricco 2010 dell'azienda Mascarello Giuseppe e Figlio ha richiami di ciliege e piccoli fiori rossi, l'evoluzione nel bicchiere offre sfumature minerali e mentolate. Al gusto è morbido e dotato di una piacevole vena acida che gli conferisce bevibilità».

Anche Aland Tardi, giornalista ed esperto di vini piemontesi (gestisce la cantina comunale di Castiglione Fallet-

Le bottiglie

Antonio Galloni

- Gran Cuvée di Bellavista
- Manni Nössing Kerner, bianco altoatesino
- Sartarelli Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
- Chianti Classico Isole e Olena
- Passopisciaro Nerello Mascalese

Luca Gardini

- Prosecco San Fermo di Bellenda
- Grillo Sicilia di Feudo Maccari
- Dolcetto d'Alba Bricco 2010

Aland Tardi

- Prosecco Vecchie Viti di Ruggeri
- Prosecco Sotto Rive Frizzante di Malibrano
- Pigato di Albenga di Laura Aschero
- Abissi di Bisson
- Rossese di Dolceaqua di Dringenberg

Jancis Robinson

- Moscato d'Asti Elio Perron
- Chianti Classico Felsina Berardenga 2008

to e sulla sua vita in Piemonte ha scritto il libro *Romancing the vine*) punta su un Prosecco (sul quale, nel gennaio scorso, ha firmato un documentato articolo per il *New York Times*). «Penso al Vecchie Viti di Ruggeri o al Sotto Rive Frizzante di Malibrano. Ma d'estate amo soprattutto i vini liguri che portano i profumi di basilico, fiori e sale. Come il Pigato di Albenga di Laura Aschero (Pontadassio). Un profumo ristretto ma intenso di fiori bianchi passiti, vernice e pietra. Netto, equilibrato e molto elegante. Per il Rosso, il Rossese di Dolceaqua di Dringenberg. Colore rosso di ciliegie con una bella trasparenza. Profumo intrigante di petali di rosa, fragola di bosco e pepe nero». Un Metodo classico? «Sono un fan dell'Abissi di Bisson (Piero Lugano, Chiavari). È a base di vermentino e bianchetta genovese; la seconda fermentazione avviene in bottiglia 60 metri sotto l'acqua della Baia degli Inglesi nel Golfo dei Poeti. Questo ambiente della spumantizzazione è una strana ma vera estensione del concetto di terroir. Mineralità, una buona acidità e un tocco di salmastro, il tutto arrotondato della lunga maturazione (14 mesi) sotto la pressione dell'acqua. Delicato ed elegante. Per ovvi motivi, il prezzo (34 euro) è un po' alto».

Un Moscato d'Asti è la scelta che la critica del vino Jancis Robinson ha suggerito per l'estate ai suoi lettori del *Financial Times*. Ha indicato quello di Elio Perron, solo 5 gradi. E un rosso: il Chianti Classico Felsina Berardenga 2008 («Suntuoso, portami subito in quella trattoria fiorentina. Grande vitalità, tipicità ed equilibrio»).

Luciano Ferraro
corriere.divini.it

© ILLUSTRAZIONE CORBIS

From Corriere della Sera

July 21st 2012

"Four wine gurus suggest what to drink this summer"

Now that boorish summers are over, with champagne boasted in the many billionaires-style clubs of Italy, with Kobe meats and misreckoned super Tuscans, fake hedonist atmospheres that display cellars in luxury villas or yachts, we can finally focus on wines that are really worth their price, that express a terroir and not just an asset. Let's cast our minds back at the ballad "Best of my love" of the Californian Eagles, which described an era of other sorts of excesses, those of the psychedelic 60's: "Beautiful faces and loud, empty places, look at the way we live, wasting our time on cheap talk and wine".

To avoid wasting time, palate and chatter, we should trust the expertise of four experts that suggest their favorite Italian wines for the 2012 summer, whites, rosés, reds and sparklings between 10 and 30 euro (except for one).

