



Giovani Sognatori e Piccole Patrie, la new wave del vino italiano

Giovani Sognatori e Piccole Patrie, la new wave del vino italiano : Se la fama di VinoVip Cortina è strettamente legata alle Cantine che hanno fatto la storia del vino italiano, l'11ª edizione della Biennale ampezzana ha riservato un vero e proprio bagno di folla anche ai “ Giovani Sognatori e Piccole Patrie ”, protagonisti di un apprezzatissimo walk-around-tasting il 9 luglio all'Hotel Savoia. Dalle 12 alle 17 quindici produttori provenienti da tutto lo Stivale hanno offerto al grande pubblico un calice delle loro etichette più rappresentative, portando anche qualche novità assoluta in anteprima. Chi sono i Giovani Sognatori e Piccole Patrie «Con l'espressione “Giovani Sognatori” abbiamo voluto definire i titolari under 40 impegnati in prima persona nella gestione della propria azienda e che, a dispetto della loro giovane età, si sono già distinti per lo stile e l'eccellenza qualitativa dei loro vini», ha ricordato il direttore di Civiltà del bere Alessandro Torcoli. «Le “Piccole Patrie” invece sono le cosiddette Doc minori, tutte da riscoprire anche grazie soprattutto all'impegno di alcuni vignaioli-paladini fortemente legati al loro territorio». Il Pignoletto di Alessandro Fedrizzi Tra i Giovani sognatori abbiamo incontrato Alessandro Fedrizzi, un ventiquattrenne di Zola Predosa con le idee molto chiare che produce 25 mila bottiglie tra bianchi, rossi e bollicine nei Colli Bolognesi. «I primi mesi del 2017 ho inaugurato la nuova Cantina, che mi permette di avere più spazio e lavorare in condizioni più stabili. Qui a VinoVip porto il Pignoletto frizzante Doc rifermentato in bottiglia, che è un po' il simbolo della mia crescita stilistica: in passato restava sui lieviti circa 6-8 mesi, mentre oggi siamo sui 12 mesi». Il Chianti Classico secondo Sophie Conte Tra i banchetti più affollati c'era sicuramente quello di Sophie Conte, giovane titolare della Fattoria Tregole a Castellina in Chianti. Classe 1988, dopo una laurea in marketing, un viaggio in Australia e un corso Ais e decide di impegnarsi attivamente nella cantina di famiglia, di cui diventa titolare nel 2014. L'azienda è biologica e il focus è il Sangiovese, da cui nascono intense versioni di Chianti Classico che combinano la tradizione con un'impronta moderna e personale. «Siamo impegnati in un progetto di rinnovamento della cantina e di recente ho acquistato alcuni serbatoi di cemento più piccoli rispetto a quelli che già possedevo, che mi permettono delle vinificazioni separate. Un'altra importante novità è il reimpianto, a fine anno, di alcune vigne storiche. Sto ancora valutando se mettere solo Sangiovese o inserire un po' di Pugnitello, una varietà locale sconosciuta che apprezzo moltissimo». Le sorelle Gianfreda paladine del Primitivo In rappresentanza dei vini pugliesi, sempre più apprezzati su scala italiana e non solo, c'era la Masseria Jorche di Torricella, nel Tarantino. Alla guida del marchio le sorelle Dalila ed Emanuela Gianfreda di 32 e 29 anni. Come ci racconta Dalila: «La nostra famiglia si occupa di vino da cinque generazioni, ma ha sempre venduto all'ingrosso. Io e mia sorella abbiamo deciso di fare il grande passo, seguendo l'intera filiera e imbottigliando con un marchio tutto nostro». La prima vendemmia risale al 2011 e il vitigno bandiera e certamente il Primitivo, da antiche piante ad alberello che garantiscono rese ridotte, ma di qualità altissima. Il Franciacorta Rosé di Joska Biondelli Tra gli under 40 votati alla qualità non è mancato anche Joska Biondelli, produttore franciacortino a Bornato di Cazzago San Martino. Il suo stile si è affinato anno dopo anno, proponendoci delle bollicine poco dosate, giocate sull'eleganza e la piacevolezza aromatica. La biennale ampezzana ha tenuto a battesimo la prima uscita ufficiale di Donna Clemy, Millesimato 2013. «Si tratta del mio primo Rosé e, come per l'altro Millesimato – Première Dame – porta il nome di una donna. In questo caso l'omaggio è a mia nonna Clementina dei Conti Maggi