



Il fascino dei vini longevi: 30 grandi bianchi da bere dai 5 ai 20 anni

Muller Thurgau Feldmarschall Von Fenner, Tiefenbrunner, Alto Adige Vulcaia Sauvignon fumé, Inama, Veneto Cervaro della Sala, Marchesi Antinori, Umbria Appius 2015, San Michele Appiano, Alto Adige San Paolo Castelli di Jesi, Pievalta, Marche Rè nano Riesling, Olmo Antico, Lombardia Chardonnay Troy, Cantina Tramin, Alto Adige Cuvée secrète, Arnaldo Caprai, Umbria Jalè Tenuta Ficuzza 2017, Cusumano, Sicilia Konrad Oberhofer Vigna Pirchschrait, Tenuta Hofstätter, Alto Adige Hey French, Pasqua, Veneto Grand Cru Terre Siciliane, Tenuta Rapitalà, Sicilia Bianco Breg 2011, Gravner, Friuli Venezia Giulia Trebbiano d'Abruzzo, Emidio Pepe, Abruzzo Efeso Val di Neto, Librandi, Calabria Pomino Bianco Riserva Benefizio, Marchesi Frescobaldi, Toscana 2006 Pinot bianco, Cantina Terlano, Alto Adige Brazan Collio 2016, I Clivi, Friuli Venezia Giulia Maso Toresella Bianco Cuvée 2017, Cavit, Trentino Uccelanda Curtefranca, Bellavista, Lombardia Molin Lugana 2018, Cà Maiol, Lombardia Teodor Bianco Cru Selection 2014, Marjan Simcic, Slovenia/Italia Aquilis Sauvignon, Ca' Bollani, Friuli Venezia Giulia Chardonnay Lorens, Lodali, Piemonte Friulano Collio Doc 2015, La Ponca, Friuli Venezia Giulia Trebbiano d'Abruzzo Castello di Semivicoli 2015, Masciarelli, Abruzzo Langhe DOC Chardonnay Nudo 2016, **Montalbera**, Piemonte Friulano, Monviert, Friuli Venezia Giulia Opale Vermentino, Mesa, Sardegna Caravaggio Vino Bianco Emilia, Cantine Romagnoli, Emilia Romagna

A volte, molte volte, maturo è meglio. Il fascino dell'età non vale solo per gli uomini, che devono il loro accresciuto appeal a maggior sicurezza ed esperienza, e per le donne «senza tempo», risolte e misteriose. Anche nel mondo del vino ci sono «esemplari» che acquistano charme, valore e soprattutto gusto con il trascorrere degli anni.

È un fatto noto per i grandi rossi, per varie bollicine Metodo classico, come champagne e spumanti, molto meno invece per i vini bianchi fermi: è infatti molto radicata la convinzione che i bianchi italiani debbano essere bevuti giovani, per conservare la freschezza e aromi semplici e immediati.

Per molte etichette questo pensiero è corretto, per alcune invece vale la pena di aspettare anche parecchi anni, affinché possano arricchirsi di sentori che renderanno il vino più complesso, profondo, evoluto.

Quali sono i vini bianchi capaci di invecchiare bene? Innanzitutto è fondamentale che siano buoni da bere anche giovani, appena usciti dalla cantina, senza attendere che si trasformino per intensità e rotondità aromatica. Una buona maturazione dipende da diversi fattori: alcuni vitigni sono più adatti ad affrontare il trascorrere del tempo e migliorano con gli anni, come, per esempio, lo Chardonnay e il Riesling; poi contano gli anni delle viti – si potrebbe dire, vigna vecchia fa buon vino-, minori rese nei vigneti affinché ci sia maggior concentrazione del frutto, la giusta maturazione, escursioni termiche importanti tra giorno e notte, una certa altitudine, il tipo di suolo, un buon livello di alcol, un'acidità elevata ma equilibrata e, infine, pochi ma accurati trattamenti in cantina per preservare le caratteristiche intrinseche di ogni vitigno e molta cura per le fasi di conservazione e di affinamento.

Ma il vino è vivo, delicato, e per poterlo bere al meglio della «sua forma» la soluzione migliore sarebbe quella di lasciarlo a riposo nella cantina di produzione, oppure conservarlo in maniera corretta e accurata, senza esposizione diretta alla luce, a una temperatura fresca e costante, in posizione orizzontale. Nella gallery in alto, 30 tra le migliori bottiglie italiane da dimenticare in cantina per qualche anno, da 5 a 20, alcune altre oltre. Se resistete...

Foto in alto Adobe Stock