

L'Italia dei mille vini

ERNESTO GENTILI

Nella sua storia millenaria il vino ha spesso affiancato il corso della civiltà. Così la coltivazione della vite, dai territori transcaucasici, passando per il Medio Oriente e l'Egitto, si è spostata nel corso dei secoli verso ovest, trovando una sorta di base di raccolta in Grecia. Da qui si è poi diffusa in tutta l'area mediterranea dove si è incrociata con altre varietà selvatiche e domestiche, creando così le basi genetiche per i vitigni che oggi conosciamo. Ma l'interesse concreto per l'uva locale è sbocciato in Italia solo in questo secolo, dopo che, per un paio di decenni, era stata inseguita la novità dei vini in barrique, dei Merlot, degli Chardonnay, del rassicurante e collaudato *international style*.

Un cambio di rotta non provocato, almeno nella maggioranza dei casi, da un ritorno di patriottismo viticolo, ma dalla constatazione, molto più pratica, che il mercato iniziava a reclamare prodotti sempre meno omologati. La voglia di riscoprire, e quindi valorizzare, le uve autoctone, ha contagiato un po' tutti, produttori e consumatori, e pur provocando un fermento positivo ed encomiabile, ha talvolta troppo enfatizzato l'importanza della singola uva rispetto alla valenza del territorio. Non va infatti dimenticato che senza la componente territoriale, di cui l'Italia abbonda per eccellenza, molti vitigni avrebbero avuto una storia assai meno gloriosa. La 48° edizione di Vinitaly (a Verona dal 6 aprile) può rappresentare per i tanti appassionati l'occasione giusta per approfondire il tema, con la possibilità di assaggiare vini ottenuti con vitigni autoctoni. In attesa di andare (o per chi non potesse), ecco un percorso guidato fra quelle varietà che negli ultimissimi anni hanno segnato una crescita qualitativa sorprendente e hanno mostrato, nella loro naturale diversità, un registro stilistico comune, una bevibilità, una freschezza e un'originalità aromatica che piace

sempre di più.

Tralasciando il consueto repertorio dei vitigni che hanno fatto la storia del vino italiano, si può iniziare questa rapida rassegna con il Rossese, uva rossa diffusa principalmente lungo le impervie colline della Val Nervia e della Valle Crosia, nella riviera ligure di Ponente. Coltivata prevalentemente con sistema di "allevamento ad alberello", dà origine a vini freschi, fini e profumati, che stanno guadagnando sempre maggiore considerazione da parte dei consumatori più attenti. Restando sul fronte delle uve rosse, merita la citazione l'intrigante Schioppettino, vitigno presente nella denominazione dei Colli Orientali del Friuli, caratterizzato anche dalla recente sottozona di Prepotto. Produce vini dal gusto dinamico, facilmente riconoscibili per il carattere speziato dei loro profumi.

Non meno avvincente è l'impatto con il Piediroso, detto anche Per'e Palummo, antico vitigno diffuso nei terreni vulcanici dell'area napoletana, dove è componente fondamentale delle Doc Lacryma Cristi e Campi Flegrei. È presente anche a Capri, Ischia, nel Sannio e nel Casertano. Ampiamente rivalutato negli ultimi anni, dà vita, nelle migliori versioni, a vini di ammirevole purezza fruttata e dal gusto elegante, succoso e molto sapido. Ma anche le uve bianche non sono da meno. A partire dalla Vespaiole, varietà dominante dei vini di Breganze, che conferisce piacevoli profumi di agrumi. In grande espansione in Abruzzo e nel Piceno è il Pecorino, dotato di un'importante struttura acida e di profumi che variano dalle note di camomilla ai fiori di lavanda. La spiccata acidità e i profumi di stampo minerale costituiscono infine i dati salienti anche dei vini a base di Carricante, uva bianca tradizionalmente coltivata sulle pendici dell'Etna: un luogo di straordinaria vocazione viticola, giusto per ricordare che i buoni vini nascono dalla magica fusione tra uva e territorio.

Vinitaly. Per decenni hanno dominato le etichette "international style", ma oggi le uve autoctone conquistano i consumatori. Vitigni antichi, caratteristici di determinate zone, che accanto al biologico sono protagonisti del salone, da domenica a Verona



Oggi gli appassionati chiedono gusti meno omologati. E dunque si stanno riscoprendo e valorizzando non solo i prodotti locali ma anche i loro territori



ATTENZIONE
A QUESTI SEI**Rossese**

Vitigno a bacca rossa diffuso in Liguria, prodotto nelle Doc Riviera Ligure di Ponente e Rossese di Dolceaqua. Aziende di riferimento: Maccario Dringenberg, Tenuta Anfosso, Terre Bianche

Schioppettino

Vitigno a bacca rossa diffuso in Friuli, prodotto nella Doc Colli Orientali del Friuli con l'indicazione Schioppettino di Prepotto e nella Doc Isonzo del Friuli. Aziende: Petrusa e Ronchi di Cialla

Piedirosso

Vitigno a bacca rossa diffuso in Campania, in Puglia e nel Lazio; è prodotto in numerose Doc campane. Aziende di riferimento: Agnanum, Contrada Salandra, La Sibilla

Vespaiola

Vitigno a bacca bianca diffuso nel Veneto e nella provincia di Vicenza; è presente nella Doc Breganze con indicazione Vespaiolo. Aziende: Contrà Soarda e Villa Angarano

