

FEDER+TINTO

111

# VINI ITALIANI CHE DEVI PROPRIO ASSAGGIARE

*Il libro dei sommelier  
ma non troppo...*

emons:



*Fede e Tinto*

111  
vini italiani  
che devi proprio  
assaggiare

*A cura di Andrea Amadei*

*Fotografie di Rosa Tortora*



emons:

# Prefazione

Da impazzire di gioia poter avere delle linee guida per scegliere di volta in volta Vini da non perdere nella vita. Nella Vitaaa!

Non si parla della carta dei vini di un Ristorante o di quella di un Evento, si parla di una vita intera. Un tempo meravigliosamente lungo per assaporare le scelte di Fede e Tinto. Una scelta sicuramente edotta, di grande attenzione, perché Fede e Tinto sono a pieno titolo ormai Sommelier eletti. Il tirocinio di qualche anno nel loro racconto quotidiano a Radio2 e alla televisione ci dà certezza di oculata e ponderata decisione nella selezione di 111 vini da bere almeno una volta nella vita. Ci indicano altrettante famiglie e territori che sono la magia della nostra Italia. La grandezza di un Paese primo al mondo nel Vino della diversità, della moltitudine di vitigni il cui numero è maggiore della somma di quelli del mondo intero. La magia dei sapori, degli odori e dei colori, che certamente raccontiamo nei nostri Corsi per Sommelier, è narrata da Fede e Tinto con quell'ironia e sapienza che aiutano a ricordare 111 vini per tutta la vita.

Un libro da tenere sul comodino, in cucina, sulla scrivania di lavoro, in vacanza, accanto al pc, vicino al telefono, in macchina, accanto ai libri del Corso di Sommelier...

E non è poco. Perché 111 vini basterebbero per essere felici.

Franco Maria Ricci

*Presidente e fondatore della Fondazione Italiana Sommelier*

# Premessa

Bere un vino è un po' come ascoltare la radio, un vero e proprio viaggio con la mente, un piacere sensoriale che va oltre le papille. Attraverso il palato si scopre l'Italia e s'immaginano uomini e donne protagonisti di un'arte, quella agricola, perché dietro e dentro una bottiglia di vino si nasconde sempre una storia da raccontare. L'abbiamo imparato in questi intensi dodici anni di trasmissioni radiofoniche (*Decanter* su Radio2) e televisive (*Magica Italia* e *Linea Verde Orizzonti* su Rai Uno, *Fuori di Gusto* su La7 e *Un Pesce di nome Tinto* su Rai Due) che ci hanno portato e continuano a condurci a zonzo per il Bel e Buon Paese. Storie di passioni per la terra, ereditate da secoli o neonate, magari dopo stressanti esperienze metropolitane, oppure come pegno d'amore. È proprio questa passione che ci piace raccontare e che amiamo ritrovare nel bicchiere. Produrre buon vino è principalmente un atto d'amore e non si può certo fare senza una forte e sincera motivazione. Non sarebbe vino ma un'insipida ciofeca! È un po' come cucinare per se stessi, magari di cattivo umore dopo una stressante giornata di lavoro, oppure preparare lo stesso piatto per una persona amata con il piacere di curare tutti i dettagli. Gli ingredienti sono gli stessi ma il risultato è profondamente diverso.

A *Decanter* su Radio2 abbiamo imparato a raccontare il vino in maniera innovativa, conviviale e allegra, senza quell'aurea aristocratica che tanto piace a dotti, medici e sapienti o sedicenti esperti che lo rende incomprensibile ai più, noi compresi. Il vino è un prodotto della terra, fatto con le mani da gente con i piedi per terra e a noi piace comunicarlo come tale, con semplicità e ironia. Certo fare il vino non è cosa da nulla, ci vogliono circa cinque anni prima che una giovane vigna diventi produttiva, un anno intero affinché i grappoli maturino e grande maestria nel plasmare il mosto in buon vino. Durante tutto questo periodo si è esposti ai capricci del tempo e della natura che spesso rischiano di vanificare tutti gli sforzi del vignaiolo. Ogni produttore affronta a modo suo le avversità, impara a prevederle, a gestirle rientrando a far parte di quel ciclo naturale di elementi da cui noi tutti, ostinatamente, proviamo a chiamarci fuori, ma di cui siamo

