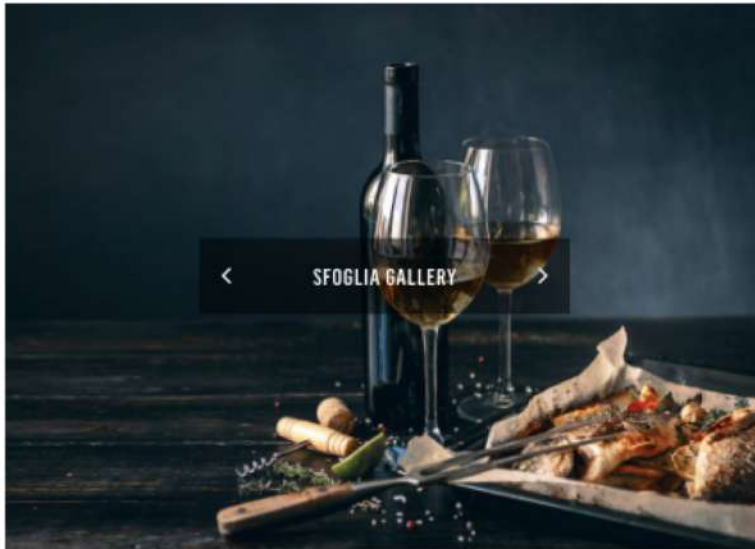


Il fascino dei vini longevi: 30 grandi bianchi da bere dai 5 ai 20 anni

15 NOVEMBRE 2019

di ANNA MAZZOTTI



Da Nord a Sud, ecco alcune tra le migliori bottiglie italiane da lasciar «maturare» in cantina per qualche anno (tanti)

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 nel 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...**

Stai guardando
migliori vini bianchi longevi oltre i 5 anni



23

Aquilis Sauvignon, Ca' Bolani, Friuli Venezia Giulia

Sauvignon Blanc Friuli Doc, nasce nella Tenuta Ca' Bolani, ad Aquileia, tra le Alpi e il mare del Friuli. È una zona ideale per la produzione vitivinicola, per le brezze marine dell'estate, la protezione delle Alpi, le forti escursioni termiche, la varietà dei terreni. Aquilis 2017 coniuga eleganza e intensità, è vigoroso e ricco di sfumature, vegetali e fruttate. Si abbina a paste fresche ripiene, arrostiti, formaggi.

Evolve a lungo nel tempo: le annate dal 2007 al 2009 adesso si bevono perfettamente.