

Rossi & Co.

LE NOVITÀ IN CARTA E IN CANTINA

1



Dal Brunello «pepato» nato da un'annata difficile alle tre sorprese di Barone Ricasoli, i vini di spessore si confermano portatori di storie d'eccellenza

vigneto esposto a sud e circondato dal bosco. Questo Romitorio di Santedame Gran Selezione 2015 è un rosso rubino di grande intensità in cui spiccano le proverbiali note del Sangiovese, ovvero la ciliegia e la prugna. L'affinamento di 30 mesi, di cui 24 in grandi botti di rovere, gli consente di arrotondare i suoi altrettanto celebri spigoli risultando speziato, robusto, armonico e, soprattutto, animato da un'esemplare astringenza. Nonché un nettare capace di elargire sicure ed ulteriori emozioni balsamiche nel tempo.

Ruffino, ruffino.com/it

• 3. LA VOCE DEL BRUNELLO 2014

Cominciamo col dire che, nel 2017, Gaetano Salvioni non ha prodotto il Rosso di Montalcino («se lo sono mangiato i caprioli, che mangiano l'uva come capita, non come i cinghiali che, invece, scelgono quella più buona»). E così, nell'anno del signore 2014, un anno difficile che ha restituito vini magri e slavati, lo stesso Gaetano se n'è uscito con un Brunello pepato, strutturato, complesso e succoso, figlio, forse, del diradamento fatto in vigna da quegli stessi caprioli, responsabili indiretti di questo vino pazzesco, che ha tutto quello che deve avere un Brunello che si rispetti: contegnò austero e succoso, magmatico e profondo da uve che, lui, quando ha incominciato, nel 1999, poté senza cognizione e, di conseguenza, vendemmiò rasoterra. Uve che, comunque, gli hanno restituito quello che lui gli ha dato, perché «troppa precisione il vino non la vuole»: sono le sue storie e sono dentro al suo vino. Tutto da ascoltare.

Albatreti, mfo@albatreti.it

2

• 1. PRIMAVERA UMBRA

I profumi sono salati, tropicali, di ananas e semi di zucca essiccati, quasi pungenti. La sensazione è quella di un vino con molto estratto, perfino appena macerato, tanto forti sono gli accenti floreali, di fiori piccoli, bianchi e dolcissimi. La bocca è un morso altrettanto salato e tattile, di discreta lunghezza e struttura. Non è un vino fresco, ma è caratteriale e misteriosamente molto beverino: vi si ritrova tutta la genuinità della campagna umbra, un ambiente riservato, e preservato, nei suoi delicati equilibri e rappresentato in bottiglia mediante il rispetto di antiche tradizioni produttive, in combinazione con tecnologie avanzate. Non è un caso che i vini di Roccafiore siano tutti da vitigni autoctoni, nonché prodotti in maniera ecosostenibile, certificati dal marchio di sostenibilità ambientale della Regione Umbria, Geen Heart Quality.

Roccafiore, roccaifiore.it

• 2. SANGIOVESE ESEMPLARE

Ça va sans dire, un'impeccabile selezione delle uve delle Tenute Ruffino di Santedame, situata in una delle zone di produzione più autorevole del Chianti Classico, la Conca d'Oro, nel comune di Castellina in Chianti. Le uve gravitano su terreni ricchi in scheletro e galestro a circa 400 metri sul livello del mare, in un particolare

3



30 | SPIRITO DI VINO



• 4. I TRE RE DI CASTELLO DI BROLIO

Colledilà, Roncicone, CeniPrimo: questi i nomi, quasi toponimi, dei tre Cru appena nati o, per meglio dire, rinati a Castello di Brolio. Perché Francesco Ricasoli aveva ben chiara la differenza tra le tre vigne quando, nel 2008, commissionò i primi studi di zonazione al Cra, il Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura. E l'esito, in bottiglia, è lapalissiano, tanto è didattico e precisissimo. I tre esemplari, tutti afferenti all'annata 2015, non potevano infatti essere più



diversi: complice un suolo composto da alberese per Colledilà, il sorso è floreale e così slanciato da sembrarci sospeso, lirico; Roncicone, poggiando invece su depositi marini, è un sorso salso come di scogli, benché generoso, fresco e succoso. CeniPrimo, infine, trova dimora su terrazze fluviali fatte di limo e ciottoli che gli restituiscono una certa austerità e una certa giovane imperiosità.

