

NUMERO SPECIALE

18 SETTEMBRE 2004 ANNO XXXI N.39 (2004)
Panorama
www.panorama.it

GUERRA ALL'OCCIDENTE



■ SOCIETÀ

206 VENDEMMIA ANNATA AL TOP Le cinquanta etichette dei vini... sorprendenti

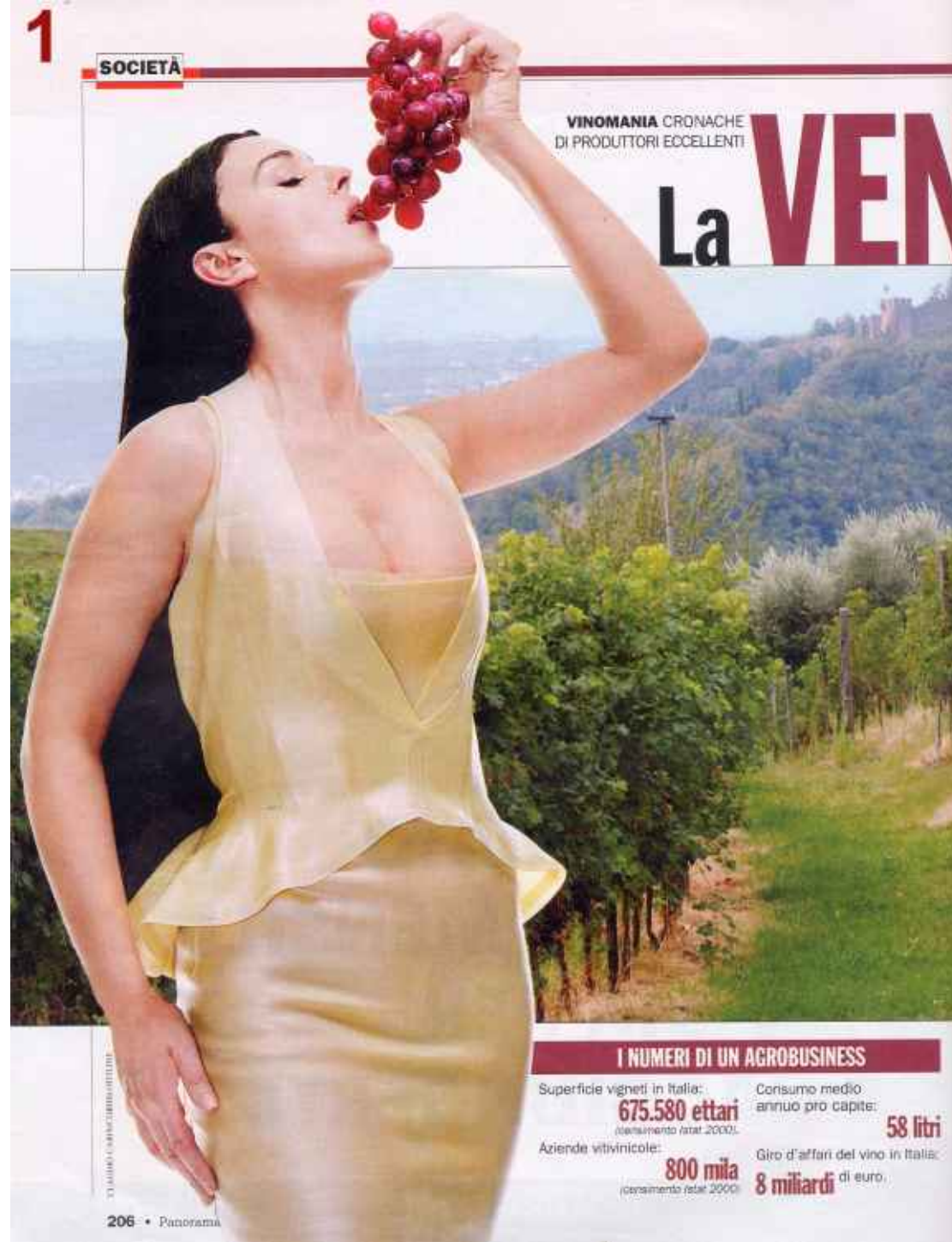
DALLA **STRAGE DEGLI INNOCENTI** DI BESLAN IN OSSEZIA AL SEQUESTRO A BAGHDAD DI **SIMONA PARI** E **SIMONA TORRETTA**, IL TERRORISMO ISLAMISTA È ALL'ASSALTO. SENZA LIMITE ALLA BARBARIE. **ECCO COME REAGIRE**