di Gradella». Pinot nero in purezza, è un Brut che sosta sui lieviti 38 mesi e viene prodotto in 2.700 bottiglie. Nicola Biasi e il Vin de la Neu Un vino più unico che raro è quello proposto da Nicola Biasi, tra i più apprezzati enologi del panorama nazionale. «La mia sfida è stata quella di portare la vite in Val di Non, a circa mille metri di altezza, in una zona tradizionalmente vocata alla produzione di mele». Così nel 2013 è nato il Vin de la Neu, letteralmente Vino della neve, vinificato a partire dal vitigno piwi Johanniter che risulta particolarmente resistente alle malattie e agli attacchi fungini. «L'annata 2015 è stata particolarmente favorevole e sono riuscito a ridurre praticamente a zero il numero dei trattamenti». Il risultato è un vino bianco fermo dall'acidità e mineralità spiccate, che affina 11

mesi in legno per guadagnare complessità. Il Moscato d'Asti firmato Matteo Soria Chiude il parterre dei Giovani Sognatori il piemontese Matteo Soria, titolare dell'omonima Cantina a Castiglione Tinella, in provincia di Cuneo. Al centro della sua attività c'è una e una sola uva: il Moscato d'Asti. La proprietà si estende per 40 ettari tutti in collina e negli anni sono stati selezionati e impiantati i cloni migliori, «La nostra produzione si aggira intorno alle 400 mila bottiglie, per l'80% destinate all'export. Puntiamo molto sulla freschezza del Moscato e per questo trasformiamo circa 100 ettolitri di mosto in vino ogni settimana. Il livello dei solfiti è molto basso perché l'obiettivo è fare un Moscato genuino, salubre, oltre che di grande piacevolezza». L'Orcia Doc di Donatella Cinelli Colombini La panoramica prosegue con i produttori delle Piccole Patrie. Donella Cinelli Colombini è titolare della Fattoria Trequanda, nell'area del Chianti e della minuscola Doc Orcia, dove nascono rossi assai interessanti. «La Denominazione è nata il giorno di San Valentino del Duemila e prevede un minimo di 60% di Sangiovese. Il restante 40% può essere rappresentato sia da uve autoctone che internazionali, con grande libertà. Il nostro obiettivo è l'eleganza a discapito della potenza e della concentrazione. Ci affidiamo alla perizia dell'enologa francese Valérie Lavigne e anche il resto del team aziendale è tutto al femminile». La Doc Copertino della famiglia Apollonio Si scende al Sud per parlare di Apollonio, storica cantina del Basso Salento. Oggi al comando ci sono i due fratelli Marcello e Massimiliano con il padre Salvatore. «Siamo tra i cinque produttori dei vini classificati Copertino Doc. I vitigni ammessi sono Negroamaro, Montepulciano e Malvasia, quest'ultima assente nella versione Riserva», spiega Massimiliano Apollonio. «La Doc è nata nel 1978 e il nostro obiettivo ora è riuscire ad ottenere il riconoscimento della Docg. Abbiamo avvitato l'iter burocratico con il Mipaaf e speriamo di raggiungere il risultato già l'anno prossimo. Si tratterebbe della prima Garantita del Salento». Il Monte Netto della Cantina San Michele A Sud di Brescia sorge un altopiano che si stacca dalla pianura solo 60/70 metri. È il Monte Netto, la cui sommità è costituita da argilla calcarea, mentre la base è sabbiosa e ghiaiosa, in assenza di corsi d'acqua. «L'area, anche per la sua conformazione geologica, gode di un microclima particolare che regala vini eleganti ed equilibrati», spiega il titolare Celeste Mario Chiesa. La denominazione di riferimento è Capriano del Colle Doc, che ha come varietà simbolo il Trebbiano per i bianchi e il Marzemino per i rossi. «Si tratta di uve presenti ormai da secoli, che si sono perfettamente ambientate nelle nostre zone, con cloni stati classificati a livello locale qualche anno fa». La Valle d'Aosta dei fratelli Grosjean In rappresentanza della Valle d'Aosta troviamo Grosjean, una cantina a conduzione familiare attiva dal 1969 e oggi tra i marchi più rappresentativi del panorama enologico regionale. «Abbiamo sempre creduto negli autoctoni, che ancora oggi rappresentano il nostro fiore all'occhiello», spiega Vincenzo Grosjean. «La Valle d'Aosta ha una lunga