

Speciale Vini

Speciale Vini

UN GIRO D'ITALIA CON L'OPINION LEADER

«Vi porto con me, tra i grandi rossi della nostra penisola»

Alla scoperta dell'Aglianico, del Barolo, del Sagrantino, del Chianti e di tanti altri il vino secondo Gardini? «Deve rappresentare il territorio e il carattere di chi lo produce»



CESENA
LUCA GARDINI
Territorio, territorio e ancora territorio. Non mi stancherò mai di ripeterlo: il vino deve avere per me due caratteristiche fondamentali e la prima è questa: deve rappresentare il territorio dal

quale proviene. La seconda? All'assaggio deve mostrare il carattere e la visione del produttore. In una parola tutto questo io lo chiamo: identità. L'Italia è un paese ricco di sfaccettature, di idee, di stili. Da anni giro il nostro Paese per degustare e mi accorgo ogni volta di più di quanto la no-

strasia una terra speciale per il vino. Ecco allora un viaggio su carta, alla scoperta di quelli che per me sono i dieci grandi rossi d'Italia. Quelli senza i quali non potrei fare a meno. Partiamo!

Aglianico
L'Aglianico è un vitigno a bacca

rossa coltivato in Basilicata, Campania, Puglia e Molise. Originario della Grecia, ma introdotto in Italia già nel VII-VI secolo a.C., si suddivide in 3 biotipi: Aglianico di Taurasi, da cui il Taurasi DOCG, in Irpinia; Aglianico del Vulture, in Basilicata, nella zona del Monte Vulture, un

antico vulcano inattivo; Aglianico del Taburno, originario della provincia di Benevento, alle pendici del monte Taburno, un altro vulcano estinto. Un'altra zona vocata per la produzione di Aglianico è il Cilento, da cui il Cilento Aglianico DOC, realizzato in provincia di Salerno, oltre che

nel territorio di Ascoli Satriano.

Amarone
Raro che un vino assommi così tante narrazioni parallele, quasi da crime story. Se infatti il termine 'Amarone', per indicare il Recioto Amaro o Recioto Secco, nasce di recente, ossia nella primavera del 1936 nella Cantina sociale Valpolicella, ad opera di Adelino Lucchese, che ritrovando una botte abbandonata di Recioto (un vino dolce), e spillandolo, si accorse che la fermentazione lo aveva trasformato in vino secco, anzi, amaro - da cui Amarone - è vero che già Catullo e Cassiodoro decantavano il 'vino amaro' di Valpolicella. Nella sua versione moderna è un vino prodotto da uve passite di Corvina, Corvinone e Rondinella e altri uvaggi a bacca rossa, famoso in tutto il mondo.

Valtellina
La storia del successo di quella

che è l'area terrazzata più grande d'Italia (850 ettari declinati in circa 2500 km di 'terrazze') è antichissima, dato che la coltivazione della vite nell'anfiteatro naturale delle Alpi Retiche è tradizione consolidata. Uve di Nebbiolo, nella variante Chiavennasca, declinata nelle versioni Sforzato, Inferno, Grumello e Sassella, rappresenta un compatissimo poker d'assi. Schermato dagli influssi delle correnti alpine, correttamente irriggiato, orograficamente ricco, con il corredo della brezza proveniente dal lago di Como, il territorio della Valtellina è indubbiamente vocato. 7 DOCG, una DOC e un IGT, un parco di vini di indubbio livello qualitativo.

Chianti
Uno dei più famosi vini italiani nel mondo è realizzato nella zona del Chianti Classico fin dal 1932, anche se è attestata una produzione fin dal 1300. L'area è collocata tra i comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Radda in Chianti e Greve in Chianti, e in parte di Barberino Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi e San Casciano Val di Pesa. Il vino è a base Sangiovese (minimo 80%, più altri uvaggi territoriali o internazionali a bacca rossa), uva straordinaria nel restituire il territorio in cui cresce. Il Classico viene messo in commercio non prima del primo ottobre dell'anno successivo alla vendemmia, mentre la Riserva deve invecchiare al-

meno 24 mesi. La DOCG prevede, dal 2013, anche la tipologia del Gran Selezione.