Pecorino

Vitigno a bacca bianca diffuso in Abruzzo, Marche, con presenze in Lazio e Umbria, nelle zone in cui è presente la Docq Offida oltre che in molti Igt abruzzesi. Aziende: Allevi, Aurora, Cataldi Madonna

Carricante

Vitigno a bacca bianca diffuso in Sicilia, prevalentemente nella provincia di Catania; è presente nella Doc Etna e nella Doc Sicilia. Aziende di riferimento: Benanti, Fessina, Graci

L'EVENTO

Apri domenica 6 la fiera business di riferimento del vino nel mondo, visitata ogni anno da oltre 150mila persone da 120 paesi. Giunto alla 48ª edizione, Vinitaly quest'anno ha due temi che fanno da filo conduttore: l'internazionalizzazione e la sostenibilità ambientale. Al primo è dedicato Vininternational, il nuovo salone che raggruppa

gli espositori provenienti dai principali paesi produttori di vino e non solo (in fiera per la prima volta anche un vino indiano). Il secondo trova spazio al padiglione 11 con Vinitalybio, il salone dei vini biologici certificati secondo la normativa europea, realizzato in collaborazione con FederBio. Fino al 9 aprile. www.vinitaly.com

SOL&AGRIFOODAceto in perle e olio:
assaggi e novità

La bontà protagonista di Sol&Agrifood, appuntamento con l'agroalimentare, in contemporanea con Vinitaly. Dalla pasta ai salumi, dai formaggi alle salse e ai mieli, dalla birra al caffè

all'extravergine d'oliva. Sono tantissimi i prodotti in degustazione, con un denominatore comune: l'alta qualità delle materie prime e l'imprenditorialità ad alto livello uniti alla tradizione gastronomica italiana, che portano anche piccole aziende a eccellere a livello mondiale. In aumento gli espositori esteri, da Argentina, Algeria, Croazia, Grecia, Malta, Marocco e Repubblica Ceca. Fra le iniziative, Find the Fake, realizzata con Unaprol: degustazione di oli extravergine di pessima qualità per educare il consumatore a riconoscere la buona qualità. Fra le curiosità, le Perle di Balsamico, ottenute sfruttando il processo di sferificazione degli alimenti da Ferran Adrià, esperto di cucina molecolare, adatte per qualsiasi piatto, dai risotti alle carni, dai formaggi ai dolci.

ENOLITECHCavatappi e bicchieri
la tecnologia al top

È il salone delle tecnologie produttive per le filiere del vino e dell'olio di oliva, ma anche dell'oggettistica per la degustazione e la conservazione del vino: dai cavatappi più curiosi ai bicchieri più raffinati e professionali, dalle cantinette per i ristoranti a quelle adatte alla casa. apparentemente la fiera meno interessante per il grande pubblico, Enolitech (che si svolge in contemporanea con Vinitaly) è invece il luogo dove capire la storia del vino, dal grappolo d'uva fino al bicchiere, passando dallo scaffale di un'enoteca o da quello della grande distribuzione, dove altrettanto importante del contenuto è la confezione: la differenza la può fare una bottiglia dalla forma particolare o

un'etichetta, magari innovativa come quella che ha vinto il Premio Speciale Etichetta dell'anno 2014 (in foto) al Concorso internazionale packaging di Vinitaly: ha una grafica nuova anche nella disposizione delle informazioni al consumatore.



LE DEGUSTAZIONI

Dallo champagne ai rossi australiani



Le degustazioni di Vinitaly sono come le grandi annate: irripetibili per la scelta delle etichette proposte, diverse ogni anno per la loro eccellenza qualitativa. Novità di quest'anno sono

le degustazioni libere, fino ad esaurimento dei posti, del nuovo salone Vininternational dedicato ai vini esteri. Si inizia domenica 6 aprile con i vini dell'Azerbaijan e tre Châteaux francesi, mentre lunedì 7 è tutto all'insegna dei grandi champagne. Ancora bollicine d'oltralpe lunedì 8, poi spazio ai vini della Nuova Zelanda, della Spagna con lo sherry dell'Andalusia e del Sud Africa. Champagne e Sud Africa tornano ancora in grande stile per l'ultimo giorno di Vinitaly, il 9 aprile. Ma il viaggio fra i vigneti del mondo non finisce qui: negli stand di Vininternational e Vinitaly anche prodotti da Australia, Gran Bretagna, Ucraina, Slovenia, Russia, Argentina, Cile, Spagna, Kosovo, India, Russia, Slovenia, Georgia e Stati Uniti.

IN CITTÀ

Con il fingerfood si cena a palazzo



Unico fuori salone ufficiale della manifestazione in fiera è Vinitaly and the City, evento dedicato a tutti i wine lover. Al Palazzo della Gran Guardia di Verona, domenica 6 e lunedì 7 aprile dalle

17.30 alle 23, possono combinare quattro diverse degustazioni a scelta fra vino e cibo (ingresso 15 euro). Un evento da non perdere, per un'esperienza organolettica a tutto tondo. I vini proposti sono selezioni di alcuni dei più importanti concorsi enologici nazionali. Per gli amanti delle bollicine, il Consorzio del vino Durello allestisce un'ampia area *sparkling*, che offre ai visitatori l'opportunità di degustare questo spumante giovane. Ma non solo grandi etichette: sipario aperto anche per l'alta cucina, con un live cooking che promette di stupire anche i palati più raffinati. Il piacere culinario, tra dolce e salato, caldo e freddo, prosegue con sfiziosi fingerfood che rappresentano le peculiarità della tradizione gastronomica.



Peso: 50-49%,51-33%