

## FORBESLIFE • WINE

di Luca Gardini

# L'oroscopo dei vini

122

Rossi, bianchi, bollicine: 12 grandi nomi da abbinare ai segni zodiacali.  
 Simili per carattere, energia, storia.  
 Un brindisi a un anno che sia indimenticabile. Anche a tavola

**Amarone della Valpolicella Docg**  
**Selezione Antonio Castagnedi 2010**  
**• Tenuta Sant'Antonio**

Località Monte Garbi, *blend* di vitigni di Corvina, Rondinella, Croatina e Oseleta che vanno a comporre questa memorabile versione di Amarone. Classici toni di petali di viola e frutta di sottobosco al naso, con ottima traccia speziata, alla bocca l'attacco è elegante, fresco, croccante e vellutato, con ottima persistenza fino alla fine della sorsata.

ABBINAMENTO: **Ariete** Perché è intenso, energico e travolgente, pur con la raffinatezza che deriva dal lignaggio superiore.

**Bolgheri Rosso Superiore Doc 2017**  
**• Grattamacco**

Uno degli apici assoluti della denominazione, anche in termini di livello qualitativo, sempre altissimo, 27 ettari di vigna circondati da olivi e boschi, un'immersione sensoriale nel cuore del Bolgheri. Blend di Cabernet sauvignon, Merlot e Sangiovese, i 18 mesi di barrique regalano un naso terragno e balsamico, con more e mirtilli in evidenza. In bocca è sapido, compatto e insieme fresco, dalla notevole persistenza.

ABBINAMENTO: **Toro** Perché non esiste un segno più territoriale di questo, come la sfida da cui origina questo magnifico vino, pietra miliare nell'enologia.

**Alto Adige Bianco Doc Appius 2015**  
**• San Michele Appiano**

Anche nella versione 2015 l'Appius, la creatura che Hans Terzer, enologo di casa San Michele, ha pensato come *über-weiß*, somma e *summa* del territorio dell'Alto Adige in termini di bianco, è superlativo. *Blend* di Chardonnay, Pinot Bianco, Grigio e Sauvignon in proporzioni da formula alchemica, che variano a seconda delle annate, vinificati separatamente per 3 anni sui lieviti. Finissimo e agrumato al naso, in bocca è salato, croccante, lungo. ABBINAMENTO: **Gemelli** Tendere i limiti creativi, la curiosità, la sete per la novità ai suoi estremi, accomuna questo magnifico vino al segno zodiacale.

**Barolo Docg Ravera 2016 • Elvio**  
**Cogno**

Elvio Cogno colpisce ancora nel segno con questa ennesima, memorabile interpretazione da *cru* Ravera. Solita, tradizionale, muscolarità elegante e mai austera,

di grande bevibilità. Naso nitido, fresco e mentolato, con una bella tessitura di frutti di sottobosco, more in testa, ma anche un netto sentore salmastro. In bocca un florilegio di rimandi, fatto di sapidità, frutta secca tostata, tocco balsamico e una persistenza viscosa, sconcertante.

ABBINAMENTO: **Cancro** Il Barolo, come il segno, non è mai amichevole al primo impatto, un po' chiuso. Ma basta dargli tempo e tutto il buono esce al suo massimo.

**Vino Nobile di Montepulciano Docg**  
**Le Caggiole 2016 • Poliziano**

Una delle cantine più prestigiose della denominazione, qui in una grande lettura: un vino che inoltre, non secondariamente, nasce da un pregevolissimo lavoro di recupero e valorizzazione della vigna che dà il nome all'etichetta. Speziato al naso, con timbri eleganti e setosi, di sottobosco, alla bocca è pieno, compatto, con tannini perfettamente arrotondati e piacevolissima persistenza.

ABBINAMENTO: **Leone** Stabile, affidabile, nato da vigne un tempo abbandonate. Come il Leone, su cui puoi sempre contare, non si riesce a immaginare accostamento migliore.



FORBES.IT

FEBBRAIO, 2020





**Friuli Colli Orientali Doc Duality 2017**  
 • **Specogna**

Una splendida espressione di Sauvignon, da uno dei territori dalla vocazione più spiccata in ambito di bianchi. Una passeggiata per i Colli Orientali grazie ad uve vigorose, affinate per 12 mesi in *barrique*. Efficace al naso, con belle sensazioni floreali e di sfalco di campo unite a rimandi speziati e frutta dalla polpa verde. Alla bocca grasso, croccante, definito nella spiccata acidità con un persistente finale.  
 ABBINAMENTO: **Vergine** Per vinificare il Sauvignon serve delicatezza e un'attenzione suprema ai dettagli, come per questo segno. È da qui che si sprigiona la grandezza.

