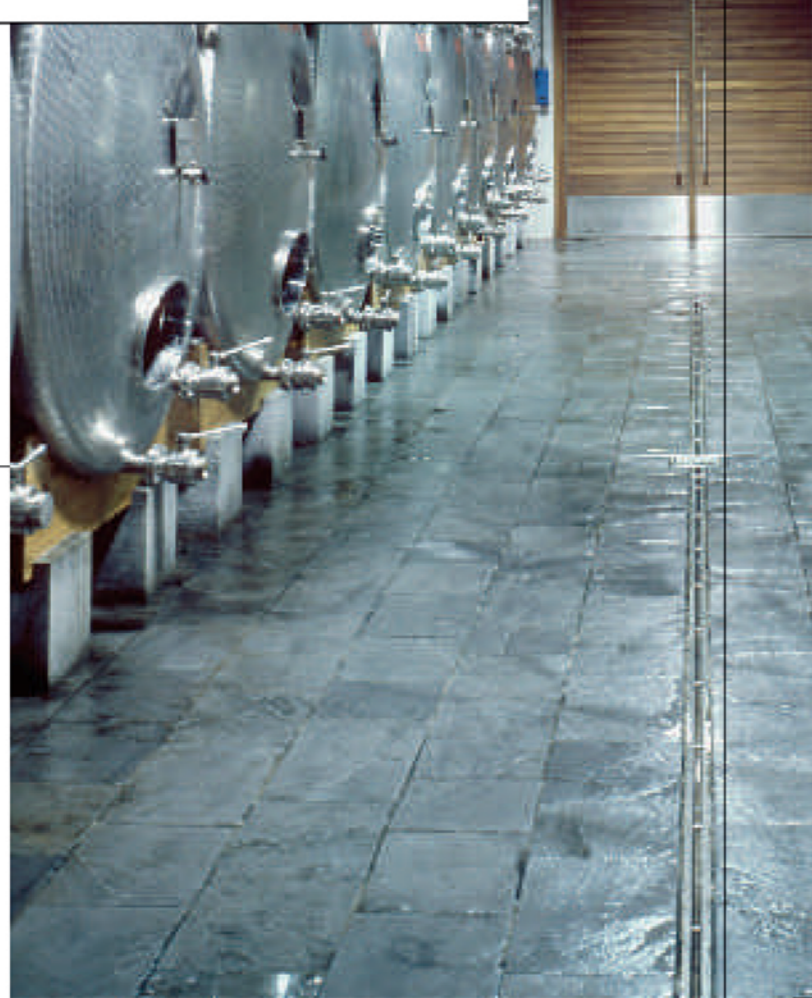


La superclassifica delle migliori etichette nostrane? Non proprio. Quello che *First* ha chiesto, a un **giornalista-scrittore-sommelier**, è “solo” l’elenco dei vini che sarebbe bene **salvare dall’Apocalisse**. Gusti antichi. Unici. Ispirati. Quasi eroici.

di **ANDREA SCANZI**

VINI VIDI VICI

Dieci bottiglie che raccontano l’Italia



10. **REGGIANO LAMBRUSCO ROSSO IL CAMPANONE - LOMBARDINI.** Red Cola o Champagne rosso? Di sicuro il bistrattato Lambrusco è uno dei vini italiani che più raccontano la loro terra. Ha **storia antica**: i romani chiamavano Vitis Labrusca le piante che crescevano ai margini dei campi coltivati. Virgilio e Plinio il Vecchio ne cantarono le lodi. Negli ultimi anni, accanto alla produzione dozzinale, si è assistito a un **rilancio qualitativo**. Vino proletario, schietto, senza pretese, in purezza a Modena e blend se reggiano o mantovano, con spiccate proprietà sgrassanti (perfetto per la cucina emiliana). Particolarmente ricco di **resveratrolo**, l’antociano che aiuta la circolazione e previene gli infarti. Costa 5 euro: nessun vino vanta il rapporto qualità/prezzo dei migliori Lambrusco.

