APRILE 2020

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

80 PIATTI FACILI E SFIZIOSI

100 VINI PER TUTTI

DOLCI DI PASQUA DA FARE A CASA

DAI CHE È PRIMAVERA

LA PASQUALINA E TANTE ALTRE DELIZIOSE RICETTE PER SALUTARE L'ARRIVO DELLA BELLA STAGIONE

100 VINI ITALIANI

Anche se Vinitaly è stato rimandato, aprile è sempre il mese in cui escono le nuove annate. Scoprite le preferenze della redazione, le etichette del cuore di tre sommelier e le bottiglie da non perdere: 20 da assaggiare almeno una volta nella vita e 30 da stappare tutti i giorni

di VALENTINA VERCELLI

LE SCELTE DELLA REDAZIONE

Maddalena Fossati

1 ETNA BIANCO ARCHINERI 2018 PIETRADOLCE

«Ha una mineralità bellissima, che prende dal vulcano. A me piace molto fresco, d'estate, ma lo consiglio anche a temperature un po' più alte per sentire meglio le sue infinite sfumature di sapore». *37,50 euro. pietradolce.it*

Brendan Allthorpe

2 CHIANTI CLASSICO 2018 RIECINE

«Nonostante i vini migliori siano quelli australiani (*ride, il nostro art director che è austrialiano*, ndr), ne ho assaggiati alcuni qui che mi hanno colpito molto, come questo Chianti Classico, davvero elegante». *21 euro. riecine.it*

Maria Vittoria Dalla Cia

3 COLLINE NOVARESI NEBBIOLO AGAMIUM 2017 ANTICHI VIGNETI DI CANTALUPO

«Vorrei berlo più spesso (ma non sempre lo trovo) perché è un rosso gentile e alla mano, con cui non finirei mai di intrattenermi». *13 euro. cantalupo.net*

Sabina Montevergine

4 ETNA ROSSO GUARDIOLA 2015 ALTA MORA CUSUMANO

«Riesco ad abbinare i vini prodotti sull'Etna con grande facilità per la loro eleganza e mineralità. Come un tubino nero, vanno bene in ogni occasione!». *42 euro. altamora.it*

Fiammetta Fadda

5 FRIULI ISONZO PINOT GRIGIO GRIS 2017 LIS NERIS

«È un bianco che traduce la sua importanza in una finezza rotonda con risvolti che si rivelano man mano. Mi piace sorseggiarlo lentamente come aperitivo e proseguire senza cambiare, se le portate lo consentono». *24 euro. lisneris.it*

Laura Forti

6 VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE MONTEORO 2018 SELLA&MOSCA

«Lo adoro perché con i suoi profumi intensi di macchia mediterranea mi ricorda la Sardegna. Lo bevo fresco, per accompagnare il pesce». *17 euro. sellaemosca.com*

ILLUSTRAZIONE AG GETTY IMAGES

Nel bicchiere

Angela Odone

7 GRAYASUSI ETICHETTA ARGENTO 2019 CERAUDO

«I vini rosa mi fanno sentire in vacanza, in barca a vela sul mare. Questo l'ho scoperto dopo un viaggio in Calabria fatto per *La Cucina Italiana* e da allora non ho più smesso di berlo». *20 euro. ceraudo.it*

Sara Tieni

8 VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE CATULLO 2016 BERTANI

«Il Ripasso è un vino rosso che mi ricorda la mia Verona e tante cene goderecce con gli amici. Ha un sapore simile all'Amarone, ma è più leggero e più abbordabile nel prezzo». *26 euro. bertani.net*

Valentina Vercelli

9 FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISERVA PALAZZO LANA EXTRÊME 2008 BERLUCCHI

«Adoro le bollicine, che bevo dall'aperitivo a fine cena. Francesi e italiane, tante mi emozionano, ma ne scelgo una prodotta nella mia Lombardia: un pinot nero in purezza, affinato a lungo sui lieviti, elegante e versatile come piace a me». *58 euro. berlucchi.com*

Rita Orlandi

10 MORELLINO DI SCANSANO LA MORA 2018 CECCHI

«Mi piacciono i rossi perché si sposano alla cucina robusta e montagnina di casa mia; tra i miei preferiti c'è questo Morellino, intenso e morbido, che trovo anche al supermercato». *10 euro. cecchi.net*

