

Un'estate bianca, rossa o rosé

I mesi caldi sono ideali per andare alla scoperta di vini a volte snobbati dalla piacevolezza del Pagadebit in Romagna ai Cerasuolo abruzzesi

Francesco Falcone

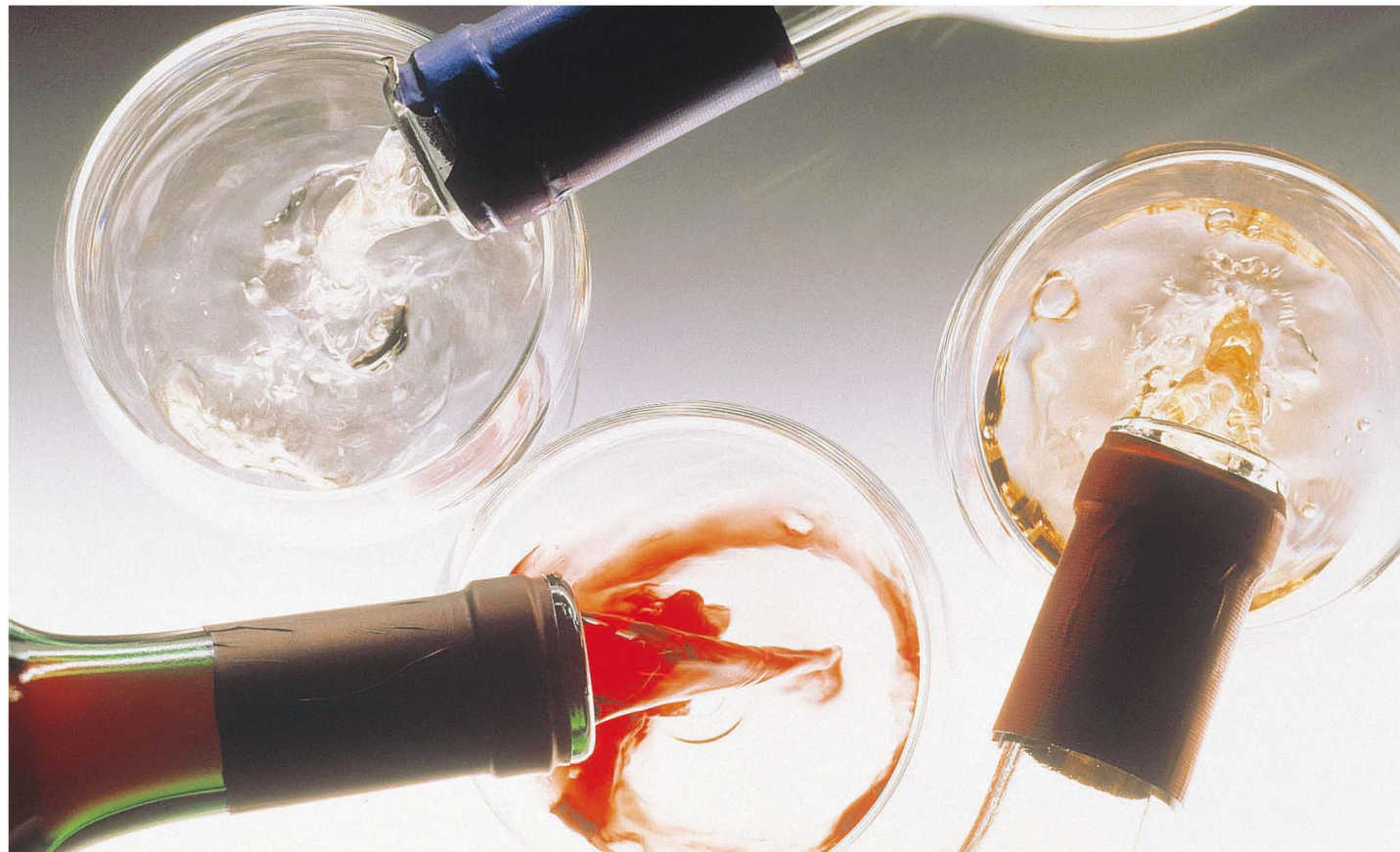
■ L'estate spinge perfino l'amatore più esigente a vagabondare in tipologie enologiche alternative. E a fare scelte opposte a quelle invernali: basta etichette impegnative e spazio a quei vini che meglio si abbinano alla bella stagione. Sono tanti i luoghi del vino italiano che ne producono di meravigliosi. Veri e propri vini estivi, ma d'autore: bianchi, rossi, rosati di raffinata bevibilità, dissetanti, godibili. Trasparenti, oserei scrivere: senza il peso di profonde estrazioni in fase di costruzio-