■ QUESTA SETTIMANA

Scuola Letizia Moratti racconta **Elezioni Usa** L'effetto tv **Rapimenti anomali** Retrosceca da Mazara del Vallo
Economia Metalmeccanici e autunno caldo **Spettacoli** Il ritorno di Merolone **Gigolò** Va di moda l'atricano

VINOMANIA CRONACHE DI PRODUTTORI ECCELLENTI

La VENDEMMIA delle vanità



COLLINE CASUAL

Nella foto accanto: Marco Ripani, partner della Decal (a sinistra), con l'ologo Roberto Cipriani nella vigna di Montalcino. A destra: Marco Bellucci. A destra: Gelasio Gastoni Costantini, consulente di molte aziende vinicole.

Bob Dylan firma un rosso marchigiano. Renzo Rosso si lancia nel pinot noir. Tra filari di uva matura, consorzi milionari, tecnocantine si celebrano i riti enologici Italian style. Con una strategia di rilancio.



ETICHETTE DA NON PERDERE

Grandi etichette sorprendenti per qualità, per rarità e, a volte, per prezzo (dal 6 al 200 euro). Le ha scelte per «Panorama» una giuria composta da sette vignaioli: Altiero Antinori, Tiziana Frescobaldi, Marco Caprai, Gelasio Gastoni Lovatelli, Alessio Pineta, Antonio Torni, Roberto Cipriano. Con il divieto di nominare i propri prodotti.

I NUMERI DI UN AGROBUSINESS

Superficie vigneti in Italia: 675.580 ettari <small>(censimento Istat 2000)</small>	Consumo medio annuo pro capite: 58 litri
Aziende vitivinicole: 800 mila <small>(censimento Istat 2000)</small>	Giro d'affari del vino in Italia: 8 miliardi di euro.

di MARIELLA BOERCI e GIANMARIA PADOVANI

Dicono gli esperti: se nei prossimi 15 giorni le condizioni atmosferiche non subiranno rovesci, la vendemmia 2004 sarà davvero eccezionale. Grazie a un clima equilibrato, né troppo caldo né troppo piovoso o

asciutto, i vini che arriveranno sulle nostre tavole si annunciano di una qualità straordinaria. Senza differenze tra bianchi e rossi. «Le uve sono bellissime» gongola Stefano Campatelli, direttore del Consorzio del Brunello di Montalcino. Che, tuttavia, con la scarsità tipica degli uomini di campagna, fa i debiti scongiuri: «Se il ▶



NOBILI DINASTIE
Sopra, i marchesi Frescobaldi con lo stemma di famiglia. A destra, Allegra, Alessia e Albiera Antinori.



► tempo tiene, sarà un'annata a cinque stelle». Vale a dire l'eccellenza per il rosso più famoso d'Italia.

Il discorso non cambia per i bianchi. «Siamo già a un quarto della vendemmia e, fin qui, ci ritroviamo più che soddisfatti», dichiara Alessio Planeta, vignaiolo siciliano le cui etichette, Cometa (il bianco preferito di Sharon Stone) e La Segreta, sono state per tre anni di seguito ai vertici delle più importanti guide francesi e americane. E si spinge addirittura oltre Fausto Peratoner, produttore di spumanti di nicchia nel Trentino, dove la raccolta delle uve chardonnay e pinot grigio, base per le bollicine, è iniziata il 6 settembre: «La qualità è eccellente e la quantità superiore del

10-12 per cento rispetto alla media». Insomma, in questo scorcio di fine estate le premesse sembrano davvero eccezionali; anche se, ammonisce Tiziana Frescobaldi, erede della prestigiosa famiglia di vignaioli toscani, «la gente di campagna si sbilancia solo il 20 ottobre, a vendemmia ultimata».

