



Le bottiglie di artisti, agricoltori e artigiani

■ Non amiamo le guerre del vino. Pensiamo che il vino per prima cosa debba essere «buono». Però seguiamo cuore e sentimento. Che ci porta in un contesto contadino. Per il grande Gino Veronelli il miglior vino industriale non poteva essere migliore del peggiore del contadino. Affermazione perentoria e provocatoria in linea con un personaggio unico e irripetibile.

Non siamo così estremisti ma ci affascina il mondo del vino che sa d'antico. Come quello delle «triple A» lanciate qualche anno fa dalla Velier: Agricoltori, Artigiani, Artisti. Un catalogo che si sta sempre più rimpinguando per gli amanti degli stili personali e riconducibili al vino come «essenza» stessa dell'uva di origine e del suo territorio, o per meglio dire, terreno. Una lista apparentemente eterogenea ma unita dalla comunanza filosofica del gesto umano che vede il rapporto con il proprio territorio come legame forte e indissolubile. E qui, la Francia si presenta ricca di una variegata rappresentanza che la pone ancora una volta all'avanguardia. Per capire meglio questo legame con il territorio ci aiutano le parole di Nicolas Joly che da vent'anni ha convertito la sua Coulée de Serrant alla biodinamica: «La Renaissance de Aoc». Il sistema delle denominazioni che la Francia s'è data nel lontano 1935 era legato alla valorizzazione territoriale, quindi all'identità, diversità e unicità di quel particolare contesto in cui agiva l'uomo, la vigna e il terroir.

ALLA SCOPERTA DELLE «AAA» CHE ARRIVANO DAL PIEMONTE Bianchi e rossi da conoscere

Bellotti e la Cascina degli Ulivi: oltre 11 ettari di vigneto, molti dei quali assai vecchi, a Novi Ligure, nel sud Piemonte, nella zona classica del vino Gavi D.O.C.G. Denominatore comune personalità.

Dal più territoriale, il Gavi del cru Filagnotti di Tassarolo, che combina assieme struttura e freschezza, passan-

do per il bianco Montemarino, da un piccolo vigneto sulla cima del colle omonimo, fino all'altro bianco, chiamato A Demôa, (il divertimento in dialetto genovese), ed è tratto dall'uvaggio di antichi vitigni bianchi (un particolare clone di riesling, la verdea, la bosco, la timorassa, la moscatella) vinificati sulle bucce. Tutti propongono un'espressione grintosa. Se così sono i bianchi, i rossi non possono certo essere da meno: la barbera Mounbè con l'acidità che contraddistingue il vitigno sì in spolvero ma pienamente fusa nel frutto, ed il Nibiò, da un clone di dolcetto quasi estinto, detto qui «Nibiò 'ncu a picùla rùsa», nebbiolo dal raspo rosso, dall'intrigante spettro aromatico di spezie e frutti, e con una struttura nebbiologgiante.

E GLI «AAA» CHE NASCONO SULLE PENDICI DELL'ETNA Senza dimenticare Pantelleria

Dal versante settentrionale dell'Etna, all'altezza di 800 metri sul mare, l'azienda agricola Calabretta: vigne vecchie e coltivazione rigorosamente biologica. Se l'Etna Rosso 1999 non è pari all'ottimo millesimo precedente la versione rosata «Pista e Mutta» è davvero coinvolgente tra un tratto fruttato e confettato e un altro minerale e pietroso. Un rosato incredibile con una vitalità ancora eccellente per essere verso i dieci anni ma non sentirli. Poi un fuoriclasse: lo Zibibbo vinificato in Anfora: il Serragghia 2005 di Giotto Bini. Un colpo da maestro di questo architetto che in poco tempo è diventato il re del capperò coltivato sull'altipiano di Serragghia, a Pantelleria, in un ambiente arido, spazzato dal vento. Dal capperò all'uva per un vino di fascino incredibile: struttura da grande rosso, aromaticità inebriante e sottili emozioni metalliche di una grande nobiltà minerale. Un vino che ci si può divertire a bere freddo per continuare a lasciarlo nel bicchiere finché non sia diventato temperatura ambiente. ●