

Dal vento che spira sul Mar Mediterraneo in Sardegna all'antico orto di Venezia, passando per Sicilia e Dolomiti, sette manufatti di alto artigianato vinicolo

• 1. LA SICILIA NEL VINO

I vini sortiti dall'avventura sicula di Stefano e Marina Girelli bucano letteralmente lo schermo di questa degustazione, la prima di una lunga serie, invero, davanti al pc. Due linee: Nostru, solo acciaio, perora le cause dell'espressività e della bevibilità nel Lucido (già Catarratto), profumato di glicine e agrumi, nel minerale e profondo Carricante e nel fragrantissimo (e pericolosissimo) Nerello Mascalese, di cui si loda peraltro la scelta di arrivare in commercio un anno dopo rispetto ai cosiddetti vini d'annata. L'altra linea, la Selezione, benché più istituzionale nell'habillage è invero

più progressista (ma a guardarci bene è tradizionalissima) in termini di vinificazione. Il Cerasuolo di Vittoria Sabuci, per fare un esempio, contempla vinificazione in barrique aperte per il Nero d'Avola e vinificazione integrale in anfora non interrata da sette ettolitri per il Frappato. Il risultato? Un manufatto di alto artigianato vinicolo che rivitalizza conoscenze antiche e tradizionali (lo dimostra il vicino museo archeologico di Kamarina) in un profumo complesso ed elegante dove la leggerissima eco ossidativa, solo un sospetto, veste di meraviglia un frutto croccante e definito.

Azienda Agricola Cortese, agricolacortese.com

• 2. ARIA DI DOLOMITI

Profumo pungente, minerale e vegetale, di foglia di limone. Di verde, però, questo vino di Graziano Fontana ha solo una eco lontana, perché invero è più speziato (pepe bianco) e fruttato di pesca, una pesca bianca ben matura. L'incipit è delicato, rarefatto come un acquerello ma, a poco a poco, diventa mordace ed è mordente di sale, vivido, cristallino come un'acqua di roccia. Una graziosissima espressione di Müller-Thurgau, vitigno tanto difficile quanto, spesso, anche frainteso dall'enologia italiana, capace di mostrare profumi sinceri e una sua aurorale, virginale bellezza. Questo, in particolare, è solo apparentemente delicato, ha carattere e materia: la sostanza pietrosa, e ariosa, delle Dolomiti. **Graziano Fontana, vignaiolideltrentino.it/vignaioli/fontana-graziano/**

• 3. DAI CANALI DELLA TV AI CANALI DI VENEZIA

Michel Toulouze, celebre per aver fondato e diretto varie tv, negli anni 90 durante un giro in laguna, s'innamora dell'Isola di Sant'Erasmus. Per costruire poi il suo progetto di vino si rivolge ai migliori: Alain Graillot, creatore in Côte du Rhône del famoso Crozes Hermitage e Claude Bourguignon, agronomo di Romanée Conti. Toulouze segue le direttive di Bourguignon preparando i terreni seminando per anni cereali, senza dissodare, evitando fertilizzanti e diserbanti. Le viti vengono piantate franche di piede su quattro ettari in un microterroir ricco di argilla, calcare, sedimenti dolomitici e conchiglie. Nel 2008, nasce Orto (Malvasia istriana 60% e 40% Vermentino), in onore all'isola, che era l'orto di Venezia. Niente barrique, due anni in bottiglia. Il 2017 è un vino complesso, intrigante; il sorso è un viaggio intenso, tra sapidità e freschezza. **Orto di Venezia, ortodivenezia.com**



NOTIZIE IN SORSI

• Obiettivo fotografico

Abbiamo spesso evidenziato la deriva, estetica e culturale, della nuova generazione di fotografi italiani. Onav Nazionale risponde promuovendo un contest cui

hanno aderito 153 soci da oltre 30 sezioni d'Italia. I fotografi dei tre scatti vincitori saranno premiati con una selezione di vini dalla riserva dell'organizzazione. onav.it