Barolo
Vero e proprio 're delle Langhe', il Barolo è uno dei vini ambasciatori della viticoltura italiana nel mondo. È prodotto da uve di Nebbiolo in purezza, a sua volta il vitigno piemontese per antonomasia. La zona di produzione comprende i territori dei comuni di Barolo, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba e parte dei territori dei comuni di La Morra, Monforte d'Alba, Roddi, Verduno, Cherasco, Diano d'Alba, Novello e Grinzane Cavour in provincia di Cuneo. Il Barolo DOCG deve affinare per un minimo 3 anni a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, di cui almeno 18 mesi in botti di rovere o castagno, mentre la Riserva per un periodo minimo di 5 anni, cui almeno 18 mesi in botti.

Brunello
Brunello è il nome che veniva dato a Montalcino a quella che si credeva essere una varietà di uva, anche se nel 1879 si scopre che Brunello e Sangiovese sono lo stesso uvaggio. Da quel momento a Montalcino il Brunello diventa il vino prodotto in purezza da uve Sangiovese. Il Brunello è prodotto nell'area omonima collocata circa 40 km a sud di Siena, un areale vitivinicolo esteso per 24mila ettari, di cui il 15% vitato. L'affinamento in legno di

rovere è obbligatorio per almeno 24 mesi, più altri 4 in bottiglia, mentre la tipologia Riserva deve essere invecchiata per almeno sei anni, di cui almeno due in legno.

Barbaresco
Altro straordinario prodotto enoico piemontese, il Barbaresco come il Barolo è prodotto con uve Nebbiolo in purezza, coltivate nei comuni di Barbaresco, Neive, Treiso (già frazione di Barbaresco) e la parte di frazione San Rocco facente parte del comune di Barbaresco, ora aggregata al comune di Alba, in provincia di Cuneo. Vinola cui rinomanza era già nota ai Galli, da cui il nome ('Barbaritium') richiede un invecchiamento di almeno 26 mesi a decorrere dal primo novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno 9 in recipienti di legno.

Sagrantino
Vitigno originario di Montefalco, piccolo centro a due passi da Perugia, cresce nell'intero territorio del comune e in parte dei territori circostanti, ovvero sia i comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria, tutti in provincia di Perugia. La superficie vitata è di circa 700 ettari complessivi (ma 20 anni fa erano meno di 200). Il vino che se ne produce da uve in purezza, il Montefalco Sagrantino, già rinomato presso i romani, è famoso e celebrato in tutto il mondo data l'elevata dotazione

di estratto e polifenoli, caratteristica che lo rende un prodotto adattissimo all'invecchiamento.

Nero d'Avola
È il vitigno territoriale a bacca nera più diffuso nel panorama siciliano, dapprima presente con la denominazione di Calabrese e successivamente associato, dall'800 in poi, alla città di Avola, in provincia di Siracusa. Prima di affermarsi come vino corposo e da invecchiamento il Nero era ricercato come vino da taglio o addirittura prodotto in versione novello. Solo successivamente se ne apprezzò il grandissimo potenziale di finezza e qualità, che lo rende tuttora diffusissimo in tutta la Sicilia (eccezzuate le pendici dell'Etna) e anche sul continente, in provincia di Reggio Calabria.

Etna Rosso
L'Etna rosso completa il panorama enoico siciliano, essendo prodotto nei comuni di Biancavilla, Santa Maria di Licodia, Paternò, Belpasso, Nicolosi, Pedara, Trecastagni, Viagrande, Aci Sant'Antonio, Acireale, Santa Venerina, Giarre, Mascali, Zafferana Etnea, Milo, Sant'Alfio, Piedimonte, Linguaglossa, Castiglione, Randazzo, tutti in provincia di Catania. La produzione è consentita con uve di Nerello Mascalese (almeno per l'80%), Nerello cappuccio, al massimo per il 20%, e con altri territoriali. È uno dei grandi artefici della rinomanza vitivinicola siciliana.