Francesca Samaden

11 MONTELLO COLLI ASOLANI MANZONI BIANCO ZUITÈR 2018 MONTELVINI

«Bevo vino di rado, ma condivido sempre un calice all'aperitivo con le amiche. Ultimamente ho assaggiato questo bianco: è una novità che ho trovato molto gradevole per i suoi profumi tropicali». *13 euro. montelvini.it*

Elena Villa

12 BRUNELLO DI MONTALCINO 2015 PODERE CASISANO

«Ha classe e complessità ma insieme è fresco e immediato. Cerco vini rossi che mi sappiano sorprendere e questa bottiglia è stata la mia ultima scoperta». *40 euro. casisano.it*

Joëlle Néderlants

13 PINOT NERO RONCO DEL PALAZZO 2015 TORRE ROSAZZA

«Amo i rossi che danno l'impressione di essere leggeri, anche se non lo sono: tra questi i miei preferiti sono i Pinot Nero francesi e italiani, eleganti e facili da bere». *15 euro. torrerosazza.com*

Beatrice Prada

14 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT RELIO RIVE DI GUIA BISOL 1542

«Cosa c'è di meglio che concludere la giornata di lavoro con un calice di vino? Comincio sempre con le bollicine, gradevoli e disinvolte come questo Valdobbiadene, e poi chissà...». *18 euro. bisol.it*

Riccardo Lettieri

15 RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO ANGELORUM 2015 MASI

«Mi piacciono i vini da abbinare ai dessert, ma adoro anche il formaggio e questo è perfetto in entrambi i casi». *24 euro. masi.it*

Monica Oggioni

16 SICILIA DUCA ENRICO 2013 DUCA DI SALAPARUTA

«Sono sempre stata affascinata dalla Sicilia, regione da cui mio papà ci portava sempre tante cose buone. Questo Nero d'Avola di carattere deciso è uno dei primi vini che ho scoperto e di cui mi sono innamorata». *50 euro. duca.it*

Riccardo Angiolani

17 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO TITULUS 2018 FAZI BATTAGLIA

«Non sono un grande bevitore, ma ogni tanto mi concedo un bicchiere di questo Verdicchio, fresco, delicato e marchigiano come me». *8 euro. fazibattaglia.it*

Gaia Masiero

18 SICILIA GRILLO MOZIA 2019 TASCA D'ALMERITA

«L'ho bevuto per la prima volta davanti a un mare bellissimo e si è trasformato in una di quelle storie d'estate che non finiscono mai. Mi piace perché è un bianco onesto, che si lascia capire al primo sorso». *20 euro. tascadalmerita.it*

Alessandro Pirollo

19 CILENTO AGLIANICO KLEOS 2017 LUIGI MAFFINI

«Sono campano e campanilista, quindi consiglio senz'altro un vino della mia regione. Il Kleos è molto tipico e molto gastronomico». *15 euro. luigimaffini.it*

Stefania Virone Vittor

20 KURNI 2017 OASI DEGLI ANGELI

«I miei preferiti sono i rossi corposi e potenti come questo Montepulciano delle Marche che mi ha fatto assaggiare mio suocero durante uno dei nostri pranzi della domenica in famiglia». *109 euro. kurni.it*

ILLUSTRAZIONE AG GETTY IMAGES

LE SCELTE DEL SOMMELIER

Thomas Piras

Tra i soci fondatori del ristorante Contraste di Milano, è un talento nello scoprire piccole cantine molto promettenti

21 RIBOLLA GIALLA EXTREME 2013
RENATO KEBER

«Una Ribolla che nasce a cavallo tra Italia e Slovenia, con lunghe macerazioni e un grado alcolico contenuto, caratteristiche che la rendono molto versatile in tavola». *24 euro. renatokeber.com*

22 CHARDONNAY LA BORA 2009
EDI KANTE

«Per me Edi Kante è uno dei più grandi bianchisti italiani, un artista che ama sperimentare, senza mai perdere in concretezza. Questo Chardonnay è vibrante ed energico, nonostante il grado alcolico contenuto». *37 euro. kante.it*

