

# Vinitaly 2012. Top Twenty, il vino migliore da bere regione per regione

DI [Scatti di Vino](#) - CANALE [Scatti di vino](#) - venerdì, 30 marzo 2012 | ore 12:40

Finalmente il Vinitaly 2012 è concluso. Nella nuova versione accorciata, ha convinto. Nel complesso una edizione vivace e baciata da un buon successo. Padiglioni pieni, curiosi e `mbriaconi quasi al minimo, il Vivit salone del vino artigianale si è rivelato un successo, malgrado gli spazi angusti e i bicchierini da prosecco, è stata una sponda allegra e naturale; una possibilità di futuro per un comparto sempre più in difficoltà.

Secondo il costume di Scatti di Vino ecco un almanacco, divertente e divertito, del meglio, regione per regione, secondo gli assaggi del nostro plotone schierato tra i padiglioni veronesi. Una sola etichetta per ogni regione dello stivale. Quello che più ci ha colpito e che vi consigliamo di provare.

1. **Abruzzo e Molise** partiamo da una bella novità, il **Pecorino 2010 di Emidio Pepe**. La storica cantina di Torano di solito non cambia mai niente, quest'anno ci ha stupito introducendo addirittura un nuovo vino. Un bianco in stile Pepe, il cemento ammorbidisce le cuspidi del vitigno, per un vino dai bei riflessi erbacei e fermentino. Migliorerà ancora con il tempo, ma già buonissimo.

2. **Alto Adige. Haderburg**: un nome, una bolla, una garanzia. Quella pas dosé proposta stavolta al Vinitaly ha franchezza, sostanza e lunghezza, più finezza e piacere. Che altro chiedere?

3. **Basilicata. Aglianico del Vulture Macarico 2008**: da una delle

zone più vocate, in anteprima, una bella versione del vino di Rino Botte (nomen omen). Frutti scuri e spezie, note minerali che ritroviamo in bocca accanto a spessore e profondità; e non manca l'acidità a sostenere una beva impegnativa ma di soddisfazione.

4. **Calabria.** A Cirò, l'antica Cremissa, si fa da sempre vino. Lo davano in premo ai vincitori delle Olimpiadi antiche. Il **Doc Classico Piana delle Fate 2009**, figlio delle **Cantine Enotria**, 100% Gaglioppo, colore giusto (senza sovraccarichi da maquillage), vinoso e floreale, che tra legno e vetro resta in casa 2 anni, ha il timbro giusto per parlare della sua terra. E ha un prezzo lievissimo.

5. **Campania.** Tosto scegliere un vino solo in una regione che dà, al momento, davvero tanto. Ma dall'Irpinia wild, quota, suoli e grandi mani al lavoro, e che coralmemente sta regalando gioie e sensazioni forti, ci ha (ri)catturato il **Fiano di Ciro Picariello: il 2010** ha le carte per vivere lunghi anni in gloria e in progress. **Da vero grande Fiano.**

6. **Emilia Romagna, Dinavolino 2010, Giulio Armani:** un uomo chiamato macerazione, un bianco che non ti aspetti, lo guardi nel bicchiere e ti aspetti peso, lo metti in bocca e danza. Ritmico, dinamico e complesso, la prova che i macerati possono essere semplicemente piacevoli

7. **Friuli-Venezia Giulia. Colle Duga Pinot Grigio:** si fa presto a dire male di un vino fin troppo banalizzato, occorre trovarne di bello e vero per capire quanto può dare. L'ultimo di Damian Princic è di quelli seri. Sapido, minerale, varietale. Si fa pace col vitigno.

8. **Lazio. Sergio Mottura. Poggio della Costa 2011:** un **Grechetto** ritmico e potente.

9. **Liguria. U Baccan 2010** di Azienda Agricola Bruna, **Pigato Riviera di Ponente**, materico e sfaccettato, tra humus e mareggiate: l'essenza del territorio.

