

Divino sapore



Maculan sceglie le varietà resistenti

Maculan sceglie la strada delle varietà resistenti alle malattie. Il produttore di Breganze (Vicenza) metterà a dimora il prossimo autunno i primi vigneti di Merlot Khorus e Sauvignon Rytos, due varietà resistenti.

Botti stellate

di BRUNO VESPA



GRANDI VINI DI TOSCANA CON IL GENIO DI TACHIS

GIACOMO TACHIS, il più grande enologo del dopoguerra, sei anni fa venne a trovarmi in campagna a Morlupo vicino Roma. Fu un viaggio d'amicizia e Tachis mi lasciò un gran regalo: impiantò i vitigni per fare un Supertuscan in una zona assolutamente non vocata. Così 300 bottiglie all'anno ricordano il padre dell'enologia moderna italiana che è partita dalla Toscana. Da qui parte perciò anche il nostro viaggio tra le regioni del vino. Figli di Tachis sono il Tignanello di Antinori e il Sassicaia di Incisa della Rocchetta. Nel '71 Tachis prese il Sangiovese, lo sposò con un quinto di Cabernet Sauvignon e uno spruzzo di Cabernet Franc. Gino Veronelli disse ad un crucciato Piero Antinori di rinunciare alla Doc e di chiamarlo vino da tavola. Negli stessi anni Tachis e Nicolò Incisa della Rocchetta misero in minoranza il vecchio Marchese Mario miscelando i due Cabernet e creando uno dei prodotti più innovativi. Nacquero così due vini che per primi hanno fatto trionfare la nuova enologia italiana nel mondo.

E' IMPOSSIBILE citare tutti i grandi vini toscani. Tra quelli rimastimi più impressi nella memoria (e mi scuso per le troppe omissioni) è la serie di Querciabella della famiglia Castiglioni, il cui bianco Batàr, fratello del grande Camartina, svetta in una regione di rossi. Lorenza Sebasti e Marco Pallanti hanno costruito le eccellenze di Castello di Ama. Ricordo Castello Banfi costruito quarant'anni fa dal genio e dall'ostinazione di Ezio Rivella. Il Chianti di Frescobaldi (appena uscito con due splendidi spumanti) e il Masseto della stessa casa, un grande Merlot che battagliò alla pari con il prestigioso Château Petrus in una memorabile doppia verticale all'Enoteca Pinchiorri. E ancora il Romitorio di Ruffino (con il sapore del Colorino e del Merlot che dapprima si dissociavano per poi riunirsi mirabilmente). I grandi Brunello di Casanova dei Neri e della Cerbaia, di Solaria e Romitorio, di Poggio di Sotto, dell'azienda Mastrojanni di Illy (sempre sorprendente lo Schiena d'Asino) e di Cerbaia di Molinari. Ricordo il retrogusto del Flaccianello della Pieve di Fontodi e il buonissimo Carbonaione di Poggio alle Scalette, l'azienda che produce un vino in esclusiva per l'Enoteca Pinchiorri, gioiello internazionale nel cuore di Firenze.

I SOMMELIER IN ITALIA

- **Oltre 40mila** i soci dell'Ais (nata nel 1965)
- **Più di 7mila** i partecipanti ai corsi annuali (30% donne)
- **Il 45%** degli iscritti è tra i **18** e i **45** anni



Maietta, Ais: estate di bianchi

BOLLICINE d'estate. A ogni stagione il suo vino e, per accontentare tutti gli amici nelle lunghe serate in compagnia di questo periodo, il segreto è un rosato in tavola. A raccontare le ultime tendenze è il presidente dell'Ais - Associazione italiana sommelier - Antonio Maietta.

Maietta, cosa beviamo quest'estate?

«Questo è il periodo dell'anno in cui si esce molto di più e si è meno condizionati dal lavoro. Ci sentiamo più scanzonati e l'ideale sono i vini bianchi, o comunque freschi e fragranti».

Solo i bianchi? Faccia altri esempi per allargare il campo.

«Si stanno riscoprendo i rosati, che l'Italia ha sempre un po' snobbato. E invece ora molti produttori di tutte le aree geografiche si stanno orientando su questa tipologia. Anche se trainano le bollicine».

Una tendenza che non cambia.