23 FRIULI COLLI ORIENTALI BIANCO SACRISASSI 2017
LE DUE TERRE

«Questo bianco, mix di friulano e ribolla gialla, è prodotto con il lavoro di un'intera famiglia. Un capolavoro di mineralità, frutto e aderenza territoriale; è stato uno dei miei primi amori». *30 euro. Tel. 0432713189*

24 SCHIOPPETTINO 2014 MASTRI
VINAI BRESSAN

«Pepe in bottiglia! Un rosso elegante e ruvido allo stesso tempo, davvero unico». *35 euro. bressanwines.com*

25 CUVÉE 60 BLANC DE BLANC BRUT NATURE CASA CATERINA

«Dopo i 60 mesi di affinamento sui lieviti è uno spumante complesso ma che rimane così fresco che il calice si finisce in un momento». *33 euro. casacaterinametodoclassico.it*

26 TIMORASSO SAN LETO 2016
CARLO DANIELE RICCI

«Un vino estremo, frutto di lunghe macerazioni, consistente e roccioso, con note sulfuree. Per provare un Timorasso diverso». *23,50 euro. Tel. 0131838115*

27 BAROLO ACCLIVI 2016 G.B. BURLOTTO

«Un'azienda cult che seguo da tempi non sospetti; fa tanti vini, tra i quali alcuni dei cru più famosi di Langa. Per me, tuttavia, il loro Barolo più espressivo è l'Acclivi, un assemblaggio degli appezzamenti migliori». *60 euro. burlotto.com*

28 ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE POGGIO PINI 2017 TENUTA ANFOSSO

«Più che un vino, un pezzo di storia di Dolceacqua; è minerale, salato, molto complesso. La sua unicità risiede nel fatto che le vigne da cui nasce hanno oltre 130 anni, e poi c'è la mano di Alessandro Anfosso che fa il resto». *21 euro. tenutaanfosso.it*

29 OGNOSTRO 2017 AZIENDA AGRICOLA TINESSA

«Un aglianico che sembra un Syrah del Rodano. Lo produce Marco Tinessa, campano adottato da Milano da oltre vent'anni che raccoglie le uve nel suo paese di nascita, Montesarchio, e le vinifica nella sua cantina milanese, trasportandole in un camion refrigerato». *25 euro. ognostro.it*

30 VECCHIO SAMPERI MARCO DE BARTOLI

«Questo Marsala prodotto con metodo Solera, grazie all'ossidazione e all'acidità, si presta agli abbinamenti più originali: ostriche, selvaggina, formaggi e dolci con creme e cioccolato». *50 euro. marcodebartoli.com*

LE SCELTE DELLA SOMMELIER

Valentina Bertini

Il cuore della wine manager del ristorante Langosteria di Milano (e migliore sommelier dell'anno per la Guida ai Ristoranti de L'Espresso) batte per i grandi nomi d'Italia e di Francia

31 TRENTO EXTRA BRUT GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2008 FERRARI
«Una bollicina emozionante in ogni sua edizione, capace di evolvere magnificamente. È il vino che mi ha iniziato a questo mondo, il mio primo amore». *90 euro. ferraritrento.com*

32 BARBARESCO SORÌ SAN LORENZO 2016 GAJA
«Il primo cru prodotto nel 1967 da Angelo Gaja, uomo visionario che ha contribuito alla creazione del mito di Barbaresco e delle Langhe». *480 euro. gaja.com*

33 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2012 BIONDI-SANTI
«La longevità del Brunello è diventata leggenda nel mondo con le Riserve di questa azienda. Franco Biondi-Santi lo definiva "il vino per gente paziente"». *490 euro. biondisanti.it*

34 TREBBIANO D'ABRUZZO 2015 VALENTINI
«Un vino memorabile che lega il territorio alla personalità dell'uomo che lo crea. Per tutti quelli che non si fermano al "bianco da bere entro l'anno"». *50 euro. Tel. 0858291138*

35 TORGIANO ROSSO RISERVA RUBESCO VIGNA MONTICCHIO 2015 LUNGAROTTI
«Non potrebbe mai mancare in una mia lista personale: è casa, radici e gioia, un rosso caldo e avvolgente, voce del sangiovese della mia Umbria». *35 euro. lungarotti.it*

