



© Mirko Vitali / EyeEm

LIFESTYLE

Grandi Vini per il pranzo di Pasqua

Di Alberto del Giudice
19 aprile 2019

Arriva sulle nostre tavole un'annata eccezionale

Cru, cru, cru... bio, bio, bio...

Sono questi i nuovi suoni che echeggiano nelle terre del Barolo. Ma non sono richiami di uccelli o altri animali, piuttosto le note magiche del Nebbiolo. Su questo vitigno l'azienda **Ceretto** fin dagli anni '60 ha intrapreso un sapiente lavoro di valorizzazione, oggi coronato anche dalla conduzione biologica di tutta la sua superficie vitata e dallo sfruttamento delle parcelle più vocate. Ecco allora **cinque cru di Barolo dell'annata 2015** con una spiccata personalità e tutti piacevolissimi per accompagnare un pranzo pasquale con le pregiate carni del Piemonte, **Bricco Rocche, Brunate, Prapò**, il sontuoso **Cannubi San Lorenzo** e l'ultimo arrivato, il sorprendente **Bussia**.

Alla scoperta del Ruchè

Il vitigno autoctono di Castagnole Monferrato ha origini ancora poco chiare e forse non ha ancora trovato il suo giusto apprezzamento al di fuori della cerchia di intenditori e grandi appassionati. Ecco allora a soccorrerci una famiglia di vignaioli, i Morando, che del Ruchè hanno fatto la bandiera della loro azienda agricola **Montalbera**. Ecco allora una delle migliori espressioni del vino del Monferrato, con un bouquet notevolissimo e polposo in bocca, **Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento**.

Luce, magia e nobiltà

I tre bianchi prodotti dalle Tenute di **Siddùra** ci conducono in Sardegna, nel paradiso mediterraneo della Gallura. Tre **Vermentino**, ciascuno con la propria distinta personalità. **Spèra**, un fascio di luce giallo paglierino con riflessi verdognoli, dà il meglio di sé come aperitivo. **Maia** è la magia del Vermentino di Gallura. Il suo colore vira sull'oro ed è perfetto per accompagnare delizie a base di bottarga. Tutta la nobiltà del Vermentino è rappresentata invece da **Bèru**, un vino audace che evolve almeno otto mesi in barrique nuove di rovere francese.

Sulle spalle del vulcano

Sulle ripide terrazze dell'Etna, fino a mille metri di altitudine sul livello del mare,

ha origine **Passobianco** di **Passopisciari**, uno **Chardonnay** in purezza davvero unico, fresco e insieme grasso, quasi si mastica ed è testardo ed eroico come l'enologo che lo ha piantato, Andrea Franchetti. Un vino che ci ha emozionati sorso dopo sorso. L'annata 2017 è già notevole, ma considerate che è anche un vino assai longevo, capace di evolvere per lungo tempo in bottiglia.

Aperitivo toscano

Ancora uno Chardonnay in purezza. Ma con caratteristiche molto diverse. Ci riferiamo a **Poggio alle Fate** di **Castello D'Albola**, prodotto da un vigneto coltivato sulle alte colline di Radda in Chianti. Si accompagna molto bene ad antipasti di salumi e formaggi, incipit di un pranzo pasquale accarezzato dal sole e all'ombra degli ulivi, in quell'antico paradiso terrestre che è la regione del Chianti Classico.

Cena in campagna

L'annata 2015 in Toscana ha rasentato la perfezione. Anche per questo dedichiamo tanto spazio ai vini di questa regione per aperitivi, pranzi e cene pasquali. Non possiamo quindi non suggerire l'elegante **Prima Pietra**, un blend sapiente di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot, che innanzitutto nasce nella vigna che guarda il mare dall'alto (450 mt.), accarezzata dalle brezze marine e dal sole, favorita quindi da un microclima che sembra studiato e creato apposta, non fosse che si tratta di un dono della Natura. E infatti parliamo di un Grand Cru della Toscana.

Un nuovo classico

Carpineto Chianti Classico Gran Selezione 2015 è un sogno realizzatosi dopo lunghi anni, quasi un regalo della Natura, grazie a un'annata favolosa. Per questo più che un vino da portare in tavola a Pasqua, questo è un dono prezioso e raro. Il Sangiovese proviene da una vigna di 2 ettari in Greve in Chianti, coccolata da decenni, perché da sempre individuata come una delle migliori, non delle Tenute di Carpineto, ma del Chianti Classico. E oggi questo vino porta la firma

della giovane enologa Caterina Sacchet, figlia di Giovanni Carlo, che insieme con Antonio Mario Zaccheo fondò l'azienda 50 anni fa.

La vocazione dell'Oltrepò

Non c'è territorio in Italia come all'estero dove non si ambisca coltivare e produrre il Pinot Nero. Ma pochissime sono le aree dove questa bacca trova il suo abitat ideale. L'Oltrepò Pavese è tra queste, eppure non sono tante le aziende che sanno interpretare in modo eccellente il vitigno. **Frecciarossa**, invece, ha fatto tesoro sia dei terreni di proprietà, di argille rosse, con vene di carbonato di calcio, sia della sua lunga esperienza, per vinificare il Pinot Nero in rosso con risultati notevolissimi. E basterebbe una sola etichetta a dimostrarlo il **Giorgio Otero**, un cru che prende il nome dal fondatore della cantina.