Barone Ricasoli, ricasoli.com

• 5. IL SUPERUMBRIAN DI LUNGAROTTI

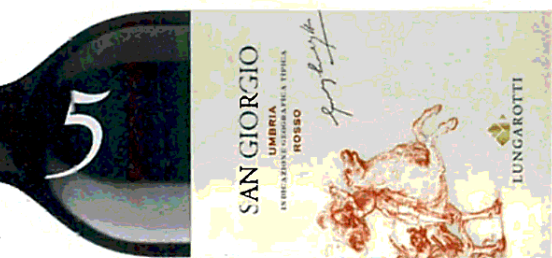
Sono 40 le vendemmie del San Giorgio, storica etichetta di Lungarotti, azienda trasversale ai tempi (lo dimostrano al-

cuni performanti reperti di Vigna Monticchio che, dalla collina di Brufa, continua a fare scuola di Sangiovese). di cui rappresenta l'evoluzione in chiave moderna. Incipit e casus belli del San Giorgio fu un importatore tedesco che, nel 1977, chiese a Giorgio Lungarotti un vino che potesse competere coi grandi bolgheresi: nacque così il primo Superumbrian rinnovato, oggi, nella scelta di dare pari dignità in percentuali a Cabernet Sauvignon e Sangiovese, e dalla cui interazione si genera un rosso di grande struttura e ampio respiro: e non è un caso che il Sangiovese provenga proprio da Vigna Monticchio.

Lungarotti, lungarotti.it

• 6. PRESTIGIO IN BOTTIGLIA

Un progetto di recupero e valorizzazione che vede un percorso di crescita avviato vent'anni fa dalla famiglia Tommasi, storica dinastia della Valpolicella e che, oggi, la quarta generazione porta a compimento. Dieci ettari di vigneto (La Groletta) di cui 1,9 dedicati in esclusiva a De Buris, per intercettare l'anima del terroir, collocati nella porzione più alta del cru caratterizzata dalla particolare



composizione argillosa e da un clima mitigato dal lago di Garda. 62% Corvina, 25% Corvinone, 5% Rondinella e 8%

Oseleta che sprigionano inevitabili note di ciliegia e cacao nonché resine balsamiche, sottobosco e grafite. Al palato è di grande naturalezza, ricamato da tannini elegantissimi, punteggiato da vibrazioni sapide e scandito da una lunga persistenza. Questo il sunto: un nuovo grande Amarone Classico 2008 per decantare lo splendore del tempo, un nuovo brand per far godere il prestigio dell'occasione. Tommasi Wine, tommasiwine.it



• 7. IL NETTARE DEL VULCANO

Se è vero che, negli ultimi anni, si è parlato con sempre maggiore entusiasmo dei vini provenienti dall'Etna, è anche grazie allo straordinario lavoro di piccole realtà come Calabretta. Siamo a Randazzo, comune che domina il versante settentrionale del Vulcano, entrato nell'immaginario collettivo per via dei bellissimi alberelli messi a dimora sulle sciare, antiche colate laviche; un composto, questo, che propizia una viticoltura che, se non vogliamo definire naturale, occhieggia comunque alla biodinamica. È grazie a queste peculiarità che questo Carricante diventa l'esatto emblema del territorio in cui nasce: è pietroso, minerale, quasi masticabile nei suoi profumi di erbe di campo scottate dal sole, abbacinante nella luminosità del sorso, croccante e vivo. Calabretta, triplea.it