«Il Prosecco è sempre in testa, con la sua vivacità e una gradazione mai elevata. Ormai le bollicine non sono più scelte solo per le festività, ma si bevono a tutto pasto».

E poi c'è il Pignoletto.

«Sta seguendo la scia del Prosecco e all'estero c'è già chi sta pensando di imitarlo. E poi piace il nome».

E nelle altre zone d'Italia?

«A parte le aree di tradizione, come Franciacorta o Oltrepò Pavese, in tutto il Paese si cerca l'originalità. Penso alla zona dell'Etna, alla Puglia, alle Mar-

LA FORTUNA DEL ROSÉ

«La freschezza dei vini bianchi struttura del vitigno a bacca nera Ideale quando si è indecisi»

che con il Verdicchio, che si declina molto bene e si sta rivelando un prodotto interessante. Poi ovviamente c'è il Lambrusco, ma ogni regione ha il suo punto di riferimento. Ad esempio in Toscana si fanno bollicine rosé dall'austero Sangiovese».

A proposito, perché il rosato sta vivendo questa nuova stagione?

«I rosati hanno un grande vantaggio a tavola, sono un vero *passepapout* per-

ché hanno la freschezza dei vini bianchi, ma la struttura del vitigno a bacca nera e si adattano alle grigliate sia di carne che di pesce. E il vino ideale quando si è indecisi per una cena».

Ci consigli un vino per luglio.

«Un bel Lambrusco delle colline modenesi».

... e per agosto?

«Andiamo in Salento, con un rosato. Magari da Negroamaro che dà vini di bella luminosità e freschezza».

Un accenno alle temperature di servizio. Anche qui le tendenze stanno cambiando?

«D'estate è normale, soprattutto per i vini rossi, ma in generale negli ultimi anni le temperature si sono abbassate, cosa che i francesi fanno da tempo. Non è un male servire il vino un po' più freddo, anche per cogliere le sfumature che cambiano progressivamente».

E i consumi d'estate come vanno?

«C'è un incremento. Del resto, ci si concede qualche calice in più. Basti pensare al pranzo, quando si lavora è quasi sparito».

Letizia Gamberini

Vino75, piattaforma enologica giovane che punta alla Cina

DALLA nascita alla Cina in soli tre anni. È il percorso di Vino75, piattaforma enologica giovane e dominata da una doppia passione: quella per il vino di qualità e quella per le nuove tecnologie. Partita nel 2014 per il mercato nazionale, Vino75 - sede a Firenze e un magazzino a Lainate, Milano - conta oggi un catalogo con più di 2.500 etichette e oltre 600 aziende vitivinicole tra grandi, medie e piccole. Innovativo è il modo: una piattaforma digitale di vendita che è perfetta per le abitudini di acquisto di oggi, molto veloci e molto esigenti. Il meccanismo è facile: vai sul sito, scegli il tipo di vino, la regione, il prezzo... e una

miriade di altre cose. Uvaggio, produttore, sentore, passaggio in botte, corpo, abbinamenti, biodinamicità, premi ricevuti, consegna in 48 ore. E per chi pensa che sia troppo c'è la possibilità di consultare un sommelier virtuale. Poteva già andare bene così, finché non si è profilata un'ulteriore possibilità: portare vini e cantine, anche le più piccole, in un mercato estero nuovo e in crescita. Così è nata Vino75 Cina, forte del fatto che quello cinese diventerà entro il 2020 il più grande mercato del vino, sorretto già oggi da consumi per 1,72 miliardi di litri annui e un fatturato attorno ai 21,7 miliardi di dollari. Molto

l'import dall'Europa (638 milioni di litri per 2,4 miliardi di dollari), con possibilità di crescita, soprattutto per le bottiglie tricolore. Che ad oggi rappresentano il 6% (la Francia ha il 43%), con una crescita che vede i vini italiani aumentare del 39,17% dal 2015 contro l'11,80% di quelli francesi. Da qui l'idea, supportata da un accordo strategico con Alibaba, colosso cinese del commercio online (500 milioni di clienti attivi sul mercato nazionale) e dal fatto che, in Cina, il 47% degli acquisti di vino vengono fatti online il 62% degli acquirenti totali di vino, prima, acquistano online.

Simone Arminio

