

L'angolo degli assaggi

scorribande degustative
dai quattro cantoni della Penisola

di Massimo Zanichelli

I FUORICLASSE

3 vini "fuori quota" per prestazione, costo e/o reperibilità

Barolo Riserva La Rocca e La Pira 1995

I PAGLIERI - ROAGNA (Piemonte, tel. 0173.635109)



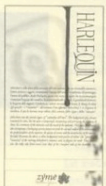
Fare un'esperienza "diversa" nel mondo del Barolo è ancora possibile: lo dimostra questa monumentale Riserva appena uscita e firmata da Alfredo e Luca Roagna. Nasce da vecchie, vecchissime viti del 1937 dell'antica cascina La Rocca e La Pira in Castiglione Falletto (la cantina familiare è invece in Barbaresco, vicino al cru Pajè), da una vinificazione tradizionalissima con macerazioni prolungate per mesi e 12 coraggiosi anni di botte grande. Il risultato è un Barolo cangiante e sfaccettato, che alterna e mescola sentori di erbe officinali e terriccio bagnato, funghi e goudron, menta e tartufo.

Succosissimo al palato, ricamato da tannini "imperiali" per forza, finezza, sapore e persistenza. Motore trascinante, sviluppo verticale, lunghezza impressionante. Incrollabile la resistenza all'aria.

Insomma un'esperienza "eroica", fuori dal comune e da ogni schema, purtroppo disponibile solo in 900 esemplari. *Vitigno*: nebbiolo. *Prezzo medio in enoteca*: 85 euro.

Harlequin 2003

ZYMÈ (Veneto, tel. 045.7701108)



Per restare in tema di "esperienze-limite", ne offre un'irresistibile variazione sul tema l'Harlequin del marchio Zymè (in greco "lievito", "fermento"), nato come società di consulenza e ora protagonista produttivo indipendente in Valpolicella. Anima di questa realtà è Celestino Gaspari, profondo conoscitore della zona (con un lungo trascorso enologico tra le botti di Quintarelli) e preparatissimo enotecnico. Il suo Harlequin è una sfida e insieme una sintesi della terra dove nasce: quindici diverse varietà (tutte quelle presenti in Valpolicella), tra uve rosse e bianche, in un ca-leidoscopico assieme che rifugge da qualsiasi convenzione produttiva (dalla raccolta alla vinificazione) o precedente organolettico.

Appassimento in plateau per un periodo variabile secondo la varietà

30

in ambiente naturale, pigiatura congiunta senza diraspatura, fermentazione in vasche di cemento con lievito indigeno, affinamento in barrique nuove per 30 mesi senza alcun travaso. Attacco aromatico di rara spazialità (mirtillo, garrigue, spezie, erbe aromatiche, pepe, incenso), purezza di frutto, felpato tessuto tannico, sontuosa naturalità espressiva, sviluppo sanguigno e irradiante. Un vera esperienza (anche nel prezzo). *Vitigni*: quindici diverse varietà. *Prezzo medio in enoteca*: 250 euro.

Greco di Bianco 2007

FRANCESCO STELITANO

(Calabria, tel. 0964.913023 - 349.1554481)

Nel profondissimo Sud (entroterra di Casignana, costa ionica della Calabria), la viticoltura che anima uno dei più grandi e meno conosciuti passiti italiani - il Greco di Bianco - ha ancora un'aspetto *naïf*, tra il primitivo e l'amatoriale, con uno sparuto manipolo di piccoli produttori che lavorano su un'estensione di poco più di un centinaio di ettari. Francesco Stelitano, da ormai qualche anno l'interprete più importante di questa minuscola Doc, ricava dalle 2000 alle 4000 bottiglie (secondo l'annata) di Greco di Bianco da circa 4 ettari, sottoponendo le uve ad appassimento su graticci all'aperto secondo la tradizione, vinificandole con un torchio idraulico manuale come si faceva una volta, e lasciando affinare il tutto in caratelli di legno di castagno per circa un anno. Il risultato è un vino dolce di grande caratura, denso di input sensoriali (noce, mandorla tostata, brezza marina, fichi secchi, datteri, tabacco), viscoso quanto slanciato, dal finale interminabile quanto saporito. Spirito artigiano, grandezza espressiva.

Vitigno: greco di Bianco. *Prezzo medio in enoteca*: 25 euro.



ECCELLENZE & DINTORNI

Barolo Arione 2005

GIGI ROSSO (Piemonte, tel. 0173.262369)

Poco noto anche tra gli appassionati, il cru Arione di Serralunga gode di una posizione favorevole nella parte più alta del comune (circa 400-450 metri), giusto al confine con il celebre Francia (leggi cantina Giacomo Conterno). Qui la famiglia Rosso - papà Gigi, che ha fondato la cantina nel 1979, con i figli Maurizio e Claudio, attuale presidente del Consorzio di Tutela dei vini albesi - possiede quasi 4 ettari di nebbiolo, dove nasce questa versione di Barolo che si contraddistingue per gli umori terroso-minerali, la grana fine dei tannini, il sapore graffiante e dinamico, la chiusura salina. Insomma una delle sue più belle versioni, offerta oltretutto a un prezzo decisamente competitivo. *Vitigno*: nebbiolo. *Prezzo medio in enoteca*: 30 euro.



Amarone della Valpolicella Campo Leon 2004

LATIUM (Veneto, tel. 045.7834648 - 392.9048995)

Se siete alla ricerca di una fresca ventata di novità in fatto di Amarone, questo Campo Leon farà senz'altro al caso vostro. Lo firma la famiglia Morini, un quarantennio di storia viticola, ma una produzione in



31