

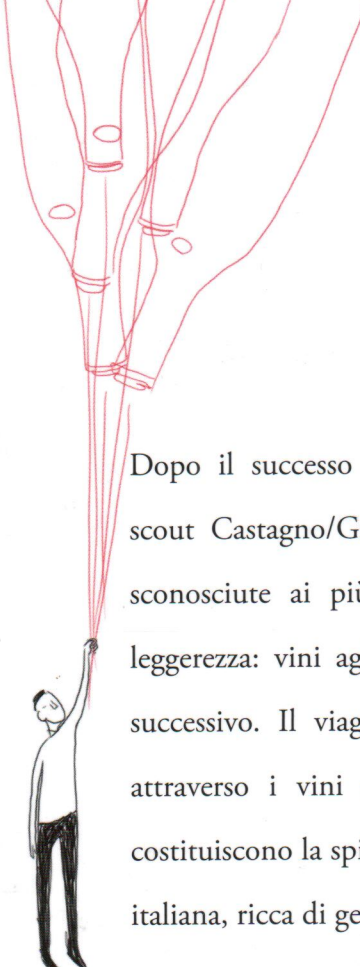
CASTAGNO | GRAVINA | RIZZARI

VINI

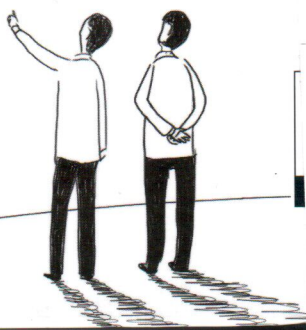
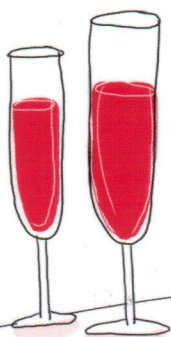
**DA SCOPRIRE
LA RISCOSSA
DEI VINI LEGGERI**



GIUNTI



Dopo il successo di *Vini da scoprire*, il trio di talent scout Castagno/Gravina/Rizzari ci racconta di bottiglie sconosciute ai più ma con particolare attenzione alla leggerezza: vini agili e spontanei che stimolano il sorso successivo. Il viaggio è affascinante e prezioso, perché attraverso i vini si scoprono vignaioli e territori che costituiscono la spina dorsale della produzione vitivinicola italiana, ricca di gemme ancora poco note.



VINI DA STRABERE

6

Dopo il significativo e per certi versi inaspettato successo di *Vini da scoprire*, che è stato definito «brillante, arguto, geniale, gustosissimo da leggere» dalla madre di uno degli autori, Giunti ci ha proposto di produrre una nuova edizione, incardinata sui due o tre elementi centrali del primo volume: narrazioni di vini poco o per nulla noti, per lo più artigianali nella fattura e sorprendenti nel gusto. Su questo canovaccio ci siamo mossi anche quest'anno, visitando zone vinicole poco battute, parlando con vignaioli che meritano di essere conosciuti, assaggiando vini di nuova uscita, oppure vini tradizionali ma fuori dai radar dell'appassionato.

Lo schema di base rimane dunque lo stesso. Abbiamo però scelto di declinarlo da un'angolazione lievemente diversa. Nel libro che vi accingete a leggere – o quantomeno a compulsare nei ritagli di tempo – la premessa teorico-pratica non è costituita soltanto dalla novità, ma dalla leggerezza e dalla spontanea bevibilità dei vini selezionati. In altre parole, abbiamo deciso di suggerire vini sì originali e ancora poco noti, nella maggior parte dei casi, ma soprattutto vini leggeri, succosi e coinvolgenti, la cui dinamica gustativa stimola il sorso successivo e rende la beva particolarmente agile e gratificante. Veri e propri vini *da strabere*, insomma.

Attenzione però: il nostro neologismo *strabere* non è affatto un invito a esagerare, a perdere il controllo, a ubriacarsi. Piuttosto coglie l'esigenza di ripensare una prospettiva critica che per troppo tempo ha riconosciuto maggiore qualità a vini dalla materia ricca e concentrata, che poi però spesso restano lì, nella bottiglia o peggio nel bicchiere. Siamo convinti che coltivare il piacere di bere significhi anche imparare ad apprezzare la semplicità come una risorsa, a non confondere il vino vistoso con quello elegante, a non preferire l'accumulo alla sottrazione.

Legenda

-  bianchi
-  spumanti
-  dolci e/o liquorosi
-  rossi
-  rosati
-  spumanti rossi



Per ogni vino recensito vengono fornite poche informazioni essenziali, dalle uve che lo compongono ai suoi possibili abbinamenti, dall'indirizzo all'email aziendale. Sono dati di base che non hanno bisogno di particolari spiegazioni. Un paio di voci richiedono tuttavia delle brevi avvertenze:

- il numero di bottiglie è stato comunicato dal produttore e si riferisce alla quantità