36 ETNA BIANCO BIANCO DI SEI 2018 PALMENTO COSTANZO
«Un bianco minerale ed elegante, che nasce dalle terre vulcaniche ed è testimonianza della forza della natura». *22 euro. palmentocostanzo.com*

37 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE STEFANO ANTONUCCI 2018 SANTA BARBARA
«Sa di mare e di vento, è sapido e fresco; da provare negli abbinamenti di pesce per uscire dai soliti schemi dei bianchi del Nord». *20 euro. vinisantabarbara.it*

38 LE PERGOLE TORTE 2016 MONTEVERTINE
«Un outsider diventato leggenda, profondo e avvincente, sorso dopo sorso». *100 euro. montevertine.it*

39 MONTIANO 2016 FAMIGLIA COTARELLA
«La sfida a Bordeaux, con un Merlot dall'animo mediterraneo, vellutato e sensuale, che racconta il progetto di una grande famiglia del vino». *50 euro. famigliacotarella.it*

40 SÌ 2018 DUEMANI
«"La voglia, la pazzia, l'incoscienza e l'allegria": le parole cantate da Ornella Vanoni si adattano a questo vino rosa biodinamico da uve Syrah, profumato, speziato e gastronomico». *32 euro. duemani.eu*

41 ASTI SECCO SARUNÉ CANTINE TOSO

Bollicina fresca e aromatica, prodotta senza solfiti aggiunti, ideale per l'aperitivo e con pinzimonio, crostacei al vapore, caesar salad. *10 euro. toso.it*

42 BARBERA D'ASTI BOSCO DONNE 2018 GIANNI DOGLIA

Da una piccola azienda familiare sulle colline astigiane arriva questa Barbera piacevolissima, da provare su tartare, ravioli di carne, arrosti. *11 euro. giannidoglia.it*

43 CAPRIANO DEL COLLE ROSSO CARME 2018 SAN MICHELE

Il Montenetto, vicino a Brescia, è il regno della piccola Doc Capriano del Colle, con rossi a base di marzemino, merlot e sangiovese. Il Carme è biologico e pensato per il consumo quotidiano. Con salumi, lasagne e grigliate di carne. *8 euro. sanmichelevini.it*

44 T BIANCO 2018 CANTINA TRAMIN

Questo mix di chardonnay, pinot bianco e sauvignon è il vino bianco con il migliore rapporto tra la qualità e il prezzo di tutto l'Alto Adige. Con ravioli di magro, risotti con le verdure, pinzimonio. *9 euro. cantinatramin.it*

45 BIANCO PASSIONE SENTIMENTO 2018 FAMIGLIA PASQUA

Un bianco di carattere e nuova concezione: le uve di garganega sono appassite per concentrare gli zuccheri e gli aromi, così il vino acquista complessità senza perdere di piacevolezza. Con caponata di verdure, pollo al limone, capesante gratinate. *11 euro. pasqua.it*

46 CUSTOZA 2019 ALBINO PIONA

Sapido e floreale, capace di affinare in bottiglia per anni, regalando emozioni sempre diverse. Cos'altro si può chiedere a questo prezzo? Con verdure grigliate, pollo al limone, torte salate. *7,50 euro. albinopiona.it*

47 SOAVE CLASSICO BIO 2019 GINI

I suoli vulcanici da cui nasce gli donano il carattere minerale, l'uva garganega i profumi di fiori e il savoir faire di una delle migliori aziende di Soave l'armonia e la longevità. Con risotto alle verdure, rombo al forno, petti di pollo ai funghi. *12 euro. ginivini.com*

48 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO 2019 EXTRA DRY MASCHIO

Per l'aperitivo o con i dolci, fragrante, disinvolto e con un prezzo amico. Si trova anche al supermercato. Con insalata di gamberi e avocado, tartellette di verdure, crostate. *7 euro. cantinemaschio.com*

49 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SANTO STEFANO EXTRA BRUT VAL D'OCA

Nasce in una delle zone più vocate della denominazione e si fa ricordare per i profumi di mela e agrumi. Con insalata di mare, tartine ai gamberi, risotti alle verdure. *12 euro. valdoca.com*