SCHIAVA È una bandiera della produzione dell'Alto Adige. In Sicilia spazio invece al Frappato

ne e senza lunghe evoluzioni in bottiglia, portano a galla prima d'ogni altra cosa tanto il timbro delle uve che ne compongono l'ossatura, quanto la matrice del territorio che le ha alimentate.

Sussurrati, allusivi, mai sottolineati, appassionano in virtù di un'energia sotterranea che si dissimula dietro una facilità d'approccio che li rende dimessi, conversativi. Sono etichette in genere poco consacrate dalla critica, poco frequentate dai collezionisti più fanatici, e poco stappate nei posti glamour. I migliori, però, sapranno essere vicini alle corde degli appassionati in cerca di vini di spirito, senza fronzoli. Da bere. Si muoveranno sulle punte e subito vi parranno sottili, essenziali nei tratti, addirittura scarnificati nella struttura. La loro leggerezza appagherà la sete, lasciando pure trillare la personalità di terroir autentici.

Tra i bianchi è adorabile il tratto sottile quanto persuasivo del Roero Arneis. Bricco delle Ciliegie 08 di Giovanni e Federico Almondo, 0173.975256, interpreti raffinati



DI OGNI COLORE L'estate è la stagione giusta per gustare ogni vino prodotto in Italia, soprattutto i migliori rosati

[Olycom]

del bianco piemontese più noto del momento. Sempre in Piemonte, la straordinaria vitalità del Gavi di Gavi Bruno Broglia 2007 della Tenuta La Meirana, 0143.642998, è sorprendente: vino di slancio, di classe e di passione minerale fuori dal comune. In Romagna, altra terra di rossi per antonomasia, salta all'occhio la pregevole interpretazione del povero Pagadebit di Romagna San Pascasio 2008 di Campo del Sole, 0543.444562, di citrina versatilità e agrumata vitalità. In Campania il Greco di Tufo di Pasqualino Di Prisco, 0825.475738, si lascia sempre bere di gusto.

Al contrario di ciò che si è portati a credere, anche tra i rossi esistono interpretazioni estive di valore. Come la squisita Schiava Karneid 2008 di Franz Gojer,



LA QUALITÀ

Luciano Sandrone, piemontese, uno dei massimi produttori di vino italiano

0471.978775, rustico e popolare vitigno dell'Alto Adige che nelle mani di questo vignaiolo si fa rosso di filigrana, sottilissimo, gustoso, dotato di eccitante sapidità. Una passione che emerge anche nel bicchiere del mitico Nebbiolo d'Alba Valmaggione 2007 che Luciano Sandrone, 0173.560023, produce con le uve della vigna eponima di Vezza d'Alba, uno dei comuni più importanti di tutto il Roero viticolo. Una passione - e una bevibilità - questa volta di matrice mediterranea, che si fa addirittura travolgente quando in Sicilia si dà spazio al Frappato 2008 di Cos 0932.876145, di delicatezza floreale fuori dal coro, lontano anni luce dai rossi mollicci e internazionali che appesantiscono il profilo stilistico della regione.

I rosati, faccia da rosso e corpo

da bianco, sono vini prettamente estivi. Tra le bollicine, al di là dei soliti nomi e dietro una miriade di bottiglie innocue, occorre dare più di una chance al sassoso e granitico Franciacorta Rosé Dosaggio Zero di Andrea Arici, 030.2770596, vignaiolo da seguire nella zona orientale della denominazione bresciana. Nella tipologia tranquilla meritano un sovrappiù di attenzione i migliori Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 2007. Nelle selezioni di Praesidium, 086.445103, di Italo Pietrantoni, 0864.727102, e di Cataldi Madonna, 0862.954252, è impossibile non registrare un alto indice di personalità. Le uve si coltivano nella montuosa e sfortunata campagna dell'Aquilano, terra del vino che oggi più che mai va conosciuta e sostenuta.