

VINITALY LO CHEF CI CONSIGLIA LE BOTTIGLIE AL TOP

VINI DIVINI

«Vi consiglio io i magnifici 10»

«PER BERE BENE NON SERVE SPENDERE UNA FOLLIA, BASTA AVERE GUSTO», DICE GIANFRANCO VISSANI. CHE CI GUIDA ALLA SCOPERTA DI CALICI SOPRAFFINI (A PREZZI ACCESSIBILI)

dall'inviata Fiamma Tinelli - foto Fernando Arias/Contrasto

«**A**h, che profumo. Senta, senta qui, assaggi: li sente il tabacco e i frutti di bosco? E quell'aroma di liquirizia, in fondo, lo sente?». Il bello di assaggiare vini con Gianfranco Vissani è che sembra di essere al cinema, tanto sono vivi le immagini e i sapori. «Questo rosso è perfetto per l'amatriciana, *ce vuole pro-*

prio una bella pasta, sì», annuisce convinto lo chef umbro mentre fa girare nel bicchiere un rosso color granato. Benvenuti al Vinitaly di Verona, la più grande festa del vino italiano. E che festa: 140 Paesi partecipanti, 150 mila visitatori, 576 mila bottiglie stappate, 130 mila bicchieri riempiti, tutto in quattro giorni. Girovagare tra gli stand con Vissani è come andare →



i rossi



Montepulciano d'Abruzzo Doc
Marina Cvetic
18 euro

Profumi: mora, *tapenade* di oliva, erbe e anice.
Il parere di Vissani: «Un rosso fresco, perfetto con un piatto di lasagne, la pasta al ragù di carne o dei salumi saporiti».

Montefalco Rosso Doc
Arnaldo Caprai
12 euro

Profumi: fiori di campo, frutti rossi e un tocco di noce moscata.
Il parere di Vissani: «Da bere con antipasti di salumi e formaggi, primi piatti di carne e arrostiti».

Cremes
Gaja
21 Euro

Profumi: confettura di ribes, amarena e fragola.
Il parere di Vissani: «Mezzo Pinot nero e mezzo Dolcetto, è il compagno ideale per piatti tipici piemontesi, agnolotti e bolliti misti».

Barricoccio
Fratelli Muratori
15 euro

Profumi: violetta, ciliegia, iris, rosa, timo, muschio.
Il parere di Vissani: «Invecchiato in una *barrique* di terracotta, è perfetto con un buon arrosto o della selvaggina in umido».

Rubesco
Lungarotti
13 euro

Profumi: pepe, cannella, tabacco e violetta.
Il parere di Vissani: «Ottimo con pasta e risotti, perfetto col *barbecue* e gli arrostiti di carne bianca e rossa o un bel tagliere di formaggi».

42 **OGGI** ● Al Vinitaly il Prosecco Bottega Gold Doc ha conquistato il titolo di Master, che viene rilasciato solo a vini eccezionali





«IN CANTINA LE DONNE SONO SEMPRE PIÙ BRAVE»

Verona. A lato, da sinistra, Enrica, Dominga e Marta Cotarella, le tre donne al comando della Falesco di Terni. «Le donne sono sempre più brave, forse perché seguire un vino è un po' come crescere un figlio», dicono. Sotto, Gianfranco Vissani, 63.



Parola di maestro:

«Il profumo dice tutto»



i bianchi



Alma
Bellavista
20 euro
Profumi: frutta dolce e matura, pere Decana, clorofilla e vaniglia.
Il parere di Vissani: «Il migliore da bere con l'aperitivo, gli stuzzichini, i carpacci di pesce, un risotto ai frutti di mare».

Sauvignon Doc Collio
Pighin
12,50 euro
Profumi: peperone giallo, salvia, vaniglia, sambuco e note di pesca.
Il parere di Vissani: «L'ideale è berlo con gli asparagi bianchi friulani, ma anche con sformati di verdura e uova».

Soente
Falesco
10 euro
Profumi: frutta fresca, ciliegia e vaniglia.
Il parere di Vissani: «Fantastico per l'aperitivo, accanto a torte salate, verdure gratinate e carni bianche e delicate».

Verdicchio Doc
Santa Barbara
Stefano Antonucci
12 euro
Profumi: frutta, agrumi e spezie dolci.
Il parere di Vissani: «Dà il meglio di sé accanto a una zuppa di pesce, a un piatto di crostacei o a una torta salata».

Iselis
Argiolas
15 euro
Profumi: fiori bianchi, frutta esotica, agrumi.
Il parere di Vissani: «Il bianco ideale per i *culurgiones* di patate alla menta, il risotto ai carciofi e tutti i secondi di pesce fresco».

● La *barrique* è una piccola botte in legno di rovere francese della capacità media di 225 litri

OGGI 43



ECCO I DIECI MIGLIORI VINI ITALIANI SOTTO I 25 EURO

QUANTE SIGNORE TRA I CREATORI DEI



Stefano Antonucci, produttore del Verdicchio consigliato da Vissani.



Claudia Tomadin col suo Sauvignon: «In Friuli il bianco in tavola non manca mai».



Michela Muratori e il Barricoccio: «Abbiamo inventato noi la *barrique* di coccio», dice.