10. **Lombardia.** Un **Lugana 2009**. Per una volta (e non sarebbero mancati i buoni) non un Franciacorta. E' il **Provenza** dedicato al patron Fabio Contato, e che ha dentro anche un... dito dell'enologo volante Michel Rolland. Ambizioso, imponente. Ma non stucchevole. Preciso. E longevo (a riprova è disponibile un'ampia verticale).

11. **Marche.** **Villa Grifoni** è un outsider che ha già dato però un paio di segnali forti. Abita, vigne e cantina, a Ripatransone, in terra di calanchi. Dopo un paio di edizioni di Passerina fine e delicata, arriva un **Pecorino** che stupisce: con modifiche in vinificazione e pressatura, è un vino teso e netto, per nulla incline alla tendenza "larga" con cui qualcun altro preferisce interpretare il vitigno.

12. **Piemonte.** L'altro Piemonte, quello dei bianchi e che si protende verso il mare, sempre direttamente dal Vivit, un'azienda biodinamica che è un mito per gli appassionati: **Cascina degli Ulivi**. Il suo **Vigneto Filagnotti 2007** è un monumento al Gavi. Ancora giovanissimo come merita il millesimo, ma già piacevole e intrigante.

13. **Puglia.** Il prescelto è il vincitore di un derby delle eccezioni: il fuori scala **Malìa, Malvasia Nera** di velluto del **Duca Carlo Guarini** (un gioiellino), e il potere imperioso di seduzione dell'Es 2010 di Gianfranco e Simona Fino. Un supervinone. Ma che classe!

14. **Sardegna.** Per alcuni di noi il **Tenores 2009** di **Dettori** è stato semplicemente il miglior assaggio del Vinitaly. Un **Cannonau** in purezza potente e mediterraneo, ma gestito intorno ad un frutto millimetrico e nervoso.

15. **Sicilia.** Andrebbe incartato tutto il pacchetto (aggiungendo per buona misura anche il bianco Guardiola). Ma tra i campioni di **Passopisciaro**, imbottigliati cru per cru e scagliati a varie altezze sul cono dell'Etna, stavolta incanta il naso incredibile di **Sciaranuova versione 2010**. Il finale è... da 850 metri. Zero regali piacioni, vero terroir. Super.

16. **Toscana.** Lo scetticismo a volte serve. A volte salva. A volte, lo riporti a casa, lo pieghi e lo rimetti nel cassetto. Come davanti al **Brunello di Montalcino Riserva Cerretalto 2006** di **Giacomo Neri**. Stavolta, lo ammettiamo, non c'è questione di stile che tenga. Questa edizione è semplicemente memorabile.

17. **Trentino.** **Nosiola** di **Elisabetta Foradori** (in alto, la foto della sua cantina), non più una sorpresa per nessuno, ma una conferma di un autoctono sfaccettato e maturo.

18. **Umbria.** Il **Campo del Guardiano di Palazzone** è uno degli Orvieto (è forse l'Orvieto) che meglio esprime con personalità la

potenzialità della denominazione e ne ridisegna i limiti. Anche di longevità. Il 2010 si beve, si ribeve, e si riberrà.

19. **Valle d'Aosta.** Il Donnas è un Nebbiolo di montagna, la versione valdostana, più scoscesa ed estrema forse persino di quelle valtelinesi. Il **Donnas 2008** delle **Caves Cooperatives** è teso, asciutto ai limiti del magro, eppure setoso, varietale e profuma di rosa selvatica. Una rarità che vale.

20. **Veneto.** L'**Amarone** snello, più elegante che abbondante, esiste. E' il **2007 di Prà**, già collaudato bianchista, da qualche anno lanciato anche sul lato rouge. Il vino è "giusto". E costa, per giunta, anche meno di svariati altri (a volte sopravvalutati) compagni di denominazione.

*Foto: Andrea Scaramuzza. Illustrazione: Francesca Ballarini*

