



La blog-zine di Stefano Tesi

# Alta Fedeltà

"Così nel mio parlar vogli'esser aspro" (Dante, Rime)

STRUMENTI PER ILLETTERE ROCCARACCONTOINIBOLL HADOPORRÀ A TORVIVIO BARALIA COSTI SE SI PARI TERZA PAGINA  
BATTUTE DI BRIO



## RANDOM NOTES DALL'UOVO DI PASQUA DEL VINITALY

STEFANO TESI x 10 APRILE 2023

**Passata la sbornia e riordinate le carte, ecco una rassegna a volo d'uccello dei nostri assaggi migliori, o più divertenti, o più curiosi fatti durante l'ultima kermesse veronese.**

Difficile dire se sia meglio scambiare dieci minuti di chiacchiere e barzellette con Martin Foradori, gran patron altoatesino di **Hofstaetter**, o assaggiare i suoi vini. Sta di fatto che la sua "estensione" nel Trento Doc con Maso Michei non tradisce le attese: il Michei Extra Brut, 100% Chardonnay e 48 mesi sui lieviti, ci è piaciuto assai per finezza, cremosità ed eleganza. Adesso aspettiamo Martin al varco col nuovo, annunciato e fatalmente atteso metodo classico da Pinot Nero. A proposito di Pinot Nero, anche il Barthenau Vigna S. Urbano 2018 si è confermato un gran bere. E il Vigna Roccolo 2017, da vigne in quota vecchie settant'anni, è una piccola bomba che vale i (non pochi) soldi che costa.

Interessante anche testare uno dietro l'altro i cinque vini della nuova "linea riallineata" di **Cembra Cantina di Montagna**, in una delle mie valli trentine preferite. Per tensione ed equilibrio tra eleganza e godibilità ci è piaciuto molto il Pinot Nero Trentino Doc 2019, ma molto bene anche il Muller Thurgau 2020 Trentino Doc, sapido e citrico come ti aspetti, eppure preciso e composto. Oro Rosso 2017 (dal nome della roccia, non dell'uva, che è



solo Chardonnay) è una bollicina Trento Doc Riserva a dosaggio zero molto elegante e sapida, un prodotto a mio giudizio molto azzeccato anche commercialmente.

Bella davvero poi, didattica e per molti versi sorprendente la verticale di nove annate – tra il 2016 e il 2000 – di **Pecorino d'Abruzzo** organizzata dal Consorzio Vini d'Abruzzo e guidata da una brillante Adua Villa, a conferma che in Italia l'onda lunga dei bianchi invecchiati si fa sempre più strada. Tra tutti, segnalo il Bianchi Grilli per la Testa 2013 di Torre dei Beati, che al naso e in bocca si è distinto per integrità, screziatura e coesione e l'IGT Colli Aprutini Pecorino Nubile 2015 di Cantina Strappelli, dal sorso sapidissimo e profondo. Note di merito all'IGT Colli Aprutini Pecorino 2012 di Emidio Pepe (o lo si ama, o lo si odia: io lo amo) e per l'IGT Colline Teatine Pecorino Yare 2000 di Feuduccio: dopo ventitre anni, un vino ancora bevibile e che anzi in bocca dice pure la sua.

Quando invece si dice spazio ai giovani: a vent'anni Tiziano Arecco, agronomo, "scappa" da Gavi e dalla familiare **Cascina delle Monache**, va a fare esperienze di Nuova Zelanda e in California, torna e mette mano alla produzione. Ora fa tre vini, due Gavi e un Dolcetto. Il suo Ronco del Mandorlo Viti Vecchie 2022 Gavi Docg del Comune di Gavi ha un solo difetto: la lunghezza del nome. Per il resto questo bianco, 100% di uve Cortese da vigne del 1978, è gentile, finissimo, con una bella spinta acida e una lunghezza sorprendente.

Spazio ai vecchi, anche. Non nel senso di produttori, bensì di vini antichi. E' il caso del **Buttafuoco Storico**, l'affascinante rosso dell'Oltrepo Pavese già amato da Carlo Porta. Lo producono i diciassette membri del "club" omonimo in un'area ristretta a sud di Stradella, compresa tra i torrenti Scuropasso e Versa, con Croatina, Barbera, Uva Rara e Unghetta di Canneto. Ognuno secondo una formula familiare che si sovrappone alle tre sottoaree geologiche del comprensorio. Assaggi interessantissimi, compreso il Buttafuoco Storico 2018 Vignaioli del Buttafuoco Storico, il vino che i produttori affidano ogni anno a un enologo diverso, incaricandolo di assemblare i vini di tutti in un solo vino, capace di unificare le tante anime di questo rosso potente ed elegante. Presto su questi schermi.

**Luca Ferraris** è il riconosciuto deus ex machina del Ruchè e il principale artefice del suo successo. In fiera se n'è uscito con l'idea, potenzialmente pericolosa se sintomo di una filosofia discendente, dei "summer wines" a base di Ruchè e di Viognier. Pericolo scampato: la fragranza diretta e non banale del Sant'Eufemia Ruchè Costigliole docg 2022 ci è piaciuta, così come il Sensazioni Viognier Piemonte doc 2022, dotato di una vivacità olfattiva pungente e di una bocca più sapida del previsto. Esperimento riuscito anche grazie alla temperatura estiva dei padiglioni, che aiutavano a calarsi nel clima.

*Vernazzola, Pedevenda e Dorona*: chi sono costoro? Che si tratta di tre misconosciuti e quasi perduti vitigni euganeo/padovani ce l'ha spiegato l'incontenibile Aldo Lorenzoni, fondatore con altri accoliti di **GRASPO**, associazione del Terzo Settore fondata a marzo scorso: Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione della biodiversità vinicola. Un sinedrio di volontari, tutti enologi ed esperti di vino d'antico pelo, che si sono messi insieme per ricercare e ripropagare le centinaia di varietà a rischio di estinzione della nostra penisola. *"Ma ci interessano solo quelle vinificabili"*, tuonano porgendomi il librone appena pubblicato sull'argomento, grazie anche al sostegno di generosi sostenitori, con saggi, articoli e le schede di decine e decine di uve e dei loro "custodi". Ovviamente i campioni di Vernazzola, Pedevenda e Dorona (tre delle sessantadue vinificazioni effettuate nel 2022) le abbiamo assaggiate e l'ultima ci è parsa la più interessante. Anche di questo, però, riparleremo presto.

Sempre in tema di vitigni antichi, sconosciuti e a rischio, ecco pure "O", Terre Siciliane Dop