inesorabilmente parte integrante. Madre Natura ce lo ricorda ad ogni acquazzone o grandinata, ma anche ad ogni sorso di un nettare unico, vivo, capace di migliorare con gli anni e di raccontare la cultura di un Paese intero. Anni di sforzi per imbottigliarlo, qualcuno passato resistendo alla tentazione di aprirlo in attesa della sua evoluzione in cantina, ma pochi, pochissimi secondi per berlo. Possibilmente per piacere e in relax. Senza troppi giri di bicchiere dunque ma con la dovuta gratitudine. Ecco quindi 111 storie di famiglie di vignaioli, 111 metodi produttivi, 111 filosofie enologiche diversamente importanti, non per quantità ma per qualità, perché come è noto, è quella che, a lungo andare, fa la differenza.

Belle parole, ma non pensiate che sia tutta farina del nostro sacco (o uva della nostra vigna per rimanere in tema). Un ringraziamento particolare va a Franco Maria Ricci, presidente della Fondazione Italiana Sommelier, a Paola Simonetti, a tutti i docenti della F.I.S. e ai redattori di *Bibenda* per il supporto e il "sopporto". Amici con cui abbiamo realizzato, oltre a numerosi brindisi (almeno 111), i corsi sul vino alla radio *Sommelier ma non troppo*, scaricabili gratuitamente in podcast su [www.decanter.rai.it](http://www.decanter.rai.it). Infine tutto, ma proprio tutto, non sarebbe possibile senza di voi che ogni giorno ci ascoltate, leggete e guardate, senza di voi non ci sarebbe gusto nel raccontare le cose.

Salute!

Fede & Tinto

## 2 La dolce vita

*A suon di Moscato •*

Naviglie è un piccolo paesino delle Langhe. Si trova alla destra del Tanaro, tra i comuni di Barbaresco, Treiso e Neive. Proprio a metà della statale che da quest'ultimo porta a Naviglie, sulla sinistra si nota una collinetta "vestita" di vigneti. Sulla sommità, come una ciliegina, la casa padronale dei Bera. La tradizione viticola di questa famiglia oltrepassa il secolo, ma solo alla fine degli anni '70 i Bera hanno iniziato a imbottigliare e vendere i propri vini. Come per molti altri vignaioli piemontesi la scelta si è rivelata vincente e la cantina si è fatta subito conoscere per la qualità dei Moscato. Attualmente l'azienda è condotta da Valter Bera e i suoi vini, oggi, sono ormai considerati una vera chicca dai cultori della dolce bollicina. Sottovalutato da molti (poveretti), se prodotto con cura, il Moscato si conferma un vino più che appagante... e non solo da fine banchetto.

Originario della Grecia e poi diffusosi in tutto il bacino del Mediterraneo, deve il proprio nome ai profumi muschiati delle uve, ricchissime in aromi e zuccheri. In Piemonte, grazie alle fresche temperature, i vini che se ne ottengono conservano una piacevole acidità, che ben si contrappone al grado zuccherino.

Si può bere con qualsiasi tipo di dolce o magari per accompagnare una merenda a base di pane e salame, come amava fare il grande regista e scrittore Mario Soldati. Al vertice della produzione Bera c'è il Moscato d'Asti Su Reimond, ottenuto dalle uve dell'omonima vigna, ormai quarantenne. L'esposizione meridionale del vigneto e il terreno ricco di calcare donano al vino struttura, complessità e finezza, mentre la pressatura immediata dopo la raccolta consente di mantenere intatti tutti gli aromi delle uve. Profuma di pesca, mela, agrumi con note di salvia e menta. Le bollicine solleticano il palato, l'acidità lo rinfresca e la dolcezza lo appaga.

Bevetelo ad una temperatura attorno ai 7°C e state attenti ai rabocchi, potreste perderne facilmente il conto. Salute!