tradizione vinicola: a fine Ottocento, in periodo pre-fillossera, gli ettari vitati erano circa 4.000, oggi sono soltanto 500. È quel che si dice una viticoltura eroica che richiede molto impegno e determinazione, ma regala anche soddisfazioni notevoli». Paolo Ghislandi e i Colli Tortonesi Se è vero che il Timorasso dei Colli Tortonesi è ormai un must tra gli addetti ai lavori, per arrivare al grande pubblico c'è ancora molto da fare. A pensarla così è Paolo Carlo Ghislandi, anima e cuore della Cascina I Carpini con base a Pozzol Groppo, in provincia di Alessandria. «Noi lavoriamo uve di nostra proprietà e abbiamo un approccio olistico, che non guarda solo alla vigna ma all'intero ecosistema senza l'uso di diserbanti o concimi chimici. Due anni fa abbiamo deciso di convertirci al biologico e a partire dalla vendemmia 2018 i vini avranno il bollino, mentre già dall'anno scorso abbiamo ottenuto la certificazione vegan». I Colli Berici secondo Cavazza La famiglia Cavazza è impegnata nel vino da poco meno di 100 anni. La sede aziendale è a Selva di Montebello, nel comprensorio del Gambellara, in provincia di Vicenza, Come ci racconta Elena Cavazza, titolare con il fratello Stefano: «Nell'87 abbiamo acquistato anche la Tenuta Cicogna, nei Colli Berici, credendo subito fortemente nel grande potenziale della zona. La Doc è nata negli anni Ottanta, ma non è mai stata valorizzata sul fronte della qualità, forse anche perché per la maggior parte è legata alle grandi Cooperative che hanno sempre puntato soprattutto alla quantità». Il particolare terroir regala vini di una mineralità ferrosa, assai longevi. Colli Berici bis: l'interpretazione di Puntozero Nella zona dei Colli Berici ha deciso di scommettere anche la famiglia de' Besi, che ha fondato Puntozero, affidandosi all'esperienza di Celestino Gaspari per la parte enologica. «Il nome che abbiamo scelto per la Cantina sottolinea il punto di partenza. Siamo appena nati, con l'intenzione di intraprendere un progetto votato all'eccellenza qualitativa, con

grande umiltà e impegno quotidiano», spiega Marcella de' Besi. «I rossi sono legati alle varietà internazionali come il Cabernet, il Merlot e il Syrah. Il fil rouge è certamente l'eleganza e il notevole potenziale di invecchiamento. Il Raboso del Piave di Cecchetto Dici Cecchetto e pensi subito al Raboso del Piave, l'unico autoctono a bacca rossa del Trevigiano che la Cantina ha saputo valorizzare e interpretare come nessun altro, fino a produrre ben quattro versioni, a testimonianza della versatilità di quest'uva: «Oltre al Raboso tradizionale, produciamo un passito, ma anche un Metodo Classico rosato. A partire dal 2011, con il riconoscimento della Garantita, si è aggiunto il nostro fiore all'occhiello, il Gelsaia, Piave Malanotte Docg», spiegano Cristina e Sara Cecchetto. Dietro alla gamma aziendale c'è un grande lavoro di ricerca e sperimentazione, con ben 11 ettari consacrati al vitigno. «Oggi la grande sfida è quella della comunicazione, per far capire che non esiste soltanto il Prosecco in provincia di Treviso». Il Ruché di Castagnole Monferrato di Montalbera. L'azienda Montalbera, di proprietà della famiglia Morando, si estende per 175 ettari tra il Monferrato e le Langhe. Siamo nella terra del Ruché di Castagnole Monferrato, una varietà a bacca rossa dai sentori inconfondibili e intensi di rosa, viola, albicocca a cui segue, con l'evoluzione una piacevolissima speziatura. Montalbera è il primo produttore per quantità dei vini a Denominazione (con circa il 60% delle bottiglie prodotte complessivamente) e interpreta il Ruché in cinque differenti versioni, che esaltano le caratteristiche varietali e il potenziale del vitigno. «Qui a VinoVip abbiamo portato L'accento e Limpronta, spiega Franco Morando, «Il primo è un rosso di grande souplesse ed eleganza, frutto di una sovrasmaturazione delle uve in vigna. Il secondo è una selezione di famiglia che segna la sfida dell'affinamento in legno, e più precisamente in tonneau di rovere francese selezionati a grana fine e tostatura lieve».