

San Valentino in bottiglia—

PER L'AMORE A PRIMA VISTA PUÒ BASTARE UN'ETICHETTA

I vini che fanno del sentimento (di coppia ma anche per la mamma) la loro caratteristica. Da quello con un finale carnoso e viscerale a quello equilibrato, che sa trovare compromessi

Lara Loreti

Ci sono amori che durano tutta la vita, altri il tempo di un bicchiere di vino. Ma poco importa. È San Valentino, giorno degli innamorati. «Lo splendore della luna, colla sua luce, ha dilacerata la veste della notte; bevi vino, ché un momento simile non è possibile trovare». Così canta il poeta persiano Omar Khayyam. E così risuonano nel palato i tannini di certi vini speciali, che fanno dell'amore il segno della propria carta d'identità.

Croce e delizia

Sospiri, struggimenti, pazzia gioia. Il primo amore ci appartiene. Marco Corsini, direttore ed enologo di Fattoria di Fubbiano, in Lucchesia, ha voluto regalare eternità alla persona che per la prima volta gli ha fatto battere il cuore con **First Love Rosso Colline Lucchesi Doc**: una dichiarazione d'amore suggellata da un cuore rosso tatuato sull'etichetta. È un blend di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon,

Il Bacialè piemontese è un Cupido: colui che combina i matrimoni

uno dei vini di punta dell'azienda di proprietà dello svizzero Alfred Schiller. «First love è un esercizio di stile, esperienza, voglia di migliorarsi - dice Corsini -. Il Sangiovese apporta una solida struttura e i tipici sentori di amarena, il Merlot seduce con la sua trama setosa e il Cabernet Sauvignon sigla la simbiosi con eleganza e austerità».

La passione

Quando si ama è naturale lasciarsi travolgere da trasporto e dolcezza. In Alto Adige, nella cantina San Michele Appiano, c'è un'intera linea di vini chiamata proprio **Sanct Valentin**. Il direttore ed enologo Hans Terzer ha imbottigliato la passione che si esprime al top nel passito Comtess. «In bocca è suadente e dolce. Sorprende con un pizzico di acidità in un bel gioco tra dolcezza e freschezza - dice l'enologo -. Accarezza la lingua con la sua cremosità. Chiude con un finale infinito come un bacio». Fine e sensuale anche il Pinot Nero.

Solo per gente dal cuore caldo, il rosso **Core Campania Igt** è realizzato dalla cantina Montevetrano, a San Cipriano Picentino, in provincia di Salerno. «Core interpreta in modo dialettale il "cuore" del nostro Sud - dice la produttrice Silvia Imperato -. Ha la radice in Cor, coraggio, quello di usare un segno che è la geometria

dell'Amore. Una piccola riverenza con il nostro Aglianico». Core ha un impatto aromatico di spezie, con finale carnoso, viscerale.

C'è chi dice sì

Giochi di sguardi, passione, armonia. Il passo verso il «sì» è più vicino. E chi potrebbe battezzarlo meglio di un vero cerimoniere? Ecco a voi il **Bacialè**, firmato dalla prestigiosa cantina Braida di Raffaella e Giuseppe Bologna, a Rocchetta Tanaro, Asti. Lo racconta la viticoltrice: «È un vino romantico, tanto che ha il "bacio" nel nome. In realtà, in piemontese, il "Bacialè" è un Cupido: colui che combina i matrimoni. Il nostro Bacialè rappresenta le nozze combinate tra il grande amore di famiglia, la Barbera, con il Pinot Nero, il Merlot, il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc. Un matrimonio ben riuscito, destinato a un felice invecchiamento. E non dimentichiamo che il Bacialè appartiene alla famiglia del Bricco dell'Uccellone, a cui il Conte Riccardo Riccardi attribuiva magiche proprietà generative».

La tenerezza senza età

E poi c'è il momento tenero, che abbraccia tutti, dagli adolescenti ai fili d'argento. **Baciami!** è la nuova bolla rosé da uve Mammolo fatta con metodo charmat (con rifermentazione in tini d'acciaio) dall'azienda fiorentina Piandaccoli di Giampaolo Bruni, sotto l'egida dell'enologo Attilio Pagli. Un inno alla complicità. «In un mondo in cui tutto si spersonalizza e si proietta sullo schermo - dice Bruni - invitiamo a riscoprire la piacevolezza nell'incontro. Io, che non sono più verde, sono convinto che l'amore sia tenerezza, e il bacio ne è la manifestazione più dolce. E così è nato un vino equilibrato, come dovrebbero essere tutte le relazioni».