**Chianti Classico Gran Selezione**  
**Docg 2014 Sor Bruno • Il Cellese**

Una grande eleganza per la bella realtà di Poggibonsi. Fermentazione in cemento, successivamente affinamento in botti grandi di rovere per 24 mesi, poi ancora cemento per quattro mesi e 12 in bottiglia. Al naso ha sentori di mora, foglia di pepe, una evidente traccia balsamica sullo sfondo, alla bocca è ampio, profondo, di ottima lunghezza al palato, con ritorno della traccia balsamica sul finale.  
 ABBINAMENTO: **Bilancia**. Equilibrio, e appagamento estetico. L'abbinamento perfetto, per il segno, è con questo Chianti raffinato.

**Trebbiano Toscana Igt Bòggina B**  
**2018 • Petrolo**

Provincia di Arezzo, Mercatale Valdarno, un Trebbiano dalla marcata impronta territoriale per la cantina di Luca Sanjust. Vigneti di 45 anni e terreni ricchi di scheletro per questo bianco bio 24 mesi sui lieviti indigeni tra *tonneau* e *barrique*, re-

galano un frutto denso, compatto, al naso floreale e speziato, con grande presenza di frutta dalla polpa gialla e dalla sorsata ampia, generosa, persistente.

ABBINAMENTO **Scorpione** Affidabile, affascinante e passionale il segno, lo stesso il vino, che strega per motivazioni, derivanti - anche - da un inarrivabile equilibrio.

**La Chapelle Gordonne Rosé Aoc**  
**Côtes de Provence • Château La**  
**Gordonne**

Da vigneti dalla magnifica spinta calcarea, questo blend Grenache Noir/Syrah/Cinsault vendemmiato nottetempo e vinificato in rosa, che è tutto quanto un vino di Provenza dovrebbe essere. Pompelmo rosa, pescaiole dalla polpa bianca al naso, con tocco floreale, alla bocca minerale, fresco, dalla bella spalla acida e dalla notevole persistenza, con una bella chiusura su note agrumate.

ABBINAMENTO: **Sagittario** Vivace, vitale, ottimista, socievole. È una descrizione del vino o del segno? Quello che importa è l'armonia. Perfetta.

**Etna Rosso Doc Contrada**  
**Trimarchisa 2017 • Tornatore**

Una firma storica della zona di Castiglione di Sicilia, capace di raccontare un territorio dalla vocazione vitivinicola totalizzante, in interpretazioni sempre eleganti, di assoluta pienezza. Il Trimarchisa è una fotografia dell'Etna, vecchie vigne di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio in *blend*, naso di sottobosco, frutti rossi, con evidente traccia balsamica, è compatto, succoso, ottima persistenza e splendida, tipicamente vulcanica, mineralità.

ABBINAMENTO: **Capricorno** Stabile, i piedi

piantati per terra. Un segno che richiama profili montani e un'arte antica. Proprio come quella da cui deriva questo vino.

**Gavi del Comune di Gavi Docg**  
**Vecchia Annata 2010 • Cantine**  
**Brogli**

La sfida alle possibilità espressive del Cortese di una firm storica come Bruno Broglio passa obbligatoriamente per questo magnifico vino. Una propaggine del Piemonte con chiara contaminazione ligure, la provincia di Alessandria è terra anomala, circondata da una fascia di rossi universalmente riconosciuti. E allora questo *cru* dalla vigna La Meirana, invecchiato ben 85 mesi in acciaio, serve come promemoria. Freschissimo ma anche profondo, cremoso, croccante.

ABBINAMENTO: **Acquario** Segno d'aria, creativo, anticonformista, ingegnoso. L'abbinamento ideale con il Gavi di Gavi, una vecchia annata e un'esplorazione avventurosa.

**Champagne Blanc de Blancs Grand**  
**Cru "Orpale" 2004 • De Saint Gall**

Punta di diamante della cave de la cave di Avize, cuvée di Blanc de Blancs Grand Cru dai villaggi di Avize, Cramant, Oger e Le Mesnil-sur-Oger, con 10 anni di maturazione in bottiglia, è sempre un manufatto magnetico, di grande raffinatezza sia al naso, di scorza di cedro e sfalco di fieno, che alla bocca, tesa, densa, minerale e croccante. Segnale evidente come in ambito di Chardonnay, e non solo, la cantina della Côte des Blancs sia davvero di una categoria superiore.

ABBINAMENTO **Pesci** Quale scelta migliore da abbinare a un segno sensibile, libero, di questo champagne? Un connubio perfetto.