PIEMONTE
BAROLO
L'Astemia Pentita
Barolo DOCG
Riserva Terlo
2016

:: Naso di mora di rovo e ciliegia sotto spirito, con chiusura sui toni dell'alloro, bocca con tannini sapidi e finale speziato, con ritorno balsamico.



PIEMONTE
BARBARESCO
Orlando Abrigo
Barbaresco DOCG
Meruzzano 2017

:: 15 mesi in rovere che trasmettono una lieve traccia tostata sovrastata dall'incisività del frutto, balsamico fin dal naso, e da una morbida trama tannica di ottima persistenza.



LOMBARDIA
VALTELLINA
Tenuta Scerscé
Sforzato di
Valtellina DOCG
Infito 2017

:: Un eccellente Sforzato. Al naso sentori di more con sferzate di agrumi, in bocca sale, freschezza e note balsamiche di euca-lipto.



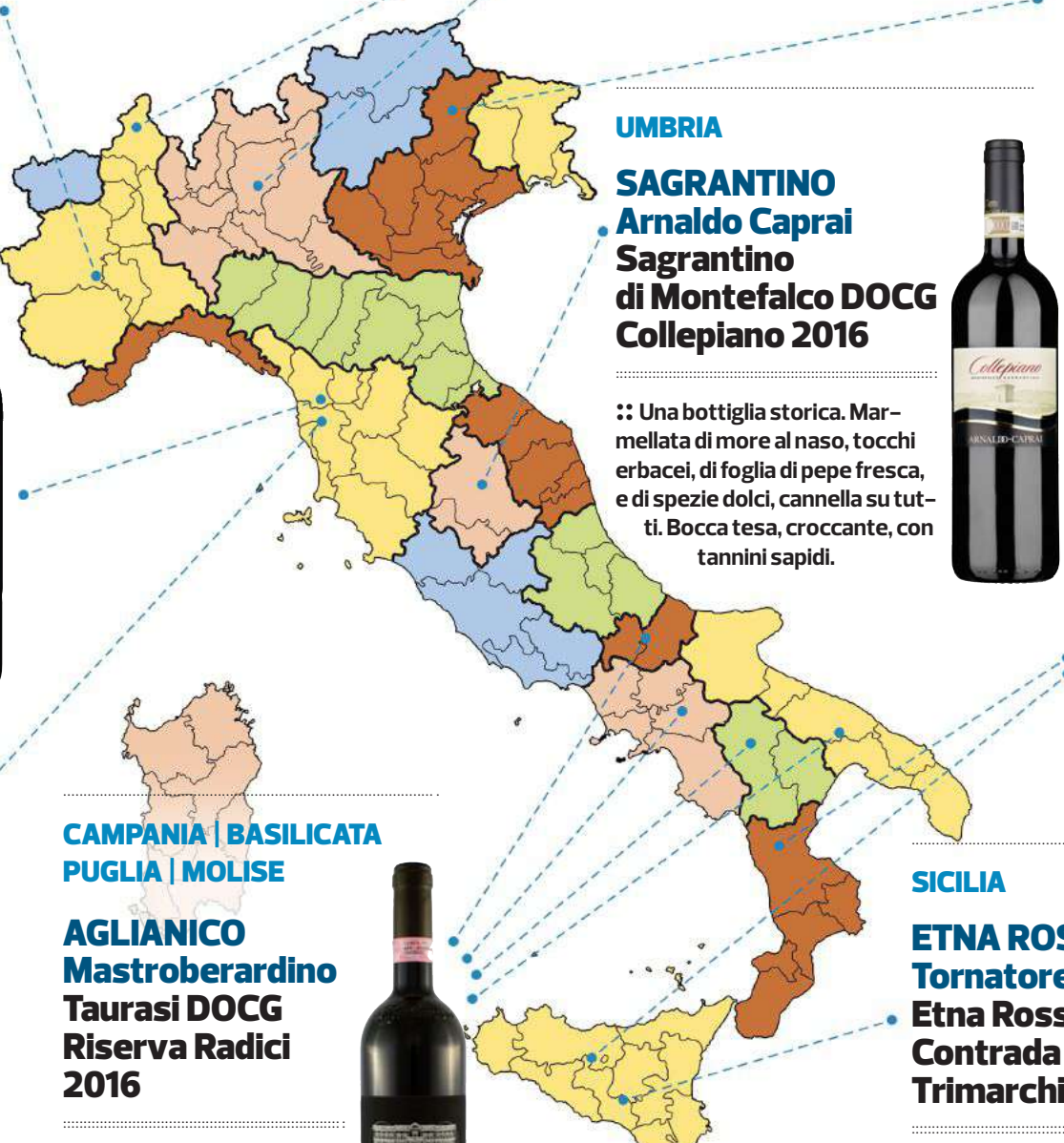
VENETO
AMARONE
Tenuta Sant'Antonio
Amarone
Della Valpolicella
DOC Riserva
Lilium Est 2010

