

Miniguda ragionata agli acquisti La strenna perfetta? Un grande vino italiano

WINE NEWS

■ ■ ■ Il regalo perfetto esiste: una bottiglia di vino. Da scegliere tra centinaia di vitigni, territori e prezzi, è il dono ideale sia per gli eno-appassionati, che la stapperanno alla prima occasione), sia - paradossalmente - per gli astemi, perché possono servirla ad una cena di amici e parenti, piuttosto che riciclarla a chi la sa apprezzare. Ecco allora una selezione di etichette, scelte da Winenews, e suddivise per fasce di prezzo, tra vino quotidiano (fino a 15 euro), vino per intenditori (fino a 50 euro), vino da grandi occasioni (fino a 100 euro) e vino extra-lusso (oltre 100 euro). Brilla, fra i vini extralusso, un grande classico. Si tratta del Brunello di Montalcino Riserva 2004 di Franco Biondi Santi, un vino straordinario, un fuoriclasse assoluto da una delle aziende storiche del panorama enoico del Bel Paese. Un'altra pietra miliare del top enologico italiano è, senz'altro, l'intera produzione di Angelo Gaja, con i cru Costa Russi Sorì Tildin 2007 di cui è difficile stabilire quale sia il migliore. Fascino cristallino anche per il Merlot in purezza Masseto 2007 della Tenuta dell'Ornellaia, uno dei pochi vini italiani protagonista delle vendite all'incanto e, sempre per rimanere (...)

(...) in Toscana, il Siepi 2007, uvaggio di Merlot e Sangiovese, del Castello di Fonterutoli della famiglia Mazzei. Davvero sorprendente il nuovo Franciacorta Annamaria Clementi Rosè 2003 di Ca' del Bosco che si impone decisamente come uno dei migliori spumanti anche nel confronto con la produzione francese. Tra i vini da grande occasione, inferiori di prezzo, ma non per qualità, segnaliamo, sempre per restare nella tipologia spumante, il classico Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2001 dei Lunelli e, tra i grandi rossi, certamente, l'umbro Sagrantino di Montefalco 25 anni di Caprai, il Tignanello 2007, storico taglio bordolese alla Toscana a base di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, di Antinori, il Brunello di Montalcino Poggio all'Oro Riserva 2004 di Castello Banfi, il Brunello di Montalcino Vigna Pianrosso Santa Caterina d'Oro Riserva 2004 di Ciacci Piccolomini d'Aragona, La Poja 2006, Corvina in purezza, di Allegri, l'Amarone della Valpolicella Classico Campo-longo di Torbe 2004 di Masi, l'Amarone Classico Riserva Sergio Zenato 2005 di Zenato, e il Turriga 2006 dell'azienda sarda Angiolas, ottenuto da uve Cannonau e Carignano.

Ricca l'offerta di grandi vini nella fascia di prezzo fino a 50 euro. Si va dai campani Fiano d'Avellino Exultet 2008 di Quintodecimo al Taurasi Radici Riserva 2004 di Mastroberardino, unico vino ad essere premiato da tutte le guide italiane, ai siciliani Tancredi

2007, Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon, di Donna-fugata, Cometa 2009 di Planeta, Fiano in purezza, Cabernet Sauvignon 2008 di Tasca d'Almerita. Dai toscani il Pino di Biserno 2007 della Tenuta di Biserno (di Lodovico Antinori), Brunello di Montalcino 2005 del Castello Romitorio, Brunello di Montalcino 2005 dell'emergente Poggio Rubino, Brunello di Montalcino 2005 dei Tenimenti Angelini, Chianti Classico Riserva Ducale Oro 2006 di Ruffino, Chianti Classico Fizzano Riserva 2006 di Rocca delle Macie, Chianti Classico La Prima 2007 di Vicchiomaggio, Covo 2007 di Cecchi, Cosimo 2007 di Cosimo Maria Masini, produttore impegnato nel biodinamico, Nobile di Montepulciano Riserva 2006 della Fattoria del Cerro, ai piemontesi Barolo Brunate 2006 di Damilano e Barbera d'Asti Superiore Nizza la Court 2007 di Michele Chiarlo, al lucano Aglianico del Vulture La Firma 2007 delle Cantine del Notaio. Dall'Abruzzo arrivano, invece, due rossi di grande forza ed espressività: il Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetič San Martino Rosso 2007 di Masciarelli e il Montepulciano d'Abruzzo San Calisto 2007 di Valle Reale.

Fra le bollicine, senz'altro, il Franciacorta Gran Cuvée Pas Operé 2004 di Bellavista oppure il Franciacorta Francesco Jacono Dosaggio Zero Riserva 2002 dei Fratelli Muratori e i trentini Altemasi Graal Brut Riserva 2003 di Cavit e il Tinto Aquila Reale Riserva 2003 di Cesarini Sforza. E tra i bianchi non delude mai il Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2009 di Venica. Per i vini "quotidiani", molto interessante il blend veneto di Merlot, Cabernet Franc e Malbec, Ruber Capite 2007 di Bosco del Merlo, o i gustosi Müller Thurgau Castel Firmian 2009 di Mezzacorona e Ritratto Bianco 2008 di La Vis, entrambi trentini. Straordinario, se si considera anche la sua tenuta nel tempo, il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra Vecchie Vigne 2008 di Umani Ronchi, e, sempre dalle Marche, il Rosso Piceno Superiore Brecciarolo 2007 di Velenosi. Ormai affermatasi come uno dei punti di riferimento dell'enologia siciliana, Settesoli produce un Nero d'Avola in purezza di grande vivacità: il Mandrarossa Carthago 2008. Viene dall'Umbria, invece, il Torgiano Rosso Rubesco 2007 di Lungarotti e dalla Toscana il Morellino di Scansano 2007 di Jacopo Biondi Santi e il Morellino di Scansano 2008 di Terre dei Fiori, la tenuta toscana del progetto Tenute Costa con aziende in Piemonte e Alto

Adige, e il Dogajolo 2008, blend di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, prodotto da Carpineto.

Incredibile il rapporto qualità prezzo del Montepulciano d'Abruzzo 2008 di Villa Medoro e, ancora, del campano Greco di Tufo Cutizzi 2009 di Feudi di San Gregorio e del molisano Biferno Rosso Ramitello Riserva 2008 di Di Majo Norante. Un vero must resta il rosato Five Roses Anniversario 2009 di Leone de Castris, mentre sono bianchi sapidi e mediterranei i siciliani Lalici 2009, da uve Grillo, di Baglio di Campobello e il Ficiligno 2009, da uve Inzolia e Viognier, di Baglio di Pianetto. E per un brindisi di alto livello segnaliamo il Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Superiore Extra Drive di Santa Margherita, il Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Crede di Bisol, oppure il Franciacorta Cuvée Imperiale di Berlucchi.

