

RETROGUSTO

MANGIARE - BERE - SAPERE pagina a cura di **Andrea Cuomo**



IL TEMPO DELLE GUIDE

Ecco i dieci vini che mettono d'accordo tutti

Andrea Cuomo

■ Dice: le guide. Vatti a fidare delle guide. Hanno i loro interessi, le loro preferenze, le loro amicizie.

Un po' è vero, ma molto no, ve lo diciamo per conoscenza diretta. Però essere diffidenti è lecito.

E quindi? E quindi conosciamo una sola strada per risolvere il pregiudizio delle guide. Prenderle tutte. E vedere quali vini sono al top in tutte. A quel punto possiamo essere sicuri che siamo davanti a vini blindati. Più democrazia liquida di questa...

Per fare questo lavoro bisogna essere un po' folli. E noi lo siamo. Perché bisogna districarsi tra bottiglie, grappoli, elenchi, punteggi.

Le quattro guide che abbiamo preso in considerazione sono quelle secondo noi più autorevoli (e qui qualcuno si offenderà): Vini d'Italia del Gambero Rosso; Vitae dell'Ais; I Vini di Veronelli; I Ristoranti e i Vini d'Italia dell'Espresso. Tutte nell'edizione 2019, uscite nelle scorse settimane. In autunno, si sa, cadono le foglie ed escono le guide enogastronomiche.

Sono usciti fuori otto vini supertop, primi in tutte le guide. I primi otto di questa lista. Ma siccome volevamo arrivare a dieci, ne abbiamo aggiunti due che per un pelo non sono nel Gotha, proprio per un'inezia. Sono il numero 9 e il numero 10. Fidatevi di noi.

1. Piemonte Ceretto. Barbaresco Asili 2015

Da uno dei più noti produttori delle Langhe una grandissima interpretazione di uno dei grandi italiani, con tannini setosi. 170 euro.

2. Trentino Tenuta San Leonardo. Vigneti delle Dolomiti Igt San Leonardo 2014

Antesignano del taglio bordolese, un vino che noi adoriamo per l'eleganza e la longevità. 50 euro.

3. Trentino Maso Martis. Trento Brut Madame Martis Rare Vintage Riserva 2008

Spesso ci si dimentica che il Trentino è una delle grandi regioni spumantistiche italiane. Poi si assaggia questo capolavoro di finezza e tropicalismo e torniamo a ricordarcene. 75 euro.

4. Toscana Tenuta San Guido. Bolgheri Sassicaia 2015

È il vino «chic» per antonomasia, bandiera della

Abbiamo spulciato tra i «vademecum» a caccia dei supercampioni

nuova enologia. D'accordo. Ma quanto è buono. 125 euro.

5. Umbria Arnaldo Caprai. Montefalco Sagrantino 25 Anni 2014

Un grande campione da parte di un produttore storico di questo angolo di Umbria, un bouquet enciclopedico e un sorso lunghissimo. 60 euro.

6. Umbria Lungarotti. Torgiano Rosso Rubesco Vigna Monticchio Riserva 2013

Questo vino potrebbe concorrere al concorso di vino italiano per antonomasia. E abbiamo detto tutto. 45 euro.

7. Lazio Famiglia Cotarella. Montiano 2016

Strano ma suggestivo trovare tra i magnifici dieci un rappresentante della sempre trascurata (e per molti trascurabile) enologia laziale. Ma questo è un campione di razza, creato per se stesso da uno dei grandi enologi italiani. E che prezzo. 35 euro.

8. Campania Marisa Cuomo. Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2017

Prima di tutto: non è nostra cugina. Ma produce uno dei grandi bianchi italiani, succoso, sapido, grandioso, mediterraneo chic. 55 euro.

9. Piemonte Tenuta Olim Bauda. Nizza 2015

Una commovente Barbera con il naso liquirizato e balsamico e una bocca dalla bevibilità impressionante. Ed è il più economico della top ten. 25 euro.

10. Alto Adige Tiefenbrunner-Schlosskellerei. Alto Adige Müller Thurgau Feldmarschall von Fenner 2016

Ci voleva un altoatesino. E che altoatesino. Un altissimoatesino, da una vigna sopra i mille metri, nobilitato da un naso ricco di minerali affumicati. 33 euro.



TAPAS

DAL 9 NOVEMBRE

A Merano etichette cult

Si svolgerà dal 9 al 13 novembre la 27esima edizione del Merano Wine Festival, considerata da sempre la più «snob» delle manifestazioni italiane del vino e per questo adorata da molti e criticata da qualcuno. Cuore della manifestazione il Kurhaus, dove dal 10 al 12 saranno in degustazione i prodotti di 300 aziende selezionate. Il 9 spazio ai vini bio e il 13 la Catwalk Champagne.

IL LIBRO

I primi 30 anni di Ornellaia

Un «Coffee Table Book», volume di grande pregio edito da Assouline, celebra i primi trent'anni di uno dei vini culto del vigneto Italia, Ornellaia, nel cuore di Bolgheri, area simbolo della «nuova» enologia toscana, che guarda al mondo. Il volume, presentato nei giorni scorsi a Venezia, racconta anche con immagini suggestive un'azienda che gode di un terroir unico, tra il Tirreno e le colline etrusche.

A TREVISO

Tiramisù, chi lo fa meglio?

Il Tiramisù è uno dei dolci più buoni e controversi d'Italia. Domenica 4 novembre a Treviso si stabilirà se non altro qual è il più buono, nella finale della Tiramisù World Cup 2018 le cui selezioni si svolgono in questi giorni tra Conegliano, Pieve di Soligo e Valdobbiadene: 600 i concorrenti e alla fine 2 campioni, uno per la ricetta creativa uno per quella originale. campione in carica Andrea Ciccolella.

BOTANICA «SCORTESE»

Due cocktail per D'Annunzio

È stato presentato al Vittoriale degli Italiani, luogo culto di Gabriele D'Annunzio, la nuova botanica agrumata Scortese Bitter Citrusy Bio, mix di pompelmo, arancia amara, limone, mandarino e pepe del Marocco, protagonista di due cocktail in onore del «Vate»: l'Ardito, rivisitazione di un drink americano ottocentesco; e Armonia e Bellezza, aperitivo con Campari, bacche di ginepro e vaniglia del Madagascar.