

G

MF
il quotidiano
dei mercati finanziari

LE
ICONE
DEL
XXI
SECOLO

gentleman

IL MENSILE PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA

*Hotel Punta Tragara,
Capri, 1974.
L'immagine
è stata scattata
dal grande fotografo
Slim Aarons.*

ESTATE 2022

PIACERI REALI...

IL FASCINO INTRAMONTABILE DELL'ITALIAN
LIFESTYLE. DA SCOPRIRE ANCHE NEL METAVERSO



C'è fermento tra le icone

IL MONDO ENOLOGICO ITALIANO È IN FERVORE. FRA TRADIZIONE E NOVITÀ, UN VAGGIO ALLA SCOPERTA DELLE ETICHETTE, E DEI VITIGNI, DA SCOPRIRE

DI CESARE PILLON

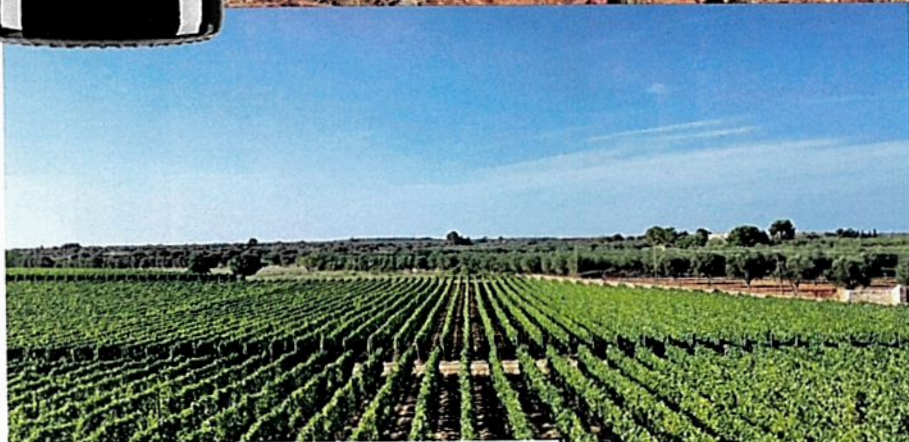
QUALI SONO LE NUOVE ICONE enologiche che si stanno affermando nella Penisola? Al primo posto c'è, ovviamente, il vino italiano attualmente il più richiesto al mondo. Non è il Barolo né il Brunello di Montalcino: è il **Prosecco**, lo spumante made in Italy che supera lo Champagne per numero di bottiglie vendute e ha raggiunto un volume produttivo di 500 milioni di bottiglie. Traguardi sbalorditivi per un vino conosciuto fin dal 1593, quando era un piacevole bianco fermo, ma il cui apprezzamento non era mai andato oltre i confini del Triveneto. A che cosa deve l'improvvisa espansione dei consumi su scala planetaria? «La deve al lavoro appassionato e intelligente degli uomini del Prosecco», sostiene il produttore Primo Franco nel libro che ha recentemente pubblicato, *Prosecco way of life*. Quel vino, spiega, «nel corso dell'ultimo mezzo secolo si è trasformato fino a cambiare colore, profumi e anche sapore». Questo brillante risultato, secondo il critico britannico Tom Stevenson, il Prosecco lo ha ottenuto quando non ha più cercato di imitare lo Champagne, ma prendendo atto di scaturire dalle uve di Glera, ha cercato di ottimizzare le qualità che queste gli trasmettono: freschezza, attrattiva immediata, gioia di vivere. Alcune tappe di questa evoluzione hanno



Kevin Kruff

Il carattere spiccato dell'Aleatico, coltivato su terreni di origine vulcanica, nella Fattoria Aldobrandesca, nella Maremma del Sud, dà vita ad A, il rosato prodotto dalle sorelle Antinori: Albiera, Alessia e Allegra.





Gianfranco Fino e la moglie Simona Natale, produttori del più famoso rosso pugliese: l'Es. Un Primitivo di Manduria ottenuto coltivando all'antica, con l'aiuto di un cavallo, una ventina d'ettari di vigneti altrettanto antichi.

avuto tra i protagonisti **Primo Franco**: nel 1999, per esempio, è stata la sua interpretazione del Prosecco Rustico a ottenere su *Wine Advocate* dal temutissimo critico Robert Parker un voto che nessun Prosecco si era mai sognato di raggiungere: 90/100. Ma il vino da lui messo a punto nel 2007, il **Grave di Stecca**, è molto più ambizioso: porta il nome del vigneto in cui nasce a Valdobbiadene con la fresca vivacità di una ridente diciottenne con i fiori nei capelli, ma ha la classe, l'eleganza e il carattere che ne fanno un'icona.

