

ANDAR PER VINI

# Vini biologici intriganti e la Masterclass di Harlequin: appunti da Merano

—di **Mauro Giacomo Bertoli** | 23 dicembre 2018

---

Il Merano Wine Festival si è sì concluso da oltre un mese, ma sono stati in tal numero gli spunti di degustazione da poterci scrivere non uno ma parecchi articoli.

Non voglio perciò chiudere il 2018 tralasciando di segnalare alcuni vini biologici estremamente interessanti assaggiati nella giornata ad essi dedicata e una Masterclass straordinaria a cui ho partecipato: inizio proprio da questa, per poi scrivere dei vini di **Opera02, Marchesi de' Cordano, Tenuta i Fauri e Podere 29**.

## **Charity Wine Masterclass: “Harlequin 1999 – 2019: 20 anni di una sfida”**

Nel programma del Merano Wine Festival un momento di grande interesse è rappresentato dalle Charity Wine Masterclass, che si tengono tradizionalmente all'Hotel Terme.

Si tratta di degustazioni guidate, quasi dei seminari per conoscere e approfondire storia e prodotti di alcune delle migliori aziende vitivinicole. Il ricavato poi va ad un progetto di beneficenza.

Nell'edizione 2018 del Merano Wine Festival, conclusosi poche settimane fa, ho partecipato con enorme interesse ad “Harlequin 1999 – 2019: 20 anni di una sfida”, condotta da **Celestino Gaspari**, titolare in Valpolicella dell'azienda Zymé. Una verticale di 5 annate di Harlequin, etichetta famosa in tutto il mondo, attraverso la quale Celestino ha un po' ripercorso tutta la sua vita professionale.

Celestino lavora da 33 anni nel mondo del vino. Ha avuto la fortuna di conoscere Giuseppe Quintarelli, e di aver lavorato insieme a lui, il vero Maestro della Valpolicella degli ultimi 50 anni, mancato nel 2012, nonché nonno delle sue figlie. Dopo alcuni anni il percorso professionale prima e familiare poi si è interrotto e Celestino si è dato alla consulenza, contribuendo in modo determinante alla nascita ed allo sviluppo di alcune cantine, ad esempio Villa Monteleone e Tenuta Sant'antonio.

Nel 1999 fonda la sua azienda vinicola, Zymé, sempre in Valpolicella, che porta avanti insieme all'attività di consulenza. Nello stesso anno nasce appunto Harlequin: Celestino è quasi un garagista, non ha ancora vigneti e cantina, pertanto si appoggia alle aziende che segue, da cui acquista le uve che gli servono, scegliendo appezzamento per appezzamento, anche pochi kg per volta, le più adatte.

La scelta è di provare a fare di Harlequin una sorta di manifesto di ciò che il territorio veronese permette di fare e di realizzare concretamente la sua idea di qualità estrema. Nasce quindi un **vino unico, realizzato con 15 diverse uve, 11 a bacca rossa e 4 a bacca bianca**, che possono variare di anno in anno per tipologia e quantità, proprio per andare alla ricerca della migliore qualità possibile in ogni annata.

Le uve a bacca bianca sono Garganega, Trebbiano Toscano, Chardonnay e Sauvignon Blanc per un massimo

del 7-8 % in quantità; a bacca rossa abbiamo Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Teroldego, Croatina, Sangiovese e l'autoctona Oseleta. A volte c'è Marzemino, Rebo o qualche altra sottovarietà locale. Le uve dei vitigni internazionali arrivano dai Colli Berici, le altre tutte dal veronese.

Perché anche uve a bacca bianca in un vino rosso? Perché storicamente in molte regioni d'Italia, tra cui Veneto e Toscana, era consuetudine che ci fosse nei vini rossi una piccola componente a bacca bianca, per dare una nota di morbidezza e di mineralità.

Viene venduto da subito ad un prezzo estremamente alto, 300.000 Lire per bottiglia, una sorta di scommessa che suscita anche critiche nel territorio, ma che si è rivelata vincente.

La vinificazione è unica, il che comporta un compromesso vinicolo: essendo 15 le varietà, con tempi di maturazione profondamente diversi – di solito la vendemmia di tutte le uve avviene in un arco di 40 giorni – le uve già raccolte restano in appassimento fino alla raccolta dell'ultima.

La vinificazione è fatta strettamente secondo il metodo storico, in vasche di cemento di piccola capacità, con lieviti indigeni, temperature naturali, follature e rimontaggi e niente più. La maturazione dura circa 30 mesi con un doppio passaggio in barrique nuove di rovere francese a cui seguono almeno 2 anni di affinamento in bottiglia. **Il tenore alcolico oscilla intorno al 15-15,5 %.**

