



RETROGUSTO

MANGIARE - BERE - SAPERE

IL VADEMECUM

Undici grandi etichette per dimenticare paure, ansie e lockdown

Peschiamo dalla guida Vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso i consigli per bevute top

pagina a cura di **Andrea Cuomo**

Non ci resta che bere. Anzi: non ci resta che bere bene. Un pezzo d'Italia ha già chiuso, il resto non se la passa molto meglio. Ristoranti sbarrati o aperti solo a pranzo, i gourmet inconsolabili compulsano l'elenco dei ristoranti che si stanno attrezzando di nuovo per il delivery, trascorreremo nelle prossime settimane (mesi? neanche a pensarci) molto più tempo a casa e stappare una buona bottiglia - magari acquistata online - potrebbe essere una delle poche consolazioni.

Non possiamo curarvi l'anima, ma darvi qualche consiglio sì. Peschiamo undici bottiglie dalla guida Vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso, appena uscita (1056 pagine, 30 euro), strumento fondamentale che ha il vantaggio ulteriore di recare in copertina l'anno 2021 e quindi di trasportarci lontani da questo 2020 terribile. Abbiamo scelto

etichette che si fregiano dei tre bicchieri, il massimo punteggio attribuito dai curatori Marco Sabellico, Gianni Fabrizio e Giuseppe Carrus, e reperibili facilmente online. Anzi, di tutte indichiamo il prezzo su Tannico.

Bianco del Nord. Il titolo di bianco dell'anno se lo aggiudica il Sopraquota '900 2019 dell'azienda valdostana Rosset. Un Petite Arvine in purezza, da uve coltivate tra gli 880 e i 920 metri in parte in anfora su buccia, in parte in orcio su buccia, in parte in legno e in acciaio. Su Tannico a 20,40 euro.

Bianco del Centro. Andiamo in Umbria, nell'azienda Roccafiore, e scegliamo il Grechetto di Todi Superiore Igt Fiorfiore 2018. Fresco, tropicale, minerale. Su Tannico a 14,80 euro.

Bianco del Sud. Abbiamo un debole per il Fiano di Avellino, vitigno nobile, austero, vulcanico.

Scegliamo l'Alimata 2018 di Villa Raiano, di cui ci piace la nota

boisé e la lunghezza in bocca. Su Tannico a 18,90 euro.

Rosé. Dovendone scegliere uno solo, andiamo a colpo sicuro, scegliendo il rosé dell'anno secondo la guida del Gambero Rosso: il Cerasuolo d'Abruzzo Piè delle Vigne 2018 di Cataldi Madonna. Un vino reso complesso dal contatto sulle fecce per un anno. Magnifico, rotondo. Su Tannico a 25 euro.

Rosso del Nord. Il Pinot Nero è il vino rosso che più interpreta lo *Zeitgeist* enologico, territoriale e nervoso. E l'Alto Adige è la terra dove questo capriccioso campione dà il suo meglio. Scegliamo l'AA Pinot Nero Riserva doc Trattmann Mazon 2017 della cantina Giran. Un cru che fa quindici mesi di legno (grande e piccolo) e ne esce guizzante e pieno. Su Tannico a 33,50 euro.

Rosso del Centro. Il Chianti Classico sta vivendo una rivalutazione dopo decenni di sciatterie assortite. Per capire che cosa può



essere questo grande vino toscano (per molti il rosso per eccellenza) assaggiate la Gran selezione Colledilà 2017 di Barone Ricasoli. Suntuoso, per riscattare le giornate più tristi. Su Tannico a 55 euro.

Rosso del Sud. L'Etna produce rossi quasi ascetici nella loro eleganza per sottrazione. Ci piace moltissimo il lavoro di Girolamo Russo, che ai piedi del vulcano non fa il figo come tanti, ma lavora sodo: il San Lorenzo 2018 è potente, avvolgente, elettrico e

profondo. Su Tannico a 55 euro

Rosso economico. Piemonte, accidenti! Ma non quello magnificamente scontato delle Langhe. Andiamo in Monferrato per il Ruché di Castagnole Laccetto 2019 di Montalbera, dal profumo elegante e franco e dalla bocca setosa. Su Tannico a 13,20 euro.

Bollicina bianca. Trentino, terra di grandi bolle. Provate la Cuvée dell'Abate 2009, un Trento Brut riserva doc di Abate Nero. Almeno 80 mesi sui lieviti. Imparagonabile. Imperdibile. Su Tannico a 32,50 euro

Bollicina rosé. La Franciacorta negli ultimi anni si è dedicata con dedizione al rosato e con buoni esiti. Come nel caso dell'Eronero di Ferghettina, da uve Pinot Nero in purezza, che nel millesimato 2012 è agrumato e temperamentoso. Su Tannico a 30,50 euro.

Dolce. Chiudiamo in dolcezza. Serve. Molto. Con il Romagna Albana Passito docg Scaccomatto 2015. Un delicato vino da muffa nobile, di dolcezza non barocca. Bottiglia da 0,375. Su Tannico a 43 euro.