50 LAMBRUSCO DI SORBARA RADICE 2018 GIANFRANCO PALTRINIERI

Un Lambrusco rifermentato in bottiglia, fruttato e sapido, tra i migliori della denominazione. Ideale da abbinare a frittura di pesce, salumi e gnocco fritto, tartare di salmone. *12 euro. cantinapaltrinieri.it*

51 MALVASIA FRIZZANTE EMILIANA 2018 LUSENTI

Un bianco frizzante rifermentato in bottiglia, biologico e senza solfiti aggiunti. Per bere bene con un occhio alla salute. Con tempura di gamberi e verdure, ravioli di zucca, torte salate. *12 euro. lusentivini.it.*

52 TUTTI I GIORNI ROSSO 2019 ANTONIO CAMILLO

Lo dice il nome: a base di sangiovese, canaiolo, alicante e grenache, è il vino da tenere sempre pronto da portare a tavola. E non ci si stanca mai! Con pasta all'amatriciana, pollo al forno, bistecche. *9 euro la bottiglia da 1 litro. Tel. 3391525224*

53 CHIANTI RUFINA 2018 FATTORIA SELVAPIANA

Da una zona del Chianti che meriterebbe di essere più conosciuta per i suoi rossi gentili e beverini, è semplice, scorrevole e pieno di carattere. Con pâté di fegatini, pasta al forno, carne alla pizzaiola. *12 euro. selvapiana.it*

54 ROSSO PICENO SUPERIORE IL GOTICO BIO 2015 CIÙ CIÙ

Biologico, vellutato e corposo, ha aromi di vaniglia e di frutta, soprattutto prugne e amarene. Buono con pasta e fagioli, arrosti, grigliate di carne. *12 euro. ciuciuvini.it*

55 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOMINÈ 2017 PIEVALTA

Un bianco biodinamico raffinato e pieno di grazia, che si esprime con profumi agrumati e un gusto acido-sapido. Con spaghetti alle vongole, spigola al sale, pizza ai 4 formaggi. *11 euro. pievalta.it*

56 VERDICCHIO DI MATELICA 2019 COLLESTEFANO

Un vino fresco e penetrante, prodotto da agricoltura biologica; incantevoli i suoi profumi di fiori e pompelmo. Con sushi, torte salate, risotto ai frutti di mare. *9,50 euro. collestefano.com*

57 ORVIETO CLASSICO SUPERIORE TERRE VINEATE 2019 PALAZZONE

Minerale, godibile da subito, ma anche capace di affinare a lungo in bottiglia. Accompagna bene i pesci al forno e la parmigiana. Il palazzo storico con ospitalità e ristorante vale il weekend. *9,50 euro. palazzone.com*

ILLUSTRAZIONE AG GETTY IMAGES

58 FRASCATI SUPERIORE ABELOS 2019 DE SANCTIS
Profumi di frutta e di erbe in questo bianco nato da vigne vecchie su suoli vulcanici. Con pasta alla carbonara, grigliate di pesce, formaggi freschi. *10,50 euro. frascati-wine.com*

59 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2017 GIANNI MASCIARELLI
Una spremuta di frutti rossi con un tocco di spezie, per un calice che si beve in un sorso con leggerezza, anche in compagnia di pane e salame, anatra all'arancia, gulash. *10 euro. masciarelli.it*

60 MOLISE TINTILIA LAME DEL SORBO 2015 VINICA
Il Molise esiste, eccome, e regala questo capolavoro fatto con un vitigno autoctono e con agricoltura naturale; fresco, accattivante, speziato, per salumi, paste al ragù, bistecche. *12 euro. vinica.it*

61 CAMPI FLEGREI FALANGHINA 2019 LA SIBILLA
Profuma di agrumi e mentuccia e ha un sapore minerale, grazie ai suoli vulcanici dei Campi Flegrei. Con torte di verdura, lasagne vegetariane, coniglio al forno. *10,50 euro. sibillavini.com*