:: Vera e propria 'gemma' della Valpolicella. Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Croatina e Oseleta in blend. Ciliegie sotto spirito al naso, tocchi ufficiali, tannini iodati.



TOSCANA
CHIANTI
Frescobaldi
Tenuta Perano
Chianti Classico
Gran Selezione
DOCG Rialzi
2016

:: Visciole sotto spirito al naso, chinotto, poi spezie secche, timo in testa, e chiusura di euca-lipto. Bocca salmastra, con tocchi di alloro. Lunghissimo finale con ritorno balsamico.



UMBRIA
SAGRANTINO
Arnaldo Caprai
Sagrantino
di Montefalco DOCG
Collepiano 2016

:: Una bottiglia storica. Marmellata di more al naso, tocchi erbacei, di foglia di pepe fresca, e di spezie dolci, cannella su tutti. Bocca tesa, croccante, con tannini sapidi.



SICILIA | CALABRIA
NERO D'AVOLA
Feudo Maccari
Sicilia DOC
Saia 2018

:: Un Nero d'Avola in purezza dall'area tra Noto e Pachino. Piccoli frutti neri al naso, tocchi di spezie dolci, chiusura balsamica. Bocca tesa e succosa, finale con ritorno speziato.



TOSCANA
BRUNELLO
Belpoggio
Brunello Di
Montalcino
DOCG 2016

:: Naso intenso, con grande tocco balsamico, duroni, more, ottima traccia officinale di maggiorana, alla bocca tannini iodati e finale con ritorno balsamico.



CAMPANIA | BASILICATA
PUGLIA | MOLISE
AGLIANICO
Mastroberardino
Taurasi DOCG
Riserva Radici
2016

:: La potenza primigenia e nitida dell'Aglianico in purezza. Confettura di prugne e tocchi di maggiorana al naso, bocca densa, finale con ritorno fruttato.



SICILIA
ETNA ROSSO
Tornatore
Etna Rosso DOC
Contrada
Trimarchisa 2017

:: Nerello Mascalese e Cappuccio in blend, naso di sottobosco, frutti rossi, traccia balsamica, alla bocca compatto, succoso, di ottima persistenza e massiccia, vulcanica, mineralità.



PETROLO

La produzione vitivinicola aziendale sin dalla seconda metà degli anni '80 ha puntato esclusivamente a far nascere vini di carattere, legati al territorio grazie a vitigni Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Trebbiano e continua a farlo attraverso un attento processo di selezione delle uve, una bassa produttività per pianta e uno scrupoloso lavoro in cantina, dove la mano dell'uomo cerca di valorizzare il frutto della natura senza rovinarlo. L'effetto di questa filosofia si ritrova nell'offerta dei vini di Petrolo, tutti di alto livello, tutti in continua tensione verso la massima qualità. **A Petrolo non esiste un vino base, esistono solo grandi vini.**

PETROLO SOCIETÀ AGRICOLA S.S. · LOC. PETROLO N° 30 · MERCATALE VALDARNO · BUCINE, AREZZO, ITALIA
TELEFONO: +39 055 9911322 · EMAIL: PETROLO@PETROLO.IT · WWW.PETROLO.IT