A differenza del Prosecco, è impossibile sapere quanto incida sui consumi il **Vino Naturale**, anche se attualmente riscuote crescente interesse, perché questa tipologia, prodotta con uve biologiche o biodinamiche, limitando gli interventi allo stretto necessario e bandendo sia in vigna, sia in cantina i prodotti chimici di sintesi, non potrà mai essere riconosciuta con quel nome perché squalificherebbe come Innaturali tutti gli altri vini. Eppure, questa categoria inesistente può contare sul prestigio di un'icona riconosciuta: **la Ribolla Gialla di Josko Gravner**. Vignaiolo del Collio, Gravner ha iniziato fin dall'adolescenza a vinificare le uve di proprietà: prima in acciaio, poi in barrique, infine, dopo averle scoperte durante un viaggio in Georgia, entro anfore di terracotta interrate. Affinata poi per sei anni in grandi botti di rovere, la sua Ribolla d'anfora è un vino diverso, unico, con un profumo e un sapore che non lasciano indifferente nessuno. Il suo colore giallo, poi, è di tale affascinante e luminosa intensità che nell'ambito dei Vini Naturali ha dato inizio a una corrente produttiva: quella degli Orange Wine.

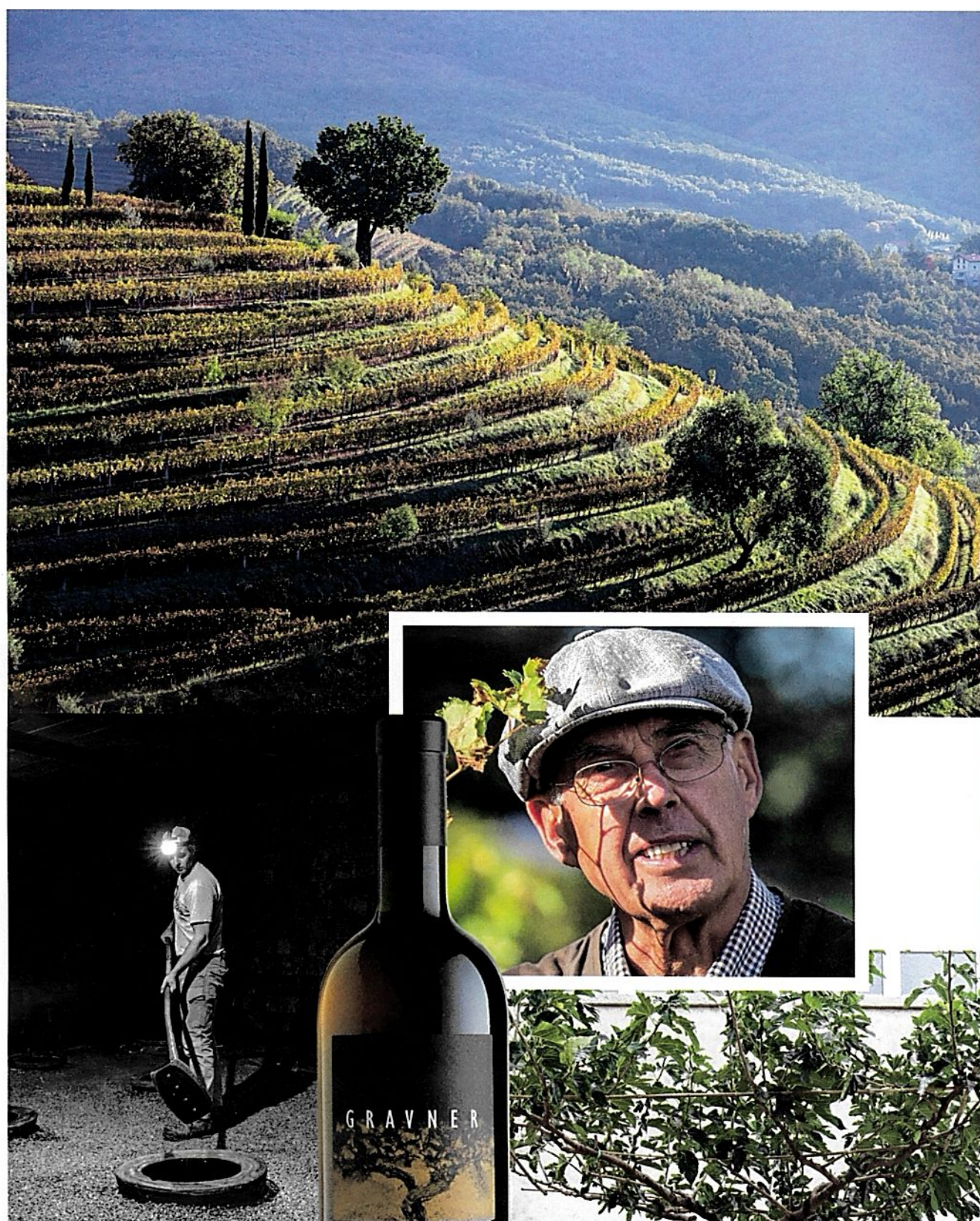
Appartiene invece alla tradizione uno dei vini bianchi che in questi mesi sembra deciso a scalare posizioni nella classifica del gradimento: **il Vermentino**. È un fermento che coinvolge tutte le regioni affacciate sul Tirreno in cui si produce questo vino, ma è in Sardegna che ha