9. **AGLIANICO DEL VULTURE DON ANSELMO 2003 - PATERNOSTER.** Vitigno dei vulcani, cresce in **terreni lavici**, che proteggono dalla fillossera. Alcune piante hanno cent’anni: più la vite è vecchia, più l’acino di pregio. Lo chiamano il **Barolo del Sud**: propensione all’invecchiamento, tannini irruenti, profumi non facili. Dà il meglio di sé in Campania (Taurasi, Taburno), Molise e Basilicata. Paternoster è un’azienda storica del Vulture. Che ha ammiccato al mercato con il Rotondo, un Aglianico new style, baricato e con malolattica “spinta” (meno acidità, più morbidezza). Per gustare un Aglianico vero, bisogna optare per il portentoso Don Anselmo. La 2003 è stata un’annata particolare, ma sono da segnalare anche le annate più recenti (più facilmente reperibili). 28 euro.

8. **COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT 2004 - ERMACORA.** Ah, i vini dolci. Quelli che piacciono alle donne e che nei concorsi sono detti “**vini ruffiani**” perché strappano qualche punto in più (lo zucchero piace a tutti!). Il Picolit cresce solo in alcune zone orientali di Udine e Gorizia. Esigente, soffre di acinellatura (aborto spontaneo), produce poco, costa molto. Era il preferito dai Papi: nettare adorabile, buono per **abbinamenti azzardati** (formaggi erborinati, foie gras) e come vino da meditazione. Il Picolit 2004 di Dario Ermacora è tra i migliori. 33 euro (1/2 litro).

7. **PAS DOSÉ ALTO ADIGE RISERVA 2001 - AZIENDA AGRICOLA HADERBURG.** L’Italia non ama gli spumanti. Da noi è inconcepibile pasteggiare a bollicine, tipologia di vino ritenuta da aperitivo o da brindisi. Esistono il **Metodo Classico**, con seconda rifermentazione in bottiglia (Champagne, Ferrari, Berlucchi), e il Metodo Martinotti-Charmat, con seconda rifermentazione in autoclave (Prosecco). Haderburg è un’azienda biologica altoatesina, specializzata in Metodo Classico. Il Pas Dosé Millesimato (30 euro) è lo spumante per “uomini duri”, senza aggiunta di dosaggio (liquer d’expédition), quindi senza residuo zuccherino. Se si preferisce meno acidità e più morbidezza, meglio optare per il Brut (22 euro).

6. **RIBOLLA ANFORA 2002 - GRAVNER.** Josko Gravner, l’Eretico di Enolandia, è di Oslavia (Gorizia), la terra di Ribolla Gialla. Josko è uomo che va in direzione ostinata e contraria. Si è fatto costruire in **Georgia** (dove la vite è nata) delle grosse anfore di terracotta, dove per mesi tiene il mosto bianco a contatto con le fecce. Ne nasce un **vino particolarissimo**, giallo oro e un po’ torbido, profumi da vino passito, ambizioni da rosso e grande bevilibilità. O lo adori o lo detesti. 50 euro. Da provare anche il Pico di Angiolino Maule, garganega “estrema” da 20 euro: uno dei preferiti da Jonathan Nossiter, il regista di *Mondovino*.

5. **DOLCETTO D’ALBA SUPERIORE 2004 - FLAVIO RODDOLO.** Flavio Roddolo, l’Eremita, vive a lavoro a Bricco Appiani, frazione di Monforte d’Alba. Ha un’**idea biologica** di vinificazione. Appartenere a un gruppo lo metterebbe a disagio, quindi balla da solo. E balla bene. Le guide, pur infastidite dalla poca mondanità del personaggio, non possono non omaggiarlo. Il dolcetto è un vitigno “**povero**” adorabile, quello di Roddolo, versione Superiore del 2004, un gioiellino. 13 euro. Se si vuole esotismo, da provare il suo Bricco Appiani (30 euro): cabernet sauvignon in purezza, a un livello che il 90% dei Supertuscans si sogna.