Il nome del vino è nato da un'idea di Angelo Peretti, che dopo aver sentito da Celestino tutti i ragionamenti che lo avevano portato a fare questo vino gli ha proposto di chiamarlo Arlecchino. Angelo spiega che Arlecchino era un pagliaccio di strada che recitava a soggetto, adattandosi al suo pubblico, oggi allegro, domani triste. E Celestino in questo vino un po' gli assomiglia, con tante vendemmie, diverse ogni giorno, per fare un solo vino, e quindi con sempre incertezza e necessità di cambiare di giorno in giorno. L'etichetta quindi nasce come un canovaccio bianco, la maschera in filigrana, la goccia che rappresenta la lacrima dolce-amara dell'Arlecchino oggi allegro, e poi triste, ed infine in un angolo le chiazze, come macchie di pomodoro. Macchie che Arlecchino si faceva di continuo, perché quando poteva mangiare alle tavole dei ricchi e dei nobili mangiava con le mani e per pulirsi insudiciava il suo canovaccio. Poi per renderlo meglio comprensibile anche all'estero si decide di passare all'inglese, e quindi Arlecchino diventa Harlequin.

Le cinque annate in degustazione sono state il 1999-2001-2003-2006-2011

### **1999**

E' la prima annata dell' Harlequin. E' stata un'annata fresca. Vino che nonostante gli anni ha ancora una prevalenza delle note fruttate, tutti i frutti a bacca nera del sottobosco, penso al mirtillo ed al ribes nero, molto maturi ed in confettura, a cui segue la speziatura, con caffè, noce moscata, china. Vino di grande rotondità e morbidezza, con enorme persistenza. Sicuramente non è arrivato alla fine della sua evoluzione: ritengo abbia prospettive di durare ancora diversi anni.

### **2001**

Annata fresca, con una vendemmia più corta e quindi una pigiatura di uve che hanno fatto meno giorni di appassimento.

Le note fruttate vanno a braccetto con quelle speziate, tra cui si evidenziano tamarindo, china, rabarbaro e pepe. Vino di grandissimo corpo e struttura.

In queste due annate, 1999 e 2001, l'uva è stata pigiata con i piedi.

### **2003**

Annata veramente torrida, che si tramuta in un vino con frutto ricco e concentrato. Piacevolmente evidenti le note balsamiche, presente anche un'idea vegetale verde, grande l'evoluzione speziata. Caratterizzanti il

tamarindo, la liquirizia ma anche la carruba e il rabarbaro.

Nel 2003 Celestino inizia a strutturarsi di più: affitta le prime vigne ed ha una cantina in comodato d'uso.

## **2006**

Dal 2005 il vino nasce e rimane sempre nella cantina di proprietà, a 13 metri di profondità. Il 2006 è un'annata climaticamente generosa, perfettamente bilanciata. Ne nasce un vino estremamente equilibrato, fresco nel frutto, piacevole nelle spezie, a cui Parker assegna il punteggio di 98 centesimi.

## **2011**

Sul mercato attualmente c'è il 2009, il 2011 uscirà solo tra qualche mese.

Splendida annata che ha portato ad un vino che spicca per finezza ed eleganza. In grande evidenza le note floreali, oltre a frutto e spezie. Lo definirei un vino a tutto tondo, a cui non manca veramente nulla. Spero di riassaggiarlo tra 10-15 anni. Dopo il 2011 ci saranno le annate 2015-2016-2017-2018 ha saltato dal 2012 al 2014.

Passiamo ora ai vini biologici che volevo segnalare.

### **Opera02 di Cà Montanari – Levizzano Rangone (MO)**

La tenuta dell'Azienda Agricola Ca' Montanari nasce nel 2002 (da cui appunto il nome Opera|02), con i primi 4 ettari vitati tra le morbide colline preappenniniche di Levizzano Rangone, piccola frazione di Castelvetro di Modena, terra del Lambrusco Grasparossa.

Opera02 cresce velocemente: oggi gli ettari vitati sono 20, per una produzione annua di 70.000 bottiglie. Le etichette sono 7, di cui 5 a base Lambrusco. Matteo Montanari, proprietario, è anche l'enologo dell'azienda. Si produce anche Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Molto importante anche l'attività ricettiva, con ristorante e agriturismo con camere.

Il vino di Opera02 che ho degustato è l'Opera Pura.

#### *Opera Pura Spumante Brut VSQ*

E' uno spumante biologico metodo charmat ottenuto da uve di Lambrusco Grasparossa. Dopo la vinificazione in acciaio, la presa di spuma avviene in autoclavi, per circa 6 mesi (charmat lungo). La produzione è di 6.200 bottiglie.

Nel bicchiere la spuma è vivace, il perlage fine e decisamente persistente. Di colore rosso rubino dai riflessi violacei, è decisamente intenso nei profumi di viola, rosa appassita, ciliegia, mora e mandarino cinese, vinoso. In bocca la bollicina è quasi aggressiva. Dai sapori fruttati, preciso nei tannini, è originale e di buona persistenza.

Prezzo in enoteca: € 11-14

### **Marchesi de' Cordano – Loreto Aprutino (PE)**

Francesco d'Onofrio, titolare dell'azienda, continua l'opera iniziata a fine anni '60 dal nonno paterno Gabriele d'Onofrio, immigrato di ritorno dal Venezuela, che ha investito quanto guadagnato in un frantoio diventato poi un oleificio, a cui si è successivamente affiancata l'attività vitivinicola.