Moscato d'Asti Su Reimond | Bianco Dolce Docg | Moscato 100% | Bera |  
Loc. Castelliero, 12 | Cascina Palazzo | 12050 Naviglie (CN) | Tel. 0173 630194 |  
[www.bera.it](http://www.bera.it) | [info@bera.it](mailto:info@bera.it)



## 4. A tutta Barbera

*Il vino per una serata perfetta •••*

La Barbera moderna ha un papà, si chiama Giacomo Bologna, detto Braida, soprannome affibbiato prima al padre Giuseppe per la sua caparbieta nell'antico gioco del pallone elastico. Il nomignolo è poi passato al figlio che, oltre all'appellativo, ha ereditato anche la passione per la terra e il vino. Giuseppe, che faceva il carrettiere, coltivava una vigna di Barbera, per sé e per gli amici. Dalle sue uve otteneva un vino rosso fresco, vivace e leggero, da bere giovane. Così erano tutte le Barbera di un tempo, considerate figlie di una vite minore rispetto ai Barolo e ai Barbaresco.

Giacomo nel 1961 fonda la sua azienda a Rocchetta Tanaro, nel Monferrato Astigiano oggi Patrimonio dell'Umanità. La sua grande intuizione è quella di creare un vino longevo e di spessore con la "semplice" e autoctona Barbera. Proprio da questa sperimentazione è nato il Bricco Dell'Uccellone, così chiamato perché una volta, sull'altura (*bric* in piemontese) dove si trova il vigneto, abitava una vecchia signora sempre vestita di nero e dal naso pronunciato, che era stata soprannominata "l'uselun" (l'uccellone). Secondo altri invece il soprannome venne dato ad un signore che di tanto in tanto la andava a trovare con dei fiori. Si tratta di un vino elegante, color rosso rubino scuro con riflessi porpora. Profuma intensamente di more mature e sotto spirito, liquirizia, noce moscata, tabacco, caffè e cacao.

In bocca è un velluto, con una notevole struttura e un fine equilibrio tra morbidezza, freschezza e sapidità. Accompagna piatti di carne, arrostiti, anche con salse o funghi porcini e formaggi stagionati. Oggi questo vino continua a conquistarci bottiglia dopo bottiglia anche se Giacomo non è più tra noi. La sua passione rivive attraverso l'impegno dei figli Giuseppe e Raffaella, entrambi enologi preparati, oggi alla conduzione dell'azienda con l'obiettivo di consolidare e accrescere ulteriormente il prestigio della Barbera in tutto il mondo. Prestigio a nostro parere più che meritato. Salute!

Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone | Rosso Docg | Barbera 100% | Braida  
Giacomo Bologna | strada Provinciale 27, 9 | Loc. Ciappellette | 14030 Rocchetta  
Tanaro (AT) | Tel. 0141 644113 | [www.braida.it](http://www.braida.it) | [info@braida.it](mailto:info@braida.it)



## 10 Il re incontrastato

*Azzardi e filosofia di un vignaiolo comunicatore •••••*

Parafrasando un famoso slogan legato a una crema di nocciole, rimanendo in Piemonte bisognerebbe dire “che mondo sarebbe senza Angelo Gaja!”. “The undisputed King of Barbaresco”, così l’ha definito il *Los Angeles Times*, ha fatto conoscere il Barbaresco al mondo intero. Merito delle sue grandi capacità, non solo di vignaiolo, ma anche di grande comunicatore. Secondo Angelo, l’artigiano ha due compiti: fare dei vini che soddisfino il suo gusto e poi saperli raccontare. Ecco la filosofia dell’*undisputed King* che negli anni ha avuto il coraggio delle scelte azzardate. Ad esempio quando decise di aggiungere piccole percentuali di Barbera ai propri vini nonostante i disciplinari del Barolo e del Barbaresco pretendessero l’uso del Nebbiolo in purezza. Dovette uscire dalle Docg ma i risultati gli diedero ragione. Oppure quando espianò una vecchia vigna di Nebbiolo per far posto ai vitigni internazionali. “Darmagi!” esclamò suo padre, e fu così che lui battezzò il vino che ne uscì: “darmagi”, che in dialetto piemontese significa peccato. Il vero peccato però, è non assaggiarlo! Noi abbiamo avuto l’onore di premiare Angelo all’Oscar del Vino Bibenda e lo rifaremmo all’infinito perché gli vogliamo proprio bene!