Per sempre

In questa sfilata di cupidi e cuoricini non può mancare un tocco letterario, di paternità shakespeariana: Giulietta e Romeo. Location, Verona. **Amore assoluto** è il nome di questo blend di uve rosse locali e internazionali fatto da Antiche Terre Venete. Intenso, fruttato e persistente. «Amore Assoluto è fresco e facile da bere, biologico - dice l'enologo Davide Degani -. Richiama Verona, città del romanticismo. È per questo che abbiamo inserito in retro-etichetta una lettera d'amore». Chiudiamo il cerchio degli affetti con l'amore più puro che esista: quello verso la mamma, su cui si fonda **Amore mio**, vino di punta dell'azienda di Montepulciano Croce di Febo. «È una Riserva del Vino Nobile fatta con le migliori uve Sangiovese 100%, solo in 2mila bottiglie - dice la viticoltrice Silvia Vincenti -. Amore mio è il nome di una mostra che mia madre allestì nel 1970 con l'artista Achille Bonito Oliva a Montepulciano. Dopo 40 anni, lei desiderava riproporre la stessa esposizione, ma purtroppo è mancata. E io nel 2010 ho deciso di dedicarle questo vino pregiato». —

© BY-NC-ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Amore mio

È il nome di una mostra di arte contemporanea allestita nel 1970 e anche di un vino a base di Sangiovese prodotto a Montepulciano da Croce Di Febo

Comtess

È il primo passito dell'Alto Adige. Lo produce l'azienda San Michele Appiano e fa parte della prestigiosa linea Sanct Valentin

First Love

Un cuore rosso dai bordi dorati impreziosisce l'etichetta di questo vino prodotto da Fattoria di Fubbiano in Lucchesia First love, primo amore



La strada a forma di cuore che gira intorno ad alcuni vigneti a Kungota, in Slovenia

Ti dico t'amo su un tappo—

A Canelli per lasciare messaggi d'amore sul sughero, visitare le storiche cantine dello spumante e percorrere la Sternia

Carla Diamanti
Canelli (Asti)

Dimenticate i lucchetti sui ponti. La nuova frontiera delle promesse d'amore ha la forma di un tappo di sughero, l'ispirazione di **Raymond Peynet** e un'ambientazione firmata Unesco. Succede a Canelli, culla dello spumante italiano nato a inizio Ottocento quando un gruppo di brillanti imprenditori locali si accorse che le uve del **Moscato** avevano caratteristiche simili a quelle dello champagne e potevano essere usate per

produrre un vino altrettanto pregiato. Grazie alla fermentazione naturale, non aveva bisogno di zuccheri e poteva essere trasportato facilmente, facendo felici palato e cuore dell'aristocrazia europea (e non solo) rimasta a bocca asciutta dalla limitata produzione di champagne, insufficiente rispetto alla domanda.

Nel vecchio borgo monferrino, circondato da un paesaggio talmente bello da essere finito tra i Patrimoni dell'Umanità, una stradina acciottolata conosciuta come **Sternia** (in dialetto «sentiero») si insinua fra le case. Da settembre, quando è stata ribattezzata «Via degli innamorati», è stata percorsa da migliaia

TORINO WINE WEEK

Dal 18 al 24 febbraio

Lunedì inizia la Torino Wine Week, con incontri, conferenze e degustazioni in vari luoghi della città. Enotecche, ristoranti e osterie del centro ospiteranno sfide tra produttori, assaggi di vini in abbinamento a menù tematici e laboratori sul tema dell'enologia, coinvolgendo i quartieri di Vanchiglia, San Salvario e del Quadrilatero. Sabato 23 e domenica 24 febbraio il festival si sposterà nelle sale di Palazzo Carignano: lo splendido edificio che fu sede del primo Parlamento italiano si trasformerà in una cantina dove verrà allestito il Salone del Vino, uno spazio



Salone del Vino a Palazzo Carignano

con più di 30 produttori e un'area cibo curata dai Maestri del Gusto in cui verranno presentate principalmente bottiglie piemontesi (il Piemonte è la prima regione in Italia per numero di doc/docg e la seconda per export). Il festival si rivolge a professionisti del settore ma anche a semplici appassionati. Acquistando il Wine Pass, in vendita sul sito bit.ly/torinowinepass, si potrà accedere a tutti gli eventi organizzati durante la Torino Wine Week (conferenze, laboratori e degustazioni) e si avrà diritto a sconti sui vini in mensa nei locali convenzionati. È compreso nel biglietto un calice degustazione disponibile presso il Salone del Vino. Non sarà necessario invece il Wine Pass per entrare al Salone del Vino.

In cantina

Paolo Massobrio



Squadra giovane per un Amarone elegante e fresco

A Verona nei giorni scorsi ha debuttato l'annata 2015 dell'Amarone, che va in controtendenza rispetto al modesto millesimo 2014. «È la migliore annata degli ultimi 30 anni» hanno dichiarato alcuni produttori, e i miei assaggi condivisi con Marco Gatti, di 68 campioni, mi hanno dato conferma: un'annata da cercare, che coglie l'essenza di questo vino eccelso, frutto di quelle uve autoctone che subiscono l'appassimento.

