

Parola di sommelier



NON PUÒ MAI MANCARE...

«Quali le etichette irrinunciabili nella cantina di ogni appassionato? Il **Barolo** di **Bartolo Mascarello** (395 euro, tel. 017356125), fine, elegante e di grande territorialità; il **Masseto**, uno splendido e potente Merlot in purezza che nasce a Bolgheri (attualmente il vino più costoso d'Italia, ndr) (890 euro, masseto.com); il Passito di Pantelleria **Ben Ryé** di **Donnafugata**, dai suadenti profumi di frutta secca e sciropata ed erbe mediterranee, complesso e con una persistenza infinita (la bottiglia da 0,375 litri 25,50 euro, donnafugata.it)».



Vito Intini nasce nel 1957 a Milano e si appassiona al vino dall'età di cinque anni, quando comincia a scrivere aiutando il padre a catalogare le bottiglie della sua collezione. Dopo aver frequentato corsi in Italia e all'estero, diventa sommelier a metà degli anni Novanta. Nel 1998 entra nell'Onav, l'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Vino, di cui è presidente nazionale dal 2014.

SARANNO FAMOSI (MA VOI SCOPRITELI ADESSO)

Uno dei piaceri del vino è individuare i produttori più promettenti, prima che diventino conosciuti e di moda. «Tra quelli da tenere d'occhio consiglio l'azienda veneta Monte Dall'Ora, che produce Valpolicella Classico Superiore, Ripasso, Amarone e Recioto (montedallora.com). Ottimi anche i vini dell'Alto Piemonte Bramaterra e Coste della Sesia di Odilio Antonioti (tel. 0163860309) e i vini Barolo, Freisa, Barbera e Nebbiolo che produce Massimo Benevelli a Monforte d'Alba (barolobenevelli.com)».

ELOGIO DELLA MEMORIA

È tra le doti fondamentali di un bravo assaggiatore. Per imparare a esercitarla arriva in aiuto anche un nuovo corso online di **VALENTINA VERCELLI**



BUON BERE QUOTIDIANO

«Per selezionare queste bottiglie ho tenuto conto della costanza della qualità, di tipicità e territorialità, e della facilità di abbinamento anche per i non esperti. Partendo dal Nord, l'**Alto Adige Pinot Bianco Plötzner 2019** della cantina cooperativa **San Paolo**, saporito ed erbaceo (11 euro, spauls.wine); il rosso e profumatissimo **Ruché** di **Castagnole Monferrato La Tradizione 2019** di **Montalbera**, da un vitigno piemontese di nuovo in auge (10 euro, montalbera.it); segue un bianco toscano che meriterebbe più fama di quella che ha, con un rapporto eccellente tra la qualità e il prezzo: la **Vernaccia di San Gimignano Casanuova 2017** di **Fontaleoni** (11 euro, fontaleoni.com); in Molise troviamo il **Biferno Rosso Ramitello 2016** della cantina **Di Maja Norante**, un Montepulciano con soldo di aglianico corposo, fruttato e vellutato (11,50 euro, dimajanorante.com); in Sicilia il bianco **Grillo SurSur 2019** di **Donnafugata** (10,50 euro, donnafugata.it), scorrevole e fresco».

COME SI DIVENTA UN ESPERTO DI VINI

«Chiunque può diventare un buon assaggiatore di vino, ma chi desidera eccellere ha bisogno di grande passione, forte curiosità, un'ottima memoria o un buon metodo di archiviazione delle informazioni; deve essere imparziale e affrontare il mondo del vino con umiltà e rispetto. Per iniziare, sarebbe ideale un supporto formativo. In questo periodo, in cui è difficile frequentare qualche associazione, Onav ha lanciato il corso online **#vinodentro**. Si articola in 16 lezioni teoriche tenute da alcuni dei nomi più autorevoli del vino italiano e in 5 degustazioni guidate di 21 vini selezionati, che vengono spediti a casa. Il corso prevede anche la presenza di un tutor personale e si conclude con la qualifica di **Wine Connoisseur**. Per informazioni, onav.it».