Tra i suoi capolavori abbiamo scelto di raccontarvi il Sorì Tildin, un vino di grande finezza, in cui eleganza e complessità si fondono al meglio. Il termine dialettale “Sorì” indica la sommità della collina su cui giace il vigneto con esposizione a sud, mentre “Tildin” sta per Clotilde, l’amata nonna di Angelo, che per prima impostò la filosofia della cantina di famiglia sull’ottenimento della più alta qualità possibile.

Si presenta color rubino con riflessi granati, profuma di mirtillo, ribes e spezie, con note balsamiche, di liquirizia e tabacco. Si abbina bene ad arrostiti di carne rossa, selvaggina, cacciagione e formaggi stagionati ma, in realtà, ogni occasione è buona per stapparne una bottiglia. Gaja è un vero e proprio Angelo che ha fatto un miracolo tutto italiano. Salute!

Langhe Nebbiolo Sorì Tildin | Rosso Doc | Nebbiolo 95%, Barbera 5% |  
Gaja | Via Torino, 18 | 12050 Barbaresco (CN) | Tel. 0173 635158 |  
info@gaja.com



# 15\_\_ Il bello della Franciacorta

*Vino buono, con stile \*\*\*\**

“Che bellavista!” abbiamo esclamato visitando questa cantina. Tredici anni fa *Decanter* trasmetteva da Milano, per cui la Franciacorta è stato il nostro primo territorio e il primo amore, si sa, non si scorda mai! L'azienda Bellavista prende il nome dall'omonima collina da cui si gode un panorama mozzafiato. Da un unico punto lo sguardo può abbracciare il lago d'Iseo e l'intera Pianura Padana fino alle Alpi Retiche.

La cantina è stata fondata dall'imprenditore Vittorio Moretti nel 1977 ed è da sempre sinonimo di alta qualità e stile impeccabile. La speciale bottiglia, brevettata da Bellavista nel 1978, è ispirata al tradizionale contenitore utilizzato per servire il vino sfuso nelle osterie bresciane. Unica costante dopo il coraggioso e ben riuscito rinnovamento delle etichette e del packaging avvenuto l'anno scorso. Finalmente un po' di colore: il mondo del vino deve essere pop!

In cantina la produzione è affidata alla sensibilità di Mattia Vezzola, enologo numero 1 per le bollicine italiane. La riserva Vittorio Moretti è il più nobile portavoce di una gamma di vini altissimi. Viene fatto solo in annate particolarmente favorevoli con le migliori uve Chardonnay e Pinot Nero (quasi in parti uguali) provenienti da vigne con un'età media superiore ai 25 anni. Prima della sboccatura resta sui lieviti per ben 7 anni.

Si presenta nel bicchiere con un perlage sottilissimo e un colore giallo chiaro luminoso. Nei profumi ricorda fiori e frutti bianchi maturi, come pesca e pera, con un accenno di vaniglia e miele millefiori. In bocca la freschezza perfetta, la giusta mineralità e il lungo finale con richiami di frutta secca regalano una persistenza piacevolissima e fanno intuire una lunga capacità di invecchiamento. Ve lo consigliamo per accompagnare tutto il pasto. La sua morte potrebbe essere sul classico risotto ai frutti di mare o meglio di lago, se siete dalle parti d'Iseo. Fate attenzione: sposato con pane burro e alici può dare seri “problemi” di dipendenza. Salute!

Franciacorta Extra Brut Vittorio Moretti | Bianco Spumante Docg |  
Chardonnay 55% Pinot Nero 45% | Bellavista | Via Bellavista, 5 |  
25030 Erbusco (BS) | Tel. 030 7762000 | [www.bellavistawine.it](http://www.bellavistawine.it)