Nel mazzo dei nostri assaggi, o meglio nella rosa dei sei migliori degustati alla cieca (Cà dei Frati, Collis Riondo, San Cassiano, Pietro Zanoni e Zeni), è emerso Giovanni Ederle, 32 anni, che produce il vino, con la sorella Camilla, a due chilometri dall'Arena di Verona, sulle colline di San Mattia, dove ha pure un agriturismo. Quelli che lavorano con loro sono sotto i 30 anni e l'inclinazione, dal 2012, è quella della coltivazione biologica. Lui ha iniziato a 18 anni, estirpando un vigneto troppo vecchio, prima di iscriversi a Scienze e tecnologie viticole. La sua prima vendemmia è del 2008, con vinificazione in garage. Ma ciò che colpisce di Giovanni è la sua interpretazione dell'Amarone, perfetta per questa annata e in linea con una tendenza che non vuole più vini troppo «muscolosi».

Lui infatti punta su freschezza, acidità e bevibilità. Il corpo elegante e fresco è frutto della sperimentazione dei primi anni e il suo Amarone ha un residuo zuccherino basso dacché l'appassimento non è esagerato, così come la fermentazione a bassa temperatura non estrae esageratamente. In questa maniera punta sul fruttato del vino che affina in botti da dieci ettolitri usate e un lungo periodo in bottiglia.

Il suo 2015 ha colore rubino intenso, al naso è floreale con note di rose rosse e di viole, quindi sentori di spezie, tabacco dolce da pipa, erbe balsamiche, grafite. Ha un gusto caldo, armonico, di eccellente equilibrio. Dello stesso tenore il suo Valpolicella Superiore 2016 che spicca sempre per il fruttato. Dallo scorso anno ha iniziato a costruire la cantina dove produrrà cinque vini rossi e un bianco con lungo affinamento in bottiglia. Complimenti! —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Cantina Giovanni Ederle

via Santa Giuliana 2/a
Verona
Tel. 045 8301711
Una bottiglia di Amarone della Valpolicella 2015 costa 45 euro

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Core



Di nome e di fatto L'Aglianico dell'azienda campana Montevetrano è dedicato al caldo temperamento del Sud, e a tutti coloro che sanno aprire le braccia al prossimo

Amore assoluto



Per eccellenza è quello di Giuletta e Romeo. È di Verona l'azienda Antiche Terre Venete che produce questo blend di uve rosse

il Bacialè



Il nome indica il Cupido che fa incontrare i nubendi, coloro che convoleranno a nozze. Un blend emozionante di Barbera e uve internazionali firmate Braida

Baciarmi!



Fine bollicina dell'azienda Piandaccoli di Lastra a Signa (Firenze). È a base di Mammolo, vitigno autoctono toscano riscoperto dagli stessi produttori e vinificato in rosé



GETTYIMAGES

di visitatori che hanno seguito le tappe scandite da opere di artisti locali ispirate al vino per giungere al punto più alto del paese. Lassù, dove lo sguardo corre sui vigneti, il **Belvedere Unesco** che domina i tetti di Canelli è il luogo più romantico per una dichiarazione d'amore.

Il sentiero è un tributo a Raymond Peynet, l'illustratore francese reso immortale dai suoi *amoureux*. Abbozzati per la prima volta su una panchina di Valence, dal 1943 il violinista dai capelli lunghi e la sua ragazza sono stati riprodotti su libri, cartoline, quadri, francobolli, persino in una serie di bambole Lenci di cui non restano esemplari. A Canelli, Peynet arrivò nell'ottobre del 1983 per inaugurare una mostra di sue illustrazioni presso le distillerie Bocchino. Le cronache ricordano che per tutto il suo soggiorno firmò autografi e regalò piccoli disegni dei suoi innamorati. Si racconta anche che, salendo nel borgo alto, rimase colpito dalla bellezza della Sternia.

Per San Valentino, il borgo astigiano aggiunge alla narrazione romantica un tocco

frizzante. Si chiama **«Canelli Sparkling Love»** ed è un'opera in divenire che, dopo l'inaugurazione di sabato alle 15,30, crescerà con le loro promesse d'amore dei visitatori. Sui pannelli collocati fra le vie della città sarà possibile incastonare i caratteristici tappi a fungo che chiudono le bottiglie di spumante. Prima di inserirli nell'installazione, saranno personalizzati con un nome o un messaggio speciale. I tappi «sparkling love», in vendita tutto l'anno presso l'Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana (5 € a coppia con due calici di spumante), saranno distribuiti gratuitamente nel weekend dopo San Valentino, sabato 16 e domenica 17 febbraio.

Per concludere l'esperienza, niente di meglio di una visita alle storiche **case spumantiere** di Canelli. Nelle cantine di Bosca, Gancia, Coppa e Contratto, conosciute come «cattedrali sotterranee» e visitabili su prenotazione, riposa lo spumante metodo classico che è diventato una delle eccellenze italiane più note al mondo. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Le Sternia, o Via degli innamorati