Contenti ma prudenti, dunque, i produttori. E non soltanto perché il meteo di

settembre è particolarmente delicato e potrebbe, in poche ore, deludere le trionfali aspettative, ma anche perché la filiera del vino italiano, dal 2003, rivela un calo di competitività preoccupante. Molte cantine sono piene di vino invenduto e non può essere ignorato il sorpasso dell'Australia per l'importantissimo mercato americano, dove il Belpaese era leader dal '74. «Il problema sono i prezzi, in ces-



Pignolo (55 €), Bressan mastri vinai. Elegante e misterioso, prodotto in 5.500 bottiglie.

si schizzati alle stelle senza apparenti ragioni» spiega Pier Domenico Garroni, presidente di Enoteca Italia, società che strettamente dipende dal ministero per le Politiche agricole e forestali. Troppo sulle un'etichetta premiata da una delle guide più prestigiose ha quasi raddoppiato il prezzo da un anno all'altro.

Certo, negli ultimi anni il vino italiano ha vestito un glamour in continua asce-

sa. Merito delle grandi dinastie della vigna, come gli Antinori e i Frescobaldi, che negli ultimi quarant'anni hanno svechiato e nobilitato la filiera produttiva dando vita a quello che Tiziana Frescobaldi definisce a Panorama un «Rinascimento enologico». Un rinascimento da cui sono nati vini a cinque stelle, per esempio il Masseto, di Frescobaldi, entrato nella leggenda conquistando nel 2002 100 su 100,

SULLA TAVOLA DI MICHAEL DOUGLAS

Arnaldo e Marco Caprai, imprenditori tessili e viticoltori umbri. Il rosso Sagrantino di Montefalco è il loro fiore all'occhiello, apprezzato anche dai divi d'Oltreoceano.

Il massimo punteggio assegnato dalla bibbia americana del bere, Wine Spectator, fin qui attribuito solo ad alcuni vini francesi. Ma anche il Solais '97 (ancora per Wine Spectator miglior vino dell'anno nel 2000) o il famoso Tignanello, di cui la famiglia Antinori, il 24 settembre, celebra i trent'anni con una spettacolare festa nella tenuta di Monteridolfi.

E, ai di là dell'aristocrazia enologica più antica, un rinascimento dovuto anche a chi ha creduto nella «missione impossibile» di creare dal nulla un vino. Come Marco Caprai, imprenditore tessile umbro, il cui Sagrantino di Montefalco è diventato portabandiera della migliore enologia italiana. È l'etichetta con cui è stato bagnato il pranzo di nozze tra Michael Douglas e Catherine Zeta-Jones, ma anche l'unico rosso da cui si lascia sedurre Gianfranco Fini.

Vigne e cantine italiane, insomma, negli ultimi anni hanno stregato un popolo trasversale. Ci sono cantanti rock come Sting, alle prese con la prima vendemmia nell'immenso vigneto appena comprato (6 milioni di euro) a Figline Valdarno; Bob Dylan di cui sta per uscire la prima etichetta, Planet waves (3 mila bottiglie di rosso prodotte nelle Marche dalla Fattoria Le Terrazze); Mick Hucknall ▶



PIEMONTE

Barolo Mosconi Paricristina (77 €), Domenico Clerico. Un grande rosso che rappresenta il futuro del Piemonte del vino.

Barolo La Serra Vozzio (125 €), Roberto Vozzio. Un rosso di grande pregio di produzione limitatissima.



Rubino di Caravenna (7,5 €), Castello di Gagliano. Una doc piccolissima, da scoprire.

Monforte '97 (195 €), Giacomo Conterno. Eccezionale Barolo che esprime le qualità del territorio.

VENETO

Amarone Vigneto di Monte Lozioletta '98 (200 €), Romano Dal Forno. L'etichetta di punta dell'Amarone.

Capitel croce 2003 (13 €), Roberto Anselmi. Prodotto con uve Garganega di Soave, tra i migliori bianchi italiani.

TRENTINO

San Leonardo '99 (37 €), Marchesi Guarnieri Gonzaga. Un Merlot elegante e impeccabile.

Granato Foradori 2000 (35 €), Az. Foradori. Profumo di mora e rovere, un rosso ai vertici.

ALTO ADIGE

Pinot Nero Riserva '95 (50 €), Hofstätter. Un vino di rara eleganza in grado di competere con i rossi della Borgogna.

Sanct Valentin Sauvignon 2003 (26 €), San Michele Appiano. Intenso e quasi «carinoso», un grandissimo Sauvignon.

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Breg 2000 (48 €) Josko Gravner. Una finezza d'aromi rara.

Grafin de La Tour 2001 (15 €), Villa Russiz. Un bianco complesso ma equilibratissimo.

Terre Alte (30 €), di Livo Feluga. Uno dei vini simbolo dell'azienda.



Pignolo (55 €), Bressan mastri vinai. Elegante e misterioso, prodotto in 5.500 bottiglie.

Vigna Cuvata '98 (180 €), Miani. Un

Rifresco da collezione della produzione limitatissima.

Schioppettino (22 €), Ronchi di Ciella. Un rosso che ben esprime il territorio.

EMILIA-ROMAGNA
Avi Sangiovese '99 (25 €),



San Patriziano. Un rosso biologico, delicato e dal retrogusto amarognolo.

TOSCANA

Percario San Giusto e Rantennano (40 €) di Martini di Cigala. Sangiovese in purezza fusi da ogni scherza.

Avoltore Moris Fama (40 €), Cantine Avoltore. Rosso di grande corpo che nasce dal incontro di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah.

Fontaloro 2000 (30 €), Fattoria di Felsina. Un Sangiovese ca-

polievoro, maturato in rovere.

Chianti Classico Giorgio Primo 2001 (40 €), La Massa. Profumo straordinario dovuto alla selezione delle uve e alla maturazione in carrelli francesi.

Lupicala 2000 (105 €), Gian Arnabile Rossi di Medesana. Vino da collezione sull'onda dei grandi rossi di Bolgheri.

Le Cupole di Trinoro (25 €), Tenuta di Trinoro. Un rosso esotico delle crete senesi.

Ceparello (33 €) isole & Olena. Sangiovese in purezza. Strutturato e prezioso.

Brunello di Montalcino (32 €),

Castello di Montalcino. Uno dei pochi Brunello cuvee.

UMBRIA

Sagrantino di Montefalco 25 anni 1999 (70 €), Arnaldo Caprai. Prodotto solo nelle annate migliori. Per i francesi e tra i primi cento del mondo.

Salviano Vendemmia tardiva (15 €) la bottiglia da 0,375 l.). Fattoria di Salviano. Bianco muffato.

MARCHE

Villa Bucci, Riserva di Verdicchio classico (24 €), Bucci. Un

bianco con caratteristiche da rosso proveniente da vecchi vigneti.

Sassi Neri 2000 (25 €), Fattoria Le Terrazze. Da uve Montepulciano, un rosso rigoroso, secco. Ha incantato Dylan.

LAZIO
Montiano 2001 (35 €), Falesco. Un rosso fuoriclasse.

Romanico (17 €), Colletti Conti. Tipico del Frasulinate, un rosso di qualità, aromatico e poco diffuso.

ABRUZZO

Villa Gemma Rosso (45 €),



L'ESPRESSO

PINOT DELLO SGABUZZINO DOC

Dilaga la moda Usa del vino fai-da-te

Costa tra i 30 e i 200 euro, si ordina su internet (www.brewking.com; www.homebrewshop.co.uk), si sistema pure nello sgabuzzino e, in meno di un mese, consente di portare in tavola uno Chardonnay o, magari, un pinot grigio e perfino un chianti di «produzione propria» pur senza possedere un castello in Borgogna o un vigneto a Montalcino. Uno scherzo? No, basta un semplice kit brevettato negli Usa e già ribattezzato «Château Moi» per fare il verso ai grandi vini francesi. Gli americani ne vanno matti ma anche i maniaci del fai-da-te di mezza Europa mostrano di apprezzare molto. Il kit comprende tutto il necessario: un secchio per la fermentazione, un alambicco in vetro, tappi, valvole, uno strumento che indica le quantità di zucchero da convertire in alcol, sostanze schiarenti e, naturalmente, istruzioni dettagliate. A parte, invece, si acquista il succo d'uva, scegliendo il vitigno preferito. Gli amanti del «fatto in casa» non perderanno più tempo con mosto, botti, e mesi di fermentazione. Potranno produrre vino in quantità e imbottigliarlo.