La nuova cantina, fondata nel 2011, è moderna e dotata delle migliori attrezzature. L'azienda conta su 50 ettari vitati: oltre ai vigneti intorno alla cantina di Loreto Aprutino ve ne sono in altre 6 zone dell'Abruzzo: Villamagna, Canosa Sannita e Bucchianico in provincia di Chieti; Civitaquana e Spoltore in provincia di Pescara; Ofena in provincia de L'Aquila.

La produzione è di 200.000 bottiglie. Enologo è Vittorio Festa che insieme a Francesco sta seguendo un percorso di ricerca ed innovazione per i vini bianchi e di rispetto della tradizione per i rossi.

Ho degustato la Cococciola Brilla.

### *Brilla Cococciola Colline Pescarescane 2017 IGT*

Vino bianco da uve di Cococciola, vitigno autoctono abruzzese. Vigneto del 1987. La produzione è di 13.000 bottiglie, con tenore alcolico del 13 %.

Vendemmia ad inizio settembre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Matura per 4 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Di colore giallo paglierino, al naso è elegante e complessa, con sentori di sambuco, camomilla, albicocca, nespola, pesca bianca, melone, papaia e mango. In seconda battuta si evidenziano le erbe medicinali, la melissa, il finocchietto selvatico e la menta. In bocca notiamo il buon corpo, la morbidezza quasi vellutata, la decisa personalità. Decisamente persistente. Vino adatto all'invecchiamento: ho potuto assaggiare qualche giorno fa l'annata 2009, decisamente interessante, di colore giallo dorato, con profumi di erbe medicinali di montagna, frutti esotici maturi, al sorso morbida ed avvolgente

Prezzo in enoteca: € 13-14

### **Tenuta I Fauri – Chieti (CH)**

Azienda familiare situata nel sud dell'Abruzzo, condotta da Domenico Di Camillo e dai figli Valentina e Luigi, entrambi enologi. Domenico, che ora si occupa della parte viticola, lasciando ai figli la conduzione enologica, ha fondato l'azienda nel 1978, inizialmente per produrre vino sfuso. Da fine anni '90 si è iniziato a produrre bottiglie: oggi con i 35 ettari vitati si fanno 180.000 bottiglie, a cui si aggiunge ancora la vendita di sfuso, seppur in misura sempre minore col passare degli anni.

Ho degustato il Baldovino Cerasuolo.

### *Baldovino Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2017*

Il nome Baldovino fa riferimento ad un soprannome di famiglia, derivante dal nome di un avo.

Vino rosato da uve Montepulciano. E' prodotto in 15.000 bottiglie.

Vinificazione in cemento. Imbottigliamento a fine febbraio 2018.

Nel bicchiere è di colore rosso ciliegia, ha un bouquet intenso giocato tra fiori – violetta e roselline selvatiche – e frutti come la ciliegia, il lampone e le fragoline di bosco. Al sorso reca grande piacevolezza, delicato, fruttato, di ottima persistenza

Prezzo in enoteca: € 9-11

### **Podere 29 – Margherita di Savoia (Barletta-Andria-Trani)**

Azienda biologica certificata. I terreni sono stati acquistati nel 2005 da Paolo Marrano, Generale di Corpo d'Armata in pensione per il figlio Giuseppe, che stava studiando Agraria a Viterbo. Il nome dell'azienda fa riferimento al fatto che i terreni fossero la particella numero 29 di un ONC, area bonificata dall'Opera Nazionale Combattenti per i reduci della I° Guerra Mondiale, a cui veniva data casa e terra da coltivare. Paolo e Giuseppe, che segue in toto l'azienda, impiantano i nuovi vigneti, 15 ettari di Nero di Troia, Fiano Minutolo, Chardonnay, Primitivo e da poco Susumaniello, con cui si è impiantata una nuova vigna sulla sabbia, a pochi metri dal mare.

Ho degustato il Geso d'Oro.

### *Gelso d'Oro Nero di Troia Puglia IGT 2015*

Ottenuto dal vitigno autoctono Uva di Troia (o Nero di Troia). 18.000 bottiglie con grado alcolico del 14 %.

Vendemmia manuale nelle prime ore del giorno per mantenere bassa la temperatura dell'uva. In precedenza



vi è stata una selezione dei grappoli in campo e un successivo appassimento in campo tramite il taglio del tralcio. In base alla stagione si attendono dai 15 ai 20 giorni prima di raccogliere il grappolo. Matura 8 mesi in botti di rovere, poi affina per altri 8 mesi in bottiglia.

Nel bicchiere è di colore rosso rubino intenso, profumi di marmellata di frutta a bacca nera, vaniglia, cannella, cacao e ginepro. In bocca è avvolgente, di corpo, lungo nel finale. Evidente l'uso del legno.

Prezzo in enoteca: € 25-27

© Riproduzione riservata

  Brand Safe  Viewability  Ad Fraud Certificate

 Fake news free  Impatto ADV



[Scopri di più](#)