

QUOTA ROSA IN BOTTIGLIA

di Luca Gardini*

Aumentano le quote rosé! Parlando di viticoltura, le proporzioni non riguardano l'uvaggio o il colore di un vino, ma il numero di donne che si dedicano alla sua produzione. Gli esempi non mancano, ma in alcuni casi il fenomeno stupisce per quella tenacia che le porta a guadagnarsi sul campo, o meglio in vigna, il rispetto di un mondo molto maschile.

Camilla Rossi Chauvenet in Valpolicella valorizza la propria realtà donandole non solo un'autonomia produttiva (prima le uve erano conferite a una cantina sociale), ma soprattutto pretendendo che i vini di Massimago, nome dell'azienda, mostrino «quel lato speziato ma asciutto, corredato da un sorso volutamente verticale». Qui domina la Corvina. Parte delle uve vengono messe in

appassimento prima di essere lavorate. Dopo la fermentazione, il Massimago Valpolicella Superiore Profasio 2011 (20 euro in enoteca) riposa in legno per 12 mesi.

Il gusto è al centro delle attenzioni anche a Villa Crespia, in particolare modo con il Cisiolo Dosaggio Zero (19 euro). Le uve si riposano sui lieviti per oltre 30 mesi e il risultato è un perlage creato senza il paracadute dello zucchero che, come ci racconta Michela Muratori che dirige Villa Crespia e le aziende di famiglia che compongono l'Arcipelago Muratori, «fornisce un'espressione realistica di quello che il territorio può dare». Non stappatelo solo per un brindisi, portatelo a tavola accanto a una cotoletta o a una fetta di salame.

In Sicilia Gaetana Jacono ha deciso, come ci racconta, di «valorizzare nella maniera più

fedele possibile i luoghi dove ero cresciuta». Il progetto, chiamato Valle dell'Acate, ha preso vigore perché le radici che Gaetana ha deciso di «mettere» in questi luoghi sono le stesse di Grillo, Inzolia e Frappato. Varietà che non perdono in tipicità, ma acquistano un tratto elegante, che è il frutto non tanto della mano dell'uomo quanto di un tocco inconfondibilmente femminile.

Se pensate che il clima siciliano sia troppo «assolato» per un bianco a base Chardonnay, questo Valle dell'Acate Bidis (13 euro) dal tratto agrumato e lievemente speziato vi farà ricredere. Gaetana lo consiglia per accompagnare una pasta condita, a crudo, con buccia di limone e bottarga grattugiata. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

*Sommelier, 32 anni, romagnolo: già insignito del titolo di «migliore del mondo»



Gaetana Jacono produce vino in provincia di Ragusa. A destra, Camilla Rossi Chauvenet.



STORIE DI VINI di Bruno Vespa

Avete mai assaggiato un vino dell'800? Finora la nostra esperienza si era fermata a cognac e marsala. Cognac come quello di cui siamo ogni tanto gratificati al San Domenico di Imola alla tavola di Gianluigi Morini e Natale Marcattili o Marsala Florio come quello offerto da Franco Maria Ricci alla mensa pre natalizia di Riccardo Cotarella (due uomini ai quali il vino italiano dovrebbe fare un monumento). Ma un vino-vino mai. Ha provveduto Francesco Valentini, rampollo di una famiglia di vignaioli umanisti, che ha proposto in una degustazione di Bibenda all'Hilton di Roma una strepitosa «verticale» di 130 anni di Montepulciano d'Abruzzo: dal 1880 al 2006. Ho trascurato le annate dal 1990 in poi, dando per scontato che l'ultimo quarto non avesse bisogno di conferme. Dopo un '85 che sembrava messo da poco in bottiglia, ho cominciato una avventurosa scalata archeologica sotto lo sguardo silenzioso di Francesco. «Tu non bevi?», gli ho chiesto. Stretto tra la moglie e il giovanissimo figlio, era troppo emozionato e assisteva incredulo al mio crescente entusiasmo. Buono il '79, strepitoso il '68, commoventi gli anni Cinquanta dai quali si saltava direttamente a fine '800: fantastico il 1896 ma il top si raggiungeva con il primo della lista, il 1880. Vini con i quali augureremmo a ciascun amatore di chiudere un grande pranzo.

Azienda Agricola Valentini
Via del Baio 2, Loreto Aprutino (Pe)
Tel. e fax 085.8291138.



MAGNIFICA FRANCIACORTA

Franciacorta prende il volo a bordo degli aerei Alitalia. Fino a ottobre 2014 chi vola sulle rotte intercontinentali in classe Magnifica, la business class della nostra compagnia di bandiera, può accompagnare i menu de «I grandi maestri di Alma» preparati dai migliori chef italiani con una flûte di Franciacorta. Che, per l'occasione, ha realizzato una bottiglia con etichetta dedicata.