Along with the American Antonio Galloni, Robert Parker's designated successor, the emperor of global enological reviews. "There are many more important and expensive *méthode Champenoise* in Italy - Galloni says - but when it comes to choosing a wine to drink at home, I often pick Bellavista's Gran Cuvée, that I appreciate for its freshness and its constancy over time". A white? "*Manni Nössing Kerner*, a great wine from *Alto Adige*, abounding of flowery notes and minerality. It expresses the soul of the *Isarco Valley*. Or the *Sartarelli Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico*: this historical winery from the Marches has more prestigious wines, but quite often I choose the basic *Verdicchio* for its flavor and pleasantness". And a red? "During summers I usually like to drink a *Chianti Classico*, *Isole e Olena* for instance (but any non-woody *Sangiovese* is good), served a bit cool, at winery temperature (13-16 °c) to enhance its acidity. **If I want a more important wine, I go for the *Passopisciaro*, a blend of *nerello mascalese* grapes coming from the historical vineyards of this winery, a reference point on Etna. The *Passopisciaro* is the essence that defines Sicilian winemaking: rural aristocracy**".

Luca Gardini, the world champion sommelier from *Romagna*, suggests summer toasts with *San Fermo di Bellenda Prosecco*, a winery from *Conegliano*, at the core of the *Docg* of easy and fruity wines that have charmed even the United States, and with a Piedmontese star of *Barolo* and with one of the Sicilian vanguards, "The *San Fermo* 2011 has notes of kiwi and litchi, with slight shades of lavender and a fine and delicate effervescence - says Gardini-. The white *Grillo Sicilia Igt* 2011 of *Feudo Maccari* is stunning for its citrus notes of pink grapefruit, iodine shades and souvenirs of wild fennel. It conquers the palate for its strong flavor and pleasant drinkability. Lastly, the *Dolcetto d'Alba Doc Bricco* 2010 made by Mascarello Giuseppe and son, has hues of cherry and red berries, its evolution in the glass offers mineral and mentholated nuances. The taste is delicate and its enjoyable acidity makes it very easy to drink".

Also Aland Tardi, journalist and expert of Piedmontese wines (he manages the municipal winery of *Castiglione Falletto* and wrote a book on his life in Piedmont entitled *Romancing the vine*) goes for a *Prosecco* (on which he wrote a famous article on the New York Times last January). "I refer to the *Vecchie Viti* made by Ruggeri or to the *Sotto Rive Frizzante* made by Malibrán. However, during summer I especially love wines from *Liguria* that have a scent of basil, flowers and salt. Like the *Pigato di Albenga* made by Laura Aschero (*Pontadassio*). A perfume that is bound but intense, suggesting withered white flowers, varnish and stone. Sharp, well balanced and very fine. For reds, the *Rossese di Dolceacqua* made by Dringenberg. Cherry red color and beautiful transparency. An intriguing perfume of rose petals, wild strawberries and black pepper". A classic method?

"I'm a fan of the *Abissi di Bisson* (Piero Lugano, *Chiavari*). It's made from *vermentino* and *bianchetta genovese*; the second fermentation takes place in bottle 60 meters under water in the *Cinque Terre* (in the *baia degli Inglesi* located in the *golfo dei poeti*). This environment for the process of *spumante*-making is a strange but true extension of the *terroir* concept. Minerality, good acidity and that touch of salty, rounded off by the long ageing (14 months) under water pressure. Delicate and elegant. For obvious reasons the price (34 euro) is a little high".

The wine reviewer Jancis Robinsons' chose a *Moscato d'Asti* for the summer, that she suggested to her readers on the Financial Times. She recommended the one made by Elio Perron, only 5% alcohol. And a red: the *Chianti Classico Fèlsina Berardenga 2008* ("Sumptuous, take me immediately to that Florentine *trattoria*. Exceptional vitality, character and balance").

Luciano Ferraro