62 PIEDIROSSO 2019 GIUSEPPE APICELLA
Un rosso leggero e aggraziato che nasce da una vecchia vigna. A seconda della temperatura di servizio, si adatta a zuppe di pesce, pollo alla cacciatora e anche alla pizza. *9 euro. giuseppeapicella.it*

63 GIROFLE 2019 SEVERINO GAROFANO VIGNETI E CANTINE
Un negroamaro rosato che dimostra come la Puglia sia una delle regioni in cui nascono i migliori vini di questa tipologia. Con pasta allo scoglio, grigliata di pesce, zuppe di pesce. *10 euro. vinigarofano.it*

64 NEGROAMARO CANTALUPI 2018 CONTI ZECCA
Molto bevibile, con uno spiccato carattere territoriale: un rosso del Salento con un magnifico rapporto tra la soddisfazione e il prezzo. Con pasta al ragù, scaloppine, filetto di maiale. *7 euro. contizecca.it, meregalli.com*

65 PRIMITIVO 2018 AMASTUOLA
Morbido, fruttato e potente, da agricoltura biologica. Con la sua intensità aromatica, questo rosso conquista anche i meno esperti. Con zuppe di legumi, polpette al sugo, formaggi stagionati. *8 euro. amastuola.it*

66 MASCHITANO ROSSO 2016 MUSTO CARMELITANO
Un Aglianico del Vulture biologico, vinificato in acciaio per preservarne la freschezza da una piccola cantina divenuta un cult della Basilicata. Con spezzatino, grigliate di carne, formaggi stagionati. *11,50 euro. mustocarmelitano.it*

67 CIRÒ ROSSO CLASSICO SEGNO 2018 LIBRANDI
Uno dei rossi del Sud con il miglior rapporto tra la qualità e il prezzo. Non abbiate paura di lasciarlo in cantina: invecchia splendidamente. Con risotto alla salsiccia, arrosti, pollo al forno. *7,50 euro. librandi.it*

68 SICILIA NERO D'AVOLA CAMPO REALE 2018 TENUTE RAPITALÀ
Con il suo carattere mediterraneo e schietto, è fatto per piacere a tutti. Con pollo alla cacciatora, gnocchi con ragù di salsiccia, tacchino in agrodolce. *9 euro. gruppoitalianovini.com*

69 VITTORIA FRAPPATO 2018 POGGIO DI BORTOLONE
Leggiadro e versatile in tavola, è un rosso da servire fresco, anche sul pesce. Con spaghetti cacio e pepe, pasta con le sarde, pollo in agrodolce. *12 euro. poggiodibortolone.it*

70 VERMENTINO DI SARDEGNA GIUNCO 2018 MESA
Solare come lo sono i vini delle isole, questo Vermentino conquista con la sua intensità salina. Con paste di mare e verdure, astice alla catalana. *12 euro. cantinamesa.it*

GLI ECCELLENTI DA 50 EURO IN SU

71 BAROLO MONFORTINO RISERVA 2013 GIACOMO CONTERNO
Il nome più nobile e ricercato del Barolo. Esce solo nelle annate perfette e si mantiene in bottiglia per decenni. Con grandi arrosti e brasati. *780 euro. conterno.it*

72 BARBARESCO ASILI 2016 CERETTO
Una delle etichette simbolo del Barbaresco, stupisce per eleganza e longevità. Perfetto con la selvaggina. *135 euro. ceretto.com*

73 BOCA 2015 LE PIANE
Oltre a quelli di Langa, esistono i nebbioli dell'Alto Piemonte, campioni di grazia e freschezza, senza rinunciare a complessità e longevità. Da abbinare a paste al ragù, bistecche di manzo, arrosti. *53 euro. bocapiane.com*

74 FRANCIACORTA EXTRA BRUT PAS OPERÉ 2014 BELLAVISTA
Lo stile dell'azienda, ricco, raffinato e sempre riconoscibile, è espresso in modo esemplare da questo spumante a base di Chardonnay, con una parte di Pinot Nero. Con salmone marinato, tartare di scampi, capesante. *54 euro. bellavistawine.it*