• **Resistente, leggero ed ecologico**
Mai come in questo momento storico

le aziende han dovuto organizzarsi per spedizioni sicure, ecologiche e funzionali, come Perbacco Wine Box, realizzata in un materiale che, sfruttando l'aria, è amico dell'ambiente e vanta eccezionali doti di isolamento, resistenza, sicurezza. perbacco.cartoplastica.com



• 4. SOAVE MA STENTOREO

Molto dinamico, appena aperto sciorina note croccanti di pera Abate ma, il tempo di pensarlo, ed ecco che il Perinato Gianni Tessari si fa più crepuscolare: la pera diventa Kaiser e prende forma un repertorio di semi caldi di sole, fieno e, sempre dal campo, di fiori. Sono le gioie olfattive della Garganega dove spicca una nota aromatica di origano selvatico messo però sulle braci ardenti, una peculiare nota boisé imputabile al suolo, di matrice vulcanica, di Pigno donde arrivano le uve. Fiori di campo, anch'essi boisé, popolano anche il palato e tornano al retrofatto quando, deglutito il sorso, ci si sarà ripresi dalla spiccata, stentorea virata acido-sapida sdrammatizzata dalla pienezza generosa del succo. Buono e caratteriale. Gianni Tessari, giannitessari.wine

• 5. UNA RICOSTRUZIONE FILOLOGICA

Nel 1800 Re Ferdinando IV incaricò l'esperto Felice Lioy, intendente della palermitana Commenda della Magione, di migliorare la qualità dei vini siciliani. Il Lioy cominciò separare i grappoli, sperimentò una macchina per «raspolare»

(diraspere), fece costruire la Real Cantina Borbonica di Partinico e vi vinificò le uve di tenuta Ficuzza (700 mslm, in provincia di Palermo), oggi appartenenti alla famiglia Cusumano che, entusiasta, ne ricostruisce la storia sia enografica sia enologica con Salealto, da uve di Inzolia, Grillo e Zibibbo fermentate e maturate in botte fino alla vendemmia successiva. Il risultato è un vino secchissimo ma assai sornione nei profumi, una deflagrazione di fiori che concentra al palato in un nettare glicerico, salato e teso, ricco di riverberi primaverili. Cusumano, cusumano.it



• 6. VENTO DI MARE

Un giallo dorato brillante, squillante, aromaticissimo di fiori d'arancio, erbe aromatiche di giardino, ginestra, caramella al limone e susina gialla, sullo sfondo una nota sfumata, delicatissima di zafferano. Il palato mantiene ciò che il naso promette: intensità, struttura, materia importante, succosa, quasi di sciroppo e un'acidità sapida, quasi adesiva. È questa la caratteristica saliente di Entemari: la dolcezza salata del Mar Mediterraneo (in sardo «entemari» significa vento di mare) che si deposita, sotto forma di salsedine, sugli acini di Chardonnay, Malvasia Sarda e Vermentino del vigneto Is Crabilis, a Ussana, e di Acquassona a Serdiana. Un sorso, poi, che è una reminiscenza: quella del portamento e della presenza di un magnifico Percheron, alto e possente, ammirato anni fa durante una fiera di campagna. Pala, pala.it



• 7. UN VINO FELICE

Ha cambiato etichetta «il vino preferito» di Maria Teresa Varvaglione, ha sposato un'estetica più solenne, più preziosa, ma non per questo meno espressiva, anzi: l'espressività ne risulta implementata se consideriamo l'elemento tattile del disegno dell'antico schiaccianoci di famiglia, in oro. Un preziosismo da parte di questa grande, fiorente azienda pugliese che ha da sempre nell'Horeca il proprio unico target e che, oggi, approfitta di questo momento storico per comunicare direttamente col proprio pubblico attraverso iniziative squisite come «A casa Varvaglione». Quanto a questo Schiaccianoci, assaggiatelo perché è un vino felice, fragrante e succoso, disimpegnato, certo, ma allo stesso tempo anche sottile nei suoi profumi scuri di visciole, prugne, violette, spezie scure e carrube. Varvaglione 1921, varvaglione.com