## 26 Miti da sfatare

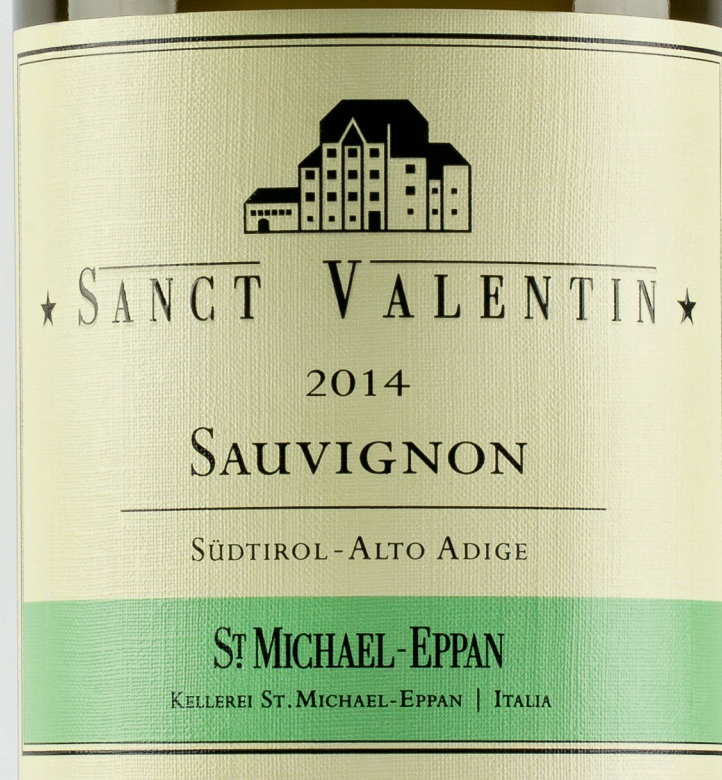
*Grandi bottiglie, grandi numeri, prezzi piccoli ••*

Le cantine sociali dell'Alto Adige sono da anni ammirate per gli altissimi livelli qualitativi che riescono a raggiungere. San Michele Appiano è stato il primo marchio enologico altoatesino e italiano a dimostrare come grandi numeri, associazionismo e prezzi ragionevoli non siano per definizione in contrasto con l'eccellenza dei vini offerti. Non ci sarebbe da stupirsi insomma, se Adam Savage e Jamie Hyneman dovessero dedicare a questa cantina una puntata del loro celebre *MythBusters* ("Miti da sfatare").

Appiano è il più grande comune vitivinicolo dell'Alto Adige. Qui, nel 1907, 40 viticoltori locali fondarono la cantina sociale di St. Michael Eppan. Un edificio inconfondibile, in pieno stile altoatesino a metà fra un castello e una villa liberty. Oggi questa azienda cooperativa può contare su 350 soci e 380 ettari di vigneti sparsi sui pendii intorno al paese. L'abbondante esposizione solare, la mite brezza dell'Ora, che di giorno spira da sud, e i venti freschi che di notte scendono dal massiccio della Mendola permettono alle uve di accumulare zuccheri, acidi e componenti aromatiche.

In cantina il maestro Hans Terzer, uno dei più rinomati enologi del mondo, ha le idee chiarissime, per lui "la qualità non ammette compromessi". Dal 1977, quando ha assunto la responsabilità della produzione, i vini sono cresciuti costantemente. Il Sauvignon Sanct Valentin sorprende ogni anno per il suo equilibrio tra ricchezza, acidità e mineralità. Dal colore paglierino brillante, profuma di cedro, scorza di lime, ortica, basilico e maggiorana. In bocca è affilato e impostato su un'intensa e lunga persistenza di agrumi e fiori. Le uve con cui è prodotto vengono dalla zona di Sanct Valentin, il cru più alto (620 m s.l.m.) e prestigioso dell'azienda. Questo Sauvignon, di cui una piccola parte fa passaggio in legno, si abbina bene ai pesci (anche quelli d'acqua dolce, come i salmerini o le trote del Trentino IGP) insaporiti da erbe aromatiche o a piatti a base di verdure. Salute!

Alto Adige Sauvignon Sanct Valentin | Bianco Doc | Sauvignon 100% |  
St. Michael Eppan | Via Circonvallazione, 17/19 | 39057 Appiano (BZ) |  
Tel. 0471 664466 | [www.stmichael.it](http://www.stmichael.it) | [office@stmichael.it](mailto:office@stmichael.it)



## 32 Picolit è bello!

*Cent'anni nel vino •••*

Livio Felluga nasce nel vino. Inizia il suo bisnonno a coltivare la vite, quando ancora l'Istria è parte dell'Impero asburgico. Noi c'eravamo in quegli anni... A 15 anni Livio vende il vino di famiglia in Carnia, partendo in bici da Grado, dove suo padre ha il negozio aziendale, poi la tragedia della Seconda guerra mondiale e l'arruolamento nell'esercito italiano. Passa tre anni in Libia, fatto prigioniero sopravvive e va a combattere in Scozia. Dopo l'armistizio torna a casa e, mentre la maggioranza degli italiani trova lavoro nelle nuove fabbriche cittadine, lui investe in campagna, sui Colli Orientali del Friuli. Nel 1956 fonda a Brazzano di Cormons la "Livio Felluga" e grazie al suo impegno la viticoltura friulana rifiorisce, dopo la devastazione dei combattimenti.