4. **ALTO ADIGE PINOT NERO 2004 - GOTTARDI.** Nello scacchiere mondiale, il pinot nero è uno di quei vini che, se dici che ti piacciono, sei cool. Delicatissimo, **cresce bene solo dove vuole lui** (in Borgogna, ma anche nell’Oregon e in Nuova Zelanda). Dà vini scontroso, profumi animali, colore scarico: per apprezzarlo devi “capire” di vino. Una piccola enclave italiana di pinot nero è nel basso atesino, a Mazzon, sopra Egna (Bolzano), dove vinifica Bruno Gottardi. È suo il **miglior pinot nero italiano**. La produzione è limitata e va subito esaurita. Costa 20 euro.



3. **VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO VILLA BUCCI RISERVA 2004 - BUCCI.** Dici Verdicchio e, inevitabilmente, provi un insopprimibile moto di fastidio perché pensi al “**tremebondo**” bianco da ipermercato. Colpa della bottiglia ad anfora, delle cantine sociali. Agli inizi degli anni Ottanta, però, Ampelio Bucci si convince che quel vitigno ha **potenzialità uniche**. Lo lavora in purezza, da viti vecchie, usando botti grandi. Il risultato è sorprendente: oggi il Villa Bucci Riserva (27 euro) è uno dei **più prestigiosi bianchi europei**. Il modello è la Borgogna, attitudine contadina e nessuna concessione al gusto globalizzato. Dopo il successo di Bucci altri produttori lo hanno seguito a ruota, elevando il livello medio. È accaduto anche in Abruzzo, per Montepulciano e Trebbiano, riscoperti e nobilitati da Edoardo Valentini, oggi scomparso.

2. **BAROLO VIGNA RIONDA 2001 - ODDERO.** La chiamano “Guerra del Barolo”. Da una parte ci sono i tradizionalisti (Rinaldi, Cappellano, Bartolo Mascarello), che vinificano come una volta, botti grandi e lungo invecchiamento. Dall’altra gli innovatori, i Barolo Boys, che si affidano ai poteri taumaturgici della barrique e mascherano il nebbiolo affinché sia più colorato, meno tannico, più gentile nei profumi e “pronto subito”. Il Barolo, **da uve nebbiolo**, nasce come vino da invecchiamento, ma il mercato e le guide del vino non aspettano. In questi casi urge **ancorarsi saldamente alla tradizione** (con buona pace di Robert Parker, il George Bush dei giornalisti-eno-logi). Il Vigna Rionda, fatto a Serralunga d’Alba, è un fulgido esempio di ciò che deve essere il Barolo. Costo: 55 euro.

1. **BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 1999 TENUTA IL GREPPO - FRANCO BIONDI SANTI.** Il Brunello di Montalcino è forse la Docg più in crisi d’Italia. Successo e premi hanno dato alla testa. Il “normotipo” del Brunello attuale è banale, prevedibile, per nulla economico. E non aiutano le scriteriate esaltazioni di *Wine Spectator*, che l’anno scorso ha eletto miglior vino del mondo un Brunello di Montalcino “Pinocchio Version”, cioè spremuta di rovere. Le eccezioni, però, esistono. La famiglia Biondi Santi **ha inventato il Brunello** credendo, a partire dall’Ottocento, in questo particolare biotipo di **sangiovese grosso** (localmente detto “brunello”). Franco Biondi Santi lavora come i suoi avi: viti vecchie, botti grandi e antiche, pochi interventi in cantina e religioso rispetto del territorio. Il suo Brunello è un **caleidoscopio di profumi**, sciarada all’olfatto e nirvana al gusto. Costo: 70 euro l’Annata, 150 la Riserva. Caro, ma, una volta tanto, ne vale la pena.



Elogio dell’invecchiamento. Viaggio alla scoperta dei 10 migliori vini italiani (e di tutti i trucchi dei veri sommelier), di **Andrea Scanzi**. Esce **l’11 settembre** per Mondadori, collana **Strade Blu** (260 pag., 15 €).

