

Divino sapore

Per informazioni e segnalazioni scrivere a divino.sapore@quotidiano.net



Genome editing: esperti a convegno

Come migliorare la viticoltura italiana attraverso la ricerca, puntando sulle nuove tecnologie di genome editing. È il tema dell'incontro di oggi a Firenze, al Cenacolo di Sant'Apollonia (via San Gallo 25/A), dalle ore 10, organizzato dalla Cia

Grandi bottiglie piccoli prezzi

di LORENZO FRASSOLDATI



CINQUANTA SFUMATURE DI SANGIOVESE

PREDAPPIO è luogo storico per la viticoltura e per la storia del Sangiovese. È una delle 12 sottozone più prestigiose per la Romagna del vino, con i terreni a declinare le molteplici sfumature del Sangiovese. Le generose argille del sottosuolo salendo di quota, seguendo il torrente Rabbi, diventano sempre più colorate, leggere ed intrise di minerali. I cru più interessanti di Predappio si trovano in prossimità dei crinali delle colline sopra la linea dei calanchi, e sono Predappio Alta, San Cristoforo, San Zeno e Rocca delle Caminate. Noelia Ricci rappresenta un piccolo cru sul crinale della collina esposto a sud-est, tra i 200 e i 340 metri in località San Cristoforo. Una storia di famiglia, di donne, di fratelli, quattro generazioni di passione e attaccamento al territorio, alla terra. La maison, dal 2010 nelle mani di Marco Cirese, è frutto di un progetto nato all'interno della storica tenuta Pandolfa. Rispettare l'impronta che i terreni regalano al Sangiovese, con questa mission Marco è partito con un progetto di zonazione puntando sui 7 ettari migliori, oggi diventati nove. La maison ha contribuito a scrivere la storia recente del rosso romagnolo, uno stile lontano dagli eccessi di alcol e concentrazione, per privilegiare finezza e personalità. «Nei vini amiamo la piacevolezza della beva», sintetizza il patron. Originali lo sono certamente i vini Noelia Ricci, oltre che sostenibili (presto tutti biologici), a partire dal packaging ispirato al mondo animale delle campagne romagnole. Il Godenza è l'etichetta più longeva, cru di Fiumana di Predappio, 20 mesi tra acciaio e vetro. Il millesimo 2016 (sui 20 euro in enoteca) è un sorso moderno e insieme antico. Il Sangiovese di annata (11-12 euro in enoteca) è fragrante, pungente come la vespa raffigurata in etichetta, tutto da bere.

Il Sangiovese 2017, Noelia Ricci
Info: www.noeliaricci.com



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Andrea Ferrero, direttore del Consorzio di tutela, spiega come è avvenuta la recente riscoperta del vitigno nella versione spumante d'Alba

Bollicine di nebbiolo

Michele Mezzanica
 ■ CHIURO (Sondrio)

DAI PRIMI ESPERIMENTI ottocenteschi, incoraggiati dalla stessa Casa Savoia agli albori della storia spumantistica italiana, all'accantonamento pressoché totale. Poi la riscoperta, recentissima e in un punta di piedi ma che potrebbe presto diventare una pagina molto significativa nel grande libro delle bollicine. Il nebbiolo, il nobile vitigno rosso in grado di competere con i mostri sacri francesi, sta trovando felice applicazione negli spumanti, in particolare rosati.

«**IL NEBBIOLO** è un vitigno molto eclettico – spiega Andrea Ferrero, direttore del Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani – Ha diverse sfaccettature e la versione spumante rappresenta un completamento di gamma, perché la produzione di grandi rosati resta naturalmente la vocazione primaria di tutte le aziende. In questo parti-

colare contesto di forte interesse nei confronti dei vitigni autoctoni, il nebbiolo spumante rispecchia i consumi attuali. Parliamo di un vino con sentori complessi, che si presta all'invecchiamento e ha un suo carattere non standard rispet-

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
Per il bianco e il rosato consente sia il metodo classico sia la fermentazione in autoclave

to agli spumanti da chardonnay e pinot nero che possono essere prodotti in tutto il mondo». Il nebbiolo d'Alba spumante ha una sua disciplina, per il bianco e per il rosato, che consente sia il metodo classico che il metodo della fermentazione naturale in autoclave (o metodo Martinotti). Inoltre, una base fino al 10% di nebbiolo può essere utilizzata nel blend che dà vita all'Alta Langa, il

prodotto di punta nel ventaglio spumantistico piemontese. Sotto l'aspetto qualitativo del nebbiolo in purezza, tuttavia, le migliori interpretazioni vanno probabilmente cercate al di fuori della doc. Sono state infatti sei cantine diverse e distanti fra loro, cinque piemontesi e una addirittura valdostana (Cascina Ballarin, Franco Conterno, La Kiuva, Reverdito, Rivetto e Travaglini), a 'inventarsi' una sorta di disciplina per la produzione di spumante da nebbiolo, in questo caso rigorosamente bianco. La peculiarità, oltre al metodo classico e alla sosta sui lieviti di almeno 40 mesi, è l'utilizzo delle punte degli acini, poco adatte alla vinificazione dei rossi e invece ottime per gli spumanti in virtù dell'alto tasso di acidità che le caratterizza. Le prime bottiglie sono entrate in commercio nel 2015, salutate con favore da pubblico e critica.

MA PER TROVARE il vero pioniere della moderna spumantizzazione del nebbiolo bisogna spostarsi nell'altro grande terroir di questo vitigno, la Valtellina, dove Aldo Rainoldi ha cominciato i primi esperimenti negli anni '70 per arrivare a produrre la prima bottiglia nel 1980. Una «felice intuizione», come la definisce lo stesso proprietario ed enologo dell'omonima cantina di Chiuro, che lo ha portato quest'anno a ottenere il 'Sole' della Guida Veronelli con il Cuvée Maria Vittoria Rosé Nature. «Insieme al nebbiolo usiamo un 8-9% di pignola e rossola – spiega Rainoldi – due vitigni locali che ci permettono di tenere alta l'acidità e danno un'ottima colorazione per il rosato». Nasce così un vino unico, da vitigni d'alta quota tra i 550 e i 730 metri d'altitudine, con 60 mesi di affinamento sui lieviti. L'emblema delle potenzialità della spumantizzazione da nebbiolo, la via tutta italiana alle bollicine di qualità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Eccellenze vitivinicole e territorio: torna nel weekend 'Wine & Siena'

TORNA a Siena nel weekend del 26 e 27 gennaio il 'Wine & Siena Capolavori del Gusto', evento firmato dagli ideatori del 'Merano Wine Festival' per la valorizzazione dei territori e delle eccellenze vitivinicole. L'edizione 2019 del 'Wine & Siena' rappresenta la prima tappa annuale del 'The Wine Hunter Events', sequenza di appuntamenti finalizzati a valorizzare la qualità dei vini e l'importanza del territorio, cioè del rapporto che lega un vitigno al microclima e alle caratteristiche del suolo in cui viene coltivato.



Gratis sul web la nona edizione dell'annuario 'Vino in Cifre'

È SCARICABILE gratuitamente sul web la nona edizione dell'annuario *Vino in Cifre*, edito da Unione Italiana Vini in partnership con l'Osservatorio del Vino e in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier. In 72 pagine di tabelle, grafici ed elaborazioni esclusive, viene illustrata l'evoluzione del settore vitivinicolo a livello mondiale, europeo e italiano: dal potenziale produttivo ai consumi, dal commercio ai prezzi e la riconferma della sezione 'Vino in Cifre Bio', dedicata al segmento dei biologici.