ILLUSTRAZIONE AG GETTY IMAGES

Nel bicchiere

75 FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ANNAMARIA CLEMENTI RISERVA 2010 CA' DEL BOSCO
Le caratteristiche del Franciacorta più ambito? Affinamento sui lieviti di oltre nove anni e niente dosaggio per esprimere al meglio il territorio. Con risotto ai frutti di mare, crostacei al vapore, pesce in umido. *98 euro. cadelbosco.com*

76 SFORZATO DI VALTELLINA 5 STELLE 2016 NINO NEGRI
Un Nebbiolo di montagna che ha segnato la rinascita della Valtellina enologica. Robusto e elegantissimo, ama gli arrosti e i formaggi molto stagionati. *63 euro. ninonegri.it*

77 SAN LEONARDO 2015 SAN LEONARDO
Da cabernet, merlot e carmenère e viticoltura biologica un grande rosso che sfida Bordeaux. Con carni in umido, arrosti, filetto in crosta. *67 euro. sanleonardo.it*

78 TERLANO PINOT BIANCO RARITY 2006 CANTINA TERLANO
Un enologo visionario nascose bottiglie in cantina per dimostrare la longevità dei vini bianchi di Terlano. Il Rarity è un omaggio alla sua lungimiranza. Con salmone al forno e pollo agli asparagi. *118 euro. cantina-terlano.com*

79 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2012 GIUSEPPE QUINTARELLI
È l'Amarone capolavoro della Valpolicella, capace di invecchiare per decenni. Predilige bollito misto, arrosti, formaggi stagionati. *231 euro. Tel. 0457500016*

80 VIN SANTO DI VIGOLENO 2009 LUSIGNANI
Dopo l'appassimento delle uve sui graticci, riposa in piccole botti per dieci anni. Una rarità che sa di datteri e noci. Da solo, con pasticceria secca o formaggi erborinati. *64 euro. lusignani.com*

81 BATÀR 2017 QUERCIABELLA
È un mix di chardonnay e pinot bianco, inventato dal celebre enologo Giacomo Tachis. Da uve coltivate in biodinamica sulle colline del Chianti, migliora nel tempo. Con risotto ai porcini, pollo alle mandorle, grigliate di pesce. *70 euro. querciabella.com*

82 METODO CLASSICO BOLLE DI BORRO ROSÉ 2013 IL BORRO
Da uve sangiovese con 60 mesi sui lieviti, nasce nella splendida tenuta di Ferruccio Ferragamo. I profumi di frutta e di crosta di pane si accordano con zuppe di pesce e tartara. *54 euro. ilborrowines.it*

83 BOLGHERI SASSICAIA 2017 TENUTA SAN GUIDO
Questo Cabernet è il vino italiano più famoso al mondo e quello che più di ogni altro ha contribuito a rendere famosa l'Italia del vino. Con cinghiale, spezzatino, arrosti. *220 euro. sassicaia.com*

84 BRUNELLO DI MONTALCINO CERRETALTO 2013 CASANOVA DI NERI
Valutato con il massimo punteggio dal critico americano Robert Parker, è uno dei simboli della denominazione. Con brasati e bistecca alla Fiorentina. *245 euro. casanovadineri.it*

85 TIGNANELLO 2017 MARCHESI ANTINORI
Creato nel 1970 con l'accostamento del Cabernet al Sangiovese, è stato uno dei primi, fortunati vini Super Tuscan. Con selvaggina e carni rosse. *85 euro. antinori.it*

86 SPINNING BEAUTY 2009 ARNALDO CAPRAI
È appena nato ma farà parlare di sé: un Sagrantino umbro come mai è stato fatto. Con carni rosse e formaggi stagionati. *215 euro. arnaldocaprai.it*

87 CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA CLASSICO VIGNA IL CANTICO DELLA FIGURA 2017 ANDREA FELICI
Da una piccola cantina familiare e biologica, poche bottiglie di uno dei Verdicchio più buoni della denominazione. Con i piatti di mare. *50 euro. andreafelici.it*

88 COSTA D'AMALFI FIORDUVA 2018 MARISA CUOMO
La viticoltura estrema della Costiera Amalfitana (su pendenze che arrivano al 60%) dà vita a questo bianco ricco di sapidità e di profumi di macchia mediterranea. Con grigliate di pesce, spaghetti allo scoglio, impepata di cozze. *52 euro. marisacuomo.com*