A come Anfora

La vinificazione in anfora dà al vino una voce antica e insieme contemporanea. E il Sangiovese macerato, fermentato ed evoluto negli orci di terracotta assume un timbro quasi operistico, grazie alla microossigenazione e al prolungato contatto del mosto con le bucce. Proprio come il processo di vinificazione compiuto per il **Bòggina A di Petrolo**, azienda leader in Val d'Arno di Sopra, già nota per un vino top, non in Toscana, non Italia, ma nel mondo. Quel capolavoro che ha nome **Galatrona**.

Acino per acino

Altra eccellenza della Val d'Arno di Sopra è **Il Borro IGT Toscana Rosso**, un vino "vivant", non vivace, ma vivo. Un vino che nasce, matura, evolve in un ecosistema virtuoso, sostenibile al 100 per cento, dove la biodiversità va a braccetto con le più innovative e sofisticate tecnologie. Come per esempio il selettore ottico che seleziona i migliori acini d'uva. Anche riguardo a questo notevole blend di 50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 5% Petit Verdot (percentuali che comunque possono variare a seconda dell'annata) non possiamo non raccomandare la splendida vendemmia 2015.

Tris di Raritas

Colledilà, Roncicone e CeniPrimo di **Ricasoli** sono tre grandi cru di **Sangiovese** del Chianti Classico, nati da una sfida cominciata 10 anni fa, ma che in fondo ha radici antichissime, che si nutrono di passione, competenza, cultura. Ognuno di questi tre vini racconta la storia di un territorio (o meglio di un suolo) unico. Ciascuno di essi è un universo a sé stante, con un comune denominatore, Sangiovese, appunto. Fino a non molto tempo fa i cru si individuavano a naso. Oggi l'intuito dei grandi vignaioli quali Ricasoli sono sostenuti anche da sofisticati e approfonditi studi scientifici sulla zonazione, per cui si individuano i migliori vigneti e le migliori parcelle. "Raritas", appunto.

L'Umbria bianca

O meglio l'Umbria delle uve a bacca bianca. A cominciare dal Grecante. Tutti conoscono il grande merito di **Arnaldo Caprai** nell'aver fatto (ri)conoscere al mondo il Sagrantino. E allora fidatevi ancora di Caprai. Nei nostri appunti di degustazione dei suoi vini bianchi ricorre insistentemente la parola "grande". Che si tratti del **Grecante**, dello **Chardonnay Umbria IGT**, del **Sauvignon Umbria IGT**. Poi troviamo un appunto con la parola "grandissimo" in calce a un vino fuoriclasse, la **Cuvée Secrete**. Un blend tanto emozionante quanto avvolto dal mistero. Un vino degno di una spy story.

Il Rosso e la Brina quasi una storia d'amore

Uve raccolte praticamente in pieno inverno, con gli acini rivestiti di brina (la calinverna) possono scaldarci il cuore? Certo che sì. Soprattutto se parliamo del **Calinverno**, lo splendido vino di **Monte Zovo**, un vino che nasce tra il bacino del Lago di Garda e la Valle dell'Adige, frutto di un inedito assemblaggio di Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina e Cabernet Sauvignon. Ma il colpo di genio del viticoltore, Diego Cottini, è stato quello di protrarre per anni l'appassimento in pianta, fino ai primi di dicembre, per poi più prudentemente fare un **doppio appassimento**, per cui le uve dal 2015 sono raccolte qualche settimana prima per appassire in cassetta un altro mese. Il risultato è un vino indimenticabile.

I nuovi orizzonti del Verdicchio

Ma potremmo parlare anche di una visione pioneristica della viticoltura, quando parliamo del **Verdicchio di Pievalta**, giovane azienda nata sulle colline dei Castelli di Jesi. Qui il suolo è tale che ci si sarebbe potuti accontentare di svolgere un'agricoltura da "ordinaria amministrazione" portando a casa comunque un buon prodotto. E, invece no. Ci sono viticoltori febbrilmente ossessionati dalla ricerca della qualità, che non si fermano neppure quando pare abbiano ottenuto il massimo. Pievalta è una di queste aziende. A conduzione biologica, ma non semplicemente biologica. Un'azienda che sia nei vigneti sia in cantina insegue sempre nuovi orizzonti. Eppure è già al top con suoi vini quali il **Verdicchio Classico superiore Dominè** e la **Riserva San Paolo**.

Bollicine mon amour

Ma a Pasqua non può mancare una bollicina. Una bollicina diversa dalle altre, un **Satèn** che non è il solito Satèn, a cominciare dal bassissimo grado zuccherino, quindi per quel tocco dovuto a un terzo di uve Chardonnay che vinificano in barrique di rovere francese. Mentre i 36 sei mesi sui lieviti concludono il lavoro. Bollicine finissime, armonico e consistente. Non è un Satèn qualsiasi, ma porta la firma di **Ronco Calino**.