In un momento storico in cui il vino è ancora considerato un alimento e sui fiaschi si legge "bianco" o "rosso", Livio punta alla qualità senza compromessi e decide di etichettare tutte le sue bottiglie con la riproduzione di una vecchia carta geografica per indicare la provenienza delle uve. Oggi quell'etichetta è divenuta un cult, riconoscibile in tutto il mondo, al primo sguardo. Sì perché il tempo ha dato ragione a Livio e quella zona di campagna è ora considerata una delle più vocate per la produzione del vino. Il primo settembre 2014 il patriarca dell'enologia friulana ha compiuto 100 anni. Un secolo nel mondo del vino non è cosa da tutti!

Antiossidante e antiaging, uno dei suoi capolavori è il Picolit. Si ottiene dagli acini appassiti dall'omonimo vitigno autoctono che ha la particolarità, soffrendo di aborto florale, di regalare grappoli piccoli e spargoli. Quei pochi frutti però sono un'esplosione di aromi. Il Picolit Felluga è color oro smagliante e profuma di ananas candito, gelatina d'agrumi e nocciole con una nota salmastra in sottofondo. In bocca è cremoso, dolce ma nel contempo sapido. È già ottimo da solo ma può accompagnare formaggi saporiti, fegato grasso o pasticceria secca. Salute!

Colli Orientali del Friuli Picolit | Bianco Dolce Docg | Picolit 100% | Livio Felluga |  
Via Risorgimento, 1 | 34071 Brazzano di Cormons (GO) | Tel. 0481 60203 |  
[www.liviofelluga.it](http://www.liviofelluga.it) | [info@liviofelluga.it](mailto:info@liviofelluga.it)



## 41 Amorone Amarone

*Un territorio ricco come il suo vino ••••*

Questa è la terra dell'amore più famoso al mondo, quello fra Romeo e Giulietta, sommelier d'altri tempi. Il loro non è un semplice grande amore, ma un amorone, anzi un Amarone. Secondo un recente studio di Assoenologi, il vigneto più prezioso d'Italia è proprio quello dove nascono i grandi rossi veronesi. I 7435 ettari vitati della Valpolicella valgono complessivamente ben 4 miliardi di euro, una cifra senza eguali tra le denominazioni italiane del vino. Un'eccellenza preziosa costruita nel tempo, con cura e pazienza dalle storiche famiglie venete del vino.

Una delle capofila di questo successo è Masi Agricola, azienda che gestisce alcuni fra i migliori vigneti situati nelle Venezie. Il nome dell'impresa deriva dal "Vaio dei Masi", la piccola valle acquisita in Valpolicella nel 1772 dalla famiglia Boscaini, tutt'ora proprietaria. Fra le tenute aziendali impossibile non nominare la più antica della Valpolicella: le Possessioni Serego Alighieri che appartengono ai discendenti diretti del Sommo Poeta fin dal 1353.

Già dagli anni Cinquanta, Masi è stata una delle pioniere nella valorizzazione dei crus, ovvero di quei vini ottenuti con le uve di un singolo vigneto. Proprio da questa filosofia è nato Mazzano, l'Amarone più prestigioso dell'azienda, prodotto solo in annate favorevoli e in quantità limitate. Il vigneto Mazzano si trova nell'omonima frazione del comune di Negrar nella Valpolicella Classica, ad una altitudine di 400 m s.l.m. Le uve di Corvina, Rondinella e Molinara vengono raccolte a cavallo tra settembre e ottobre e poi lasciate appassire sui graticci di bambù (le *arele*) fino a metà febbraio. Dopo un affinamento di tre anni in grandi botti di rovere nasce un capolavoro.