Marco Caprai, vinaio umbro: «Per amare il vino bisogna amare il cibo», sostiene.

→ al luna park: tra la gente che lo ferma per un selfie, lui che tra un bicchiere e l'altro si avventa sulle fette di salame e le strette di mano di chi lo chiama "maestro", stargli dietro è come andare sulle montagne russe.

10 MILIARDI DI FATTURATO

D'altronde, è il mondo del vino italiano a correre veloce: con 380 mila aziende che producono 40 milioni di ettolitri di vino e un fatturato tra i 10 e i 12 miliardi di euro (5 dei quali derivanti solo dall'export), il nostro Paese copre da solo il 21% del mercato mondiale, piazzandosi al primo posto assoluto dell'export per volume (20,5 milioni di ettolitri l'anno) e al secondo per valore (ma solo perché i francesi si fanno pagare di più). Questi i dati. Ma la novità che salta subito all'occhio, girando per la Fiera di Verona, è che il vino italiano è sempre più "rosa". «Le donne hanno preso in mano intere aziende di famiglia e se la cavano benissimo», conferma Vissani. «Hanno il coraggio di innovare senza mai perdere di vista la tradizione. E i risultati si vedono». «Curare il vino è un po' come crescere un figlio. Forse è per questo che a noi donne riesce così bene», sorride



UNA FAMIGLIA DI BUONGUSTAI

Verona. Gianfranco Vissani con il figlio Luca, che tiene un blog sul sito Casavissani.it.

«MIO FIGLIO LUCA È IL MAGO DELLA NOSTRA CANTINA: PER OGNI PIATTO SA QUAL È IL VINO GIUSTO»

44 OGGI

● A ogni vino la sua temperatura: 18°C per i rossi corposi, 14° per i leggeri, 10° per i bianchi secchi, 8° per i fruttati



DIECI VINI SCELTI DALLO CHEF DELLA TV



Gaia Gaja delle omonime cantine. Dice: «Ho imparato tutto da mio padre».



Valentina Argiolas, produttrice dell'Iselis. «Amo la Sardegna», confessa.



Chiara Lungarotti e Teresa Severini col Rubesco: «È un vino che sa di Umbria».



Francesca Moretti e il suo Alma: «Da piccola passavo i pomeriggi in cantina».

Dominga Cotarella, vicedirettore della Falesco, che con le cugine Enrica e Marta segue la promozione di sette vini prodotti tra l'Umbria e l'Alto Lazio. Figlie e nipoti d'arte, le donne del vino sono cresciute in cantina, fra *barriques* e decanter. «Quando ero piccola abitavamo in una grande casa in mezzo alla campagna sulle colline della Franciacorta», racconta Francesca Moretti, Ceo di Bellavista. «Il paese era lontano e quando tornavo a casa da scuola non c'era un granché da fare, così dopo aver fatto i compiti mi rifugiavo in cantina, dove ascoltavo papà discutere con gli enologi di vendemmia e *perlage*. Sce-

gliere Agraria, all'università, mi è sembrata la scelta più naturale». I passaggi generazionali non sono mai facili, spiega Francesca, che ha preso da poco in mano le redini della Bellavista. «Quando abbiamo deciso di ringiovanire le nostre bottiglie e di vestirle di colori vivacissimi, apriti cielo: in azienda c'è chi ha storto il naso. Il coraggio ci ha premiato, ora le vendite vanno benissimo e il nostro Pas Operé è il più riconoscibile sul mercato». Di padri severissimi («ma innamorati») ne sa qualcosa anche Gaia Gaja, sorriso aperto e grandi occhi azzurri, nominata dalla rivista inglese *The Drinks Business* la

donna più influente del vino italiano nel mondo. «Mio padre è un maestro inflessibile: se per esporgli un'idea ci metto più di due minuti mi sbatte fuori dall'ufficio», racconta ridendo.

«LE RADICI CONTANO»

Di fronte a un bicchiere di Rubesco, Vissani si lancia nella difesa del territorio, dalla cucina al bicchiere. «Questo è un vino che spinge, che aggrappa, come l'Umbria da cui proviene», spiega lo chef. «Vale per un calice di rosso come per un piatto: se perdiamo la nostra identità regionale non siamo più nulla», scuote la testa il grande cuoco, che da sempre si dichiara perplesso rispetto alle scelte della cucina sperimentale. E che la sua, di cucina, resti sempre in *pole position*, lo dimostra anche la ressa di vip in coda per un tavolo al suo ristorante mobile allestito tra i padiglioni del Vinitaly. Tra imprenditori del vino ed enologi rinomati, al tavolo vicino all'ingresso è seduta una faccia nota: Joe Bastianich di *Masterchef*, che spiega al biondissimo figlio Ethan tutta la grandezza di un piatto di picci alla gricia con cavolo nero essiccato. E, per una volta, invece di criticare, sorride.

Fiamma Tinelli

E a mangiare da Vissani c'erano Bastianich e figlio



Verona. A sinistra, Joe Bastianich, 46, col figlio Ethan, 13. A pranzo nel ristorante mobile di Vissani, hanno mangiato picci alla gricia e bollito misto.

● La parola francese *bouquet*, nel linguaggio enologico, indica l'insieme dei profumi e degli aromi di un vino

OGGI 45