89 ES 2018 GIANFRANCO FINO
È il frutto di vecchie vigne questo Primitivo che ha risvegliato l'interesse per il vitigno e per i rossi pugliesi. È concentrato, potente, senza perdere eleganza. Con piatti di carne e formaggi stagionati. *50 euro. gianfrancofino.it*

90 MARSALA SUPERIORE SEMISECCO AEGUSA RISERVA 1964 FLORIO
Un vino di 56 anni con una vita eterna davanti a sé. Meglio assaporarlo da solo, ma sta bene anche con il cioccolato fondente o un sigaro. *560 euro. duca.it*

ILLUSTRAZIONE AG GETTY IMAGES

Massimo Mazzucchelli

Sensibile conoscitore di vini naturali, gestisce con la sorella Aurora il ristorante stellato Marconi a Sasso Marconi, vicino a Bologna

LE SCELTE DEL SOMMELIER

91 AGENO 2015 LA STOPPA

Uno dei primi bianchi macerati d'Italia, a base di uve autoctone piacentine, da una cantina simbolo della viticoltura naturale. «L'annata 2002 mi ha regalato un infinito stupore».
25 euro. lastoppa.it

92 E ETICHETTA GIALLA 2007 RILUCE

La cantina alchemica di Giorgio Mercandelli produce «vini che sono la memoria liquida del vigneto». Un bianco vibrante, ottenuto seguendo il pensiero della viticoltura naturale di Shumei, che focalizza l'attenzione sulla fertilità del suolo.
245 euro. giorgiomercandelli.it

93 PINOT GRIGIO 2007 GRAVNER

Dopo una lunga macerazione in anfore georgiane interrate con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura, nasce questo vino «arancione», che affina ancora a lungo in anfora e in botte prima della messa in commercio. «Ho apprezzato l'annata 2006, ha un carattere riflessivo».
120 euro. gravner.it

94 HARMOGE 2015 WALTER DE BATTÈ

Da un viticoltore appassionato, che non ha mai smesso di studiare il territorio e di recuperare vecchie vigne ripidissime, nascono vini eleganti e iodati. «Ricordo lo stupore che ho provato degustando il Cinque Terre 2007».
36 euro. primaterra.it

95 BAROLO PIÈ FRANCO 2014 CAPPELLANO

Dal cru Gabutti, è un Barolo che arriva da una vigna a piede franco (cioè non innestata), piantata negli anni Ottanta, per un viaggio alle origini del grande vino piemontese. «Mi ha conquistato l'annata 2007, esile e speziata».
380 euro. cappellano1870.it

96 BAROLO BRUNATE 2016 RINALDI

Beppe Rinaldi, soprannominato Citrico per il suo carattere non proprio accomodante, è stato uno degli indimenticabili interpreti del Barolo. «Il Brunate 2009 colpisce per complessità e setosità».
64 euro. rinaldigiuseppe.com

97 BARBARESCO CRICHÊT PAJÉ 2011 ROAGNA

Un Barbaresco di stampo tradizionale, che nasce in una minuscola parcella con piante molto vecchie. «L'annata 2004 per me è "eterna"».
870 euro. roagna.com

98 PIGNOL 2004 MASTRI VINAI BRESSAN

Da un antico vitigno autoctono ormai poco diffuso, è un rosso profondo e raffinato, che seduce con i suoi aromi di pepe. «Ho amato specialmente quello del 2001, speziato e terroso».
80 euro. bressanwines.com

99 BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 IL PARADISO DI MANFREDI

Il Brunello come si faceva una volta: minimi interventi in cantina, utilizzo di cemento e botti grandi per una naturalezza espressiva che ha pochi eguali. «Di eleganza memorabile l'annata 2002».
77 euro. ilparadisodimanfredi.it

100 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2013 VALENTINI

Con il montepulciano e il trebbiano l'azienda Valentini ha valorizzato l'enologia abruzzese, regalando vini che sanno sfidare il tempo, con una grazia semplice che ha pochi eguali. L'annata 2001 è piaciuta a Massimo per la «carnosità del frutto».
105 euro. Tel. 0858291138

ILLUSTRAZIONE AG GETTY IMAGES