Un vino prodigioso, morbido, pulito e persistente, dai profumi di corbezzolo, macis, mallo di noce, cioccolato, tabacco conciato, mentolo e liquirizia. Da abbinare a piatti importanti a base di carne o per accompagnare le gioie che la vita ci regala... un grande vino per un grande brindisi. Salute!

Amarone della Valpolicella Classico Mazzano | Rosso Docg | Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5% | Masi Agricola | Via Monteleone, 26 | 37015 Gargagnago di Valpolicella (VR) | Tel. 045 6832511 | [www.masi.it](http://www.masi.it)



## 43 Un Prosecco d'autore

*La crème de la crème delle bollicine trevigiane ••*

È uno dei vini più conosciuti e bevuti al mondo. C'è chi lo vende illegalmente alla spina nei "peggiori bar di Caracas" e chi invece ne ha fatto un prodotto di grandissimo prestigio. Stiamo parlando del Prosecco: il vino bianco, frizzante o spumante, ottenuto da uve Glera.

Il Prosecco Doc si produce dal Veneto al Friuli, mentre il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg nasce solo in 15 comuni delle colline tra Conegliano e Valdobbiadene. All'interno di questa ristrettissima area si distinguono i cru, tra cui le Rive e il rinomato Superiore di Cartizze (la collina dell'eccellenza).

Su questo poggio, dove i prezzi dei vigneti raggiungono cifre da capogiro, solo un vino rientra tra i Grandi Cru d'Italia: il Vigna La Rivetta di Villa Sandi. Nasce da uno scampolo di terra di circa un ettaro, dove le vigne, aggrappate allo scosceso pendio, sono bene esposte al sole durante il giorno e rinfrescate dalle correnti d'aria notturne. Più giù, il fondovalle è attraversato da un piccolo torrente, che funge da "dolcificante naturale" per il clima, mentre il suolo morenico, composto da un mix di arenarie e argille, garantisce un ottimo drenaggio e una crescita equilibrata delle piante. Questo spettacolare vigneto è di proprietà della famiglia Moretti Pologato, da diverse generazioni dedita alla cultura del vino. La famiglia è anche proprietaria dell'incantevole Villa Sandi, sede dell'omonima cantina, un edificio in stile palladiano risalente al 1622. Un bellissimo palcoscenico tra le verdi colline della Marca Trevigiana dove hanno soggiornato perfino Napoleone Bonaparte, Antonio Canova e Federe&Tinto.

Il Vigna La Rivetta è il vanto aziendale, si tratta di un metodo Martinotti (o *cuve close*) sapientemente dosato brut, in modo che possa accompagnare tutto il pasto senza mai risultare stucchevole. È di colore giallo paglierino, con profumi eleganti, minerali, di mughetto, glicine, pere e mandorle. In bocca è ben equilibrato, sapido, fresco e piacevolissimo. Salute!

Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut Vigna La Rivetta | Bianco  
Spumante Docg | Glera 100% | Villa Sandi | Via Erizzo, 112 | 31035 Crocetta  
del Montello (TV) | Tel. 0423 665033 | [www.villasandi.it](http://www.villasandi.it) | [info@villasandi.it](mailto:info@villasandi.it)



## 48 Il vino eterno

*La tradizione nasce dall'avanguardia •••••*

Nei primi anni dell'Ottocento, in una zona dove tutti producono vini-alimento dolci e frizzantini, Clemente Santi sperimenta le tecniche agronomiche più moderne, studia il terreno, le esposizioni solari, il clima e seleziona le tipologie di uva più adatte al luogo al fine di ottenere vini che resistano al tempo e all'esportazione.

È grazie a quel lavoro di sperimentazione se oggi un piccolo paesino dell'entroterra toscano è riconosciuto a livello globale tra le capitali del vino di qualità. Stiamo parlando di Montalcino e del suo Brunello. La Toscana è la Toscana anche grazie al Brunello! Clemente Santi inizia a vinificare in purezza i più bei grappoli di Sangiovese. Ottiene così un vino più scuro, più bruno dei suoi compaesani, che invece mischiavano uve bianche e rosse. Da qui il nome Brunello.