Grazie all'intraprendenza dei produttori, nascono grandi vini ambiziosi

fatto emergere un Vermentino cagliaritano di livello tale da affiancarlo al Capichera, icona storica del Vermentino di Gallura. Si chiama **Stellato** e lo produce **Mario Pala**: da quando è nato ha conquistato il massimo voto su tutte le guide che lo hanno esaminato. Il suo segreto? La complessità e l'equilibrio, la mineralità e lo spessore, il profumo di macchia mediterranea e di frutta matura, la vena aromatica sottolineata dalla sapidità che caratterizza tutti i vini firmati Pala.

Nell'altra grande isola italiana è grazie al fascino del vulcano che ha attirato l'attenzione sui vini dell'Etna. Ma è la statura di **A' Puddara** (la Chiocchia) che ne ha fatto, fin dalla nascita, l'archetipo del **bianco etneo**. E il fatto più significativo è che a crearlo è stata una donna, **Silvia Maestrelli**, fiorentina di nascita, milanese per amore, che a Rovittello, sul versante nord-est del vulcano, ha fatto nascere nel 2007 la **Tenuta di Fassina**. Silvia Maestrelli è prematuramente scomparsa a 54 anni lo scorso gennaio: una grave perdita per il vino italiano, ma a ricordarla è rimasto 'A Puddara, il bianco in cui era riuscita a concentrare il meglio sia del Carricante sia del territorio etneo, i profumi di erbe aromatiche, di scorza d'arancia e di grafite, la mineralità e il sapore della frutta tropicale.

Anche per il **rosato** il mondo del vino italiano è in fervore. A stimolare il suo spirito competitivo è il successo internazionale riscosso dai rosé di Provenza. Sono parecchi, infatti, i nuovi rosati nati in questo periodo nella Penisola, ma ce n'è uno che riscatta con la creatività l'impulso concorrenziale che lo ha fatto nascere: il suo nome è **A**, la prima lettera dell'alfabeto, in omaggio alle iniziali della Fattoria Aldobrandesca, dove nasce, e dell'Aleatico, il vitigno con le cui uve è