A basso prezzo e con tanto di foto di famiglia sull'etichetta.



CONTRASTO



ARTE LIQUIDA SOTTO VETRO

Sandro Chia nel Romitorio, la sua tenuta a Montalcino. Il pittore ha anche disegnato le etichette del vino che produce. A sinistra, Claudia Cardinale in un vigneto siciliano.

berto Cipresso.

Neppure il mondo dell'arte si sottrae al richiamo del bicchiere: a Montalcino Sandro Chia, celebrato pittore, produce

un Brunello che finisce anche sulla tavola di casa Agnelli, «ma per me il business è secondario. In fondo anche fare vino è un'altra forma d'arte». Sarà, ma anche la nobile professione del vignaiolo oggi sbarca perfino nella grande distribuzione. Così Esselunga, la più grande catena di supermercati italiana, dedica al vino di qualità sempre maggiori attenzioni attrezzando i suoi store di enoteche dove spesso un sommelier diplomato è al servizio dei consumatori. Ai quali vengono offerte ben 240 etichette selezionate.

(ha collaborato Isabella Colombo)

dei Simply Red, proprietario di 3 ettari di vigna a Sant'Alfio, sulle pendici dell'Etna. E si appassionano al grappolo imprenditori come Paolo Panerai, editore, che produce vicino a Siena l'ottimo rosso I sodi di San Niccolò, o l'eccentrico Renzo Rosso, patron della Diesel, che nella sua Diesel Farm di Marostica, in Veneto, ha convertito a vitigno 110 ettari di terreno destinati in origine a villette e capannoni e vi produce tre etichette incredibili: il Bianco di Rosso, il Rosso di Rosso e il Nero di Rosso. Con tecnologie da *Guerre stellari*:

«Vinifichiamo in criomacerazione e conserviamo l'integrità dei grappoli usando ghiaccio secco» racconta il suo winemaker Ro-



Panorama.it Bere bene: www.panorama.it/piaceri/bera



Masciarelli G&G, Rosso strutturato, ottenuto da uve Montepulciano e invecchiato in rovere francese.

Montepulciano d'Abruzzo '97 (50 €)

Edoardo Valentini. La massima espressione del «terroir» del Montepulciano.

Trebbiano d'Abruzzo 2000 (35 €) Edoardo Valentini. Un bianco possente, complesso, opulento.

CAMPANIA

Taurasi 2000 Vigna macchia dei Goti (30 €) Antonio Caggiano.

Rosso di elevata complessità aromatica ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve Aglianico.

Falanghina 2003 (10 €), Feudi

San Gregorio. Prodotto dal vitigno omonimo, un bianco secco e pulito.

Greco di Tufo 2003 (6,5 €), Di Marzo. La qualità

venuta anche al supermercato.

Furore rosso (12,5 €) Marisa Cuomo. Aglianico e Piediroso a un prezzo inferiore al valore reale della bottiglia.

Vigne di Chignole (14 €) Pietra-

torcia-Ischia. Un bianco coltivato sulle ripide terrazze dell'isola.

BASILICATA

Aglianico del Vulture Vigna della Corona 2001 (da 48 a 90 €), Tenuta le Querce. Un grande rosso meridionale che raggiunge e supera i migliori cabernet e merlot.

PUGLIA

Arneccolo (7 €), Castel Di Salve. Prodotto dalla famiglia Winspeare (la stessa del regista

Edoardo).

SARDEGNA

Turriga 1999 (50 €), Cantina Argiolas. Il primo rosso moderno di Sardegna, ottenuto da quattro diverse varietà autoctone.

SICILIA

Don Antonio 2001 (18,50 €), Az. Morgante. Iperpremiato, è tra le migliori espressioni del Nero d'Avola.

Cometa 2000 (30,13 €) Planeta. Un bianco di gran corpo, raffinato e mediterraneo.