Il grande lavoro di Clemente viene ripreso dal nipote Ferruccio che, dopo aver combattuto con le Giubbe Rosse garibaldine, si dedica anima e corpo alla tenuta di famiglia. Mette a punto le pratiche di cantina e per le sue riserve utilizza solo viti che abbiano più di 25 anni, in modo che la radice abbia tempo di crescere in profondità e trasferire l'essenza del terreno ai vini. Inoltre decide che, prima di guadagnarsi il nome Brunello, il vino deve riposare in grandi botti di rovere almeno 4 anni e affinare in bottiglia altri 6 mesi.

Nel 1888 tutto il lavoro di tre generazioni si condensa in un'unica bottiglia, la numero 0, la prima Riserva di Brunello Biondi Santi uguale in tutto e per tutto a quello che possiamo assaggiare oggi. Elegantissimo, profumato di rose e viole appassite, di frutti di bosco e iris con sfumature speziate e balsamiche, capace di durare in eterno se ben conservato.

Dopo Ferruccio è stata la volta del figlio Tancredi, poi di Franco, il gentleman del Brunello, e oggi di Jacopo. Nel 1999 l'autorevole rivista *Wine Spectator* ha inserito la Riserva del 1955 fra i migliori 12 vini del mondo prodotti nel XX secolo. Unico italiano presente. Salute!

Brunello di Montalcino Riserva | Rosso Dcog | Sangiovese 100% | Biondi Santi | Villa Greppo, 183 | 53024 Montalcino (SI) | Tel. 0577 848087 | [www.biondisanti.it](http://www.biondisanti.it) | [biondisanti@biondisanti.it](mailto:biondisanti@biondisanti.it)



## 104 Il vino della vittoria

*La fortunata intuizione di un commerciante inglese ••*

Oltre ad essere lo splendido porto naturale della Sicilia battezzato dagli arabi “Mars el Allah”, “porto di Dio”, Marsala è un grande vino liquoroso. Deve il suo successo al commerciante inglese John Woodhouse che nel 1773, in seguito a una tempesta, trovò rifugio in questo porto. Assaggiando il vino della zona ne rimase a tal punto colpito da comprarne un abbondante carico da rivendere in Inghilterra. Per conservare il vino durante il lungo viaggio dovette fortificarlo con dell'alcol dando vita così al primo Marsala della storia.

Una volta sbarcato a Liverpool il vino ebbe un tale successo che Woodhouse decise di trasferirsi in Sicilia per aprire la sua azienda vinicola. Per tutto l'Ottocento il Marsala fu il vino preferito degli inglesi, privati dei loro amati vini spagnoli e portoghesi a causa delle guerre napoleoniche. Pare che l'ammiraglio Nelson fosse solito brindare dopo ogni vittoria con un bicchiere di Marsala e che in seguito alla battaglia di Trafalgar questo vino fosse stato soprannominato *the victory wine*.

Con la fine delle guerre napoleoniche e il ritorno sul mercato del Porto e dello Sherry, gli inglesi misero da parte il Marsala e la produzione passò alla famiglia Florio che nel 1833 fondò le sue storiche cantine. Il loro stabilimento conserva tutt'oggi l'aspetto originale, interamente in pietra di tufo con ampi archi a sesto acuto: un posto incredibile, vale il viaggio!

Tra i vini dell'azienda, oltre alle riserve storiche di Marsala (che arrivano fino al XIX secolo), svetta la riserva Donna Franca (Florio), dedicata alla regina della Belle Époque. È un blend di vini liquorosi invecchiati dai 15 ai 30 anni, di color ambrato con una sconvolgente varietà e intensità di profumi che vanno dal fico secco, agli agrumi canditi, al cioccolato fino al tamarindo e alla china. Al palato è sapido e salmastro con una lieve dolcezza. Gli esperti lo definiscono un vino da meditazione, ma noi, tutte le volte che lo beviamo, riusciamo solo a pensare a quanto sia buono. Salute!

Marsala Superiore Semisecco Ambra Donna Franca Riserva |  
Bianco Liquoroso Doc | Grillo 100% | Florio | Via Vincenzo Florio, 1 |  
91025 Marsala (TP) | Tel. 0923 781111 | [www.cantineflorio.it](http://www.cantineflorio.it) | [info@duca.it](mailto:info@duca.it)