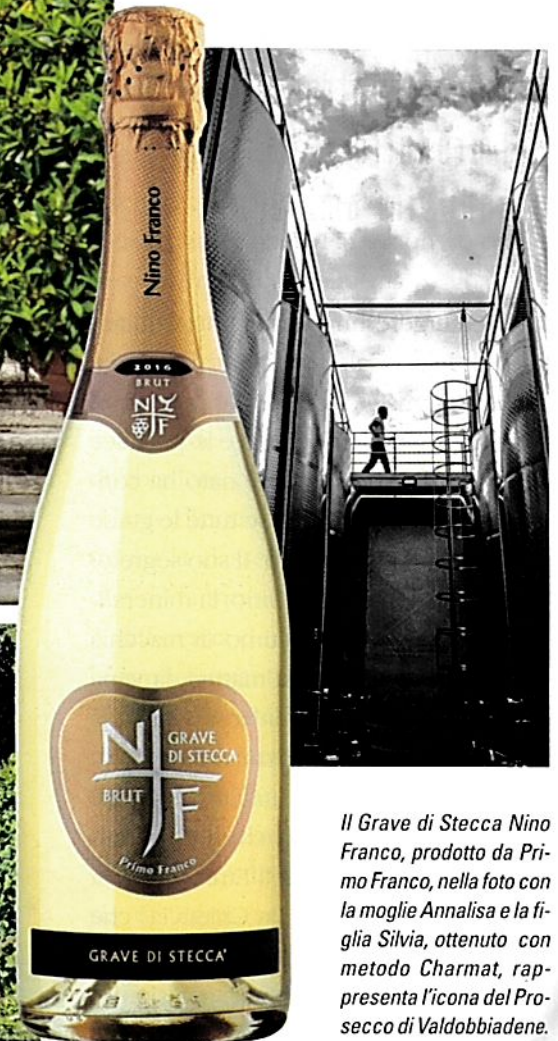
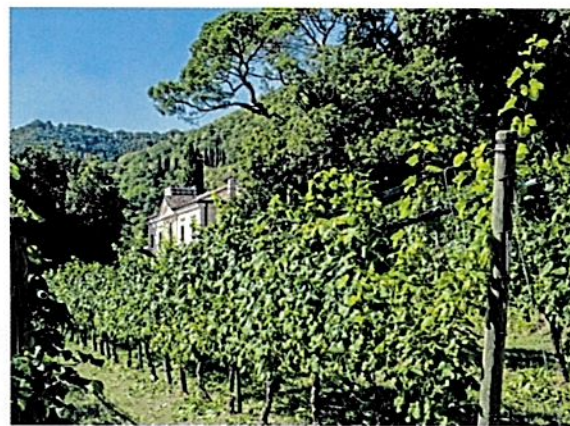


Alvise Barsanti (5)

La Ribolla Gialla di Josko Gravner, vignaiolo del Collio, grazie al suo colore giallo intenso, nell'ambito dei Vini Naturali, ha dato inizio a una corrente produttiva: quella degli Orange Wine. A destra, le anfore di terracotta.



realizzato. E proprio questa è la chiave della sua originalità: l'Aleatico è una varietà aromatica apparentemente inadatta per un rosato da bere, come l'A, anche in una cena a base di sushi e sashimi. Vinificata alla provenzale, dà luogo, invece, a un rosé beverino e rinfrescante, ma di carattere, che affascina per la leggera impronta mediterranea conferitagli dall'Aleatico. Ci voleva una sensibilità femminile per intuirlo. Sarà un caso che a produrlo sia la famiglia **Antinori** (la A più importante) oggi rappresentata da tre sorelle: Albiera, Allegra e Alessia? Che cosa significhi la presenza femminile nella conduzione delle aziende vitivinicole lo dice il più famoso rosso pugliese, l'Es: ne è autore **Gianfranco Fino**, ma è sua moglie Simona Natale che ne ha fatto l'icona universalmente riconosciuta del **Primitivo di Manduria**. Lei ne cura la distribuzione e, per farlo, ha messo in stand-by le sue consulenze da avvocato e gira il mondo per 220 giorni all'anno. Cosicché enotecari, ristoratori,



Il Grave di Stecca Nino Franco, prodotto da Primo Franco, nella foto con la moglie Annalisa e la figlia Silvia, ottenuto con metodo Charmat, rappresenta l'icona del Prosecco di Valdobbiadene.



Complesso, equilibrato, con una vena aromatica sottolineata dalla sapidità: così si presenta al gusto il pluripremiato Vermentino Stellato, prodotto da Mario Pala, in Sardegna.

albergatori, sommelier, giornalisti di tutti i Paesi hanno conosciuto in ogni dettaglio questo Primitivo di Manduria che nasce importante perché ricavato da viti che hanno 60 anni d'età, ma sa proporsi con giovanile freschezza. Il paradosso è che la sua denominazione non è Primitivo di Manduria Doc, ma Salento Igt (Indicazione geografica tipica). Gianfranco e Simona hanno abbandonato la denominazione d'origine controllata per protestare contro due norme: una, esistente, che permette di realizzare il Primitivo di Manduria usando soltanto l'85% di uve di Primitivo; e una, mancante, che dovrebbe imporre di imbottigliarlo in zona. Rigore eccessivo? Può darsi, ma grazie a quel rigore l'Es è sempre comparso, nella graduatoria dei Top 100 vini compilata da *Gentleman*: per sei volte nella pattuglia dei primi cinque classificati, per cinque al primo posto assoluto come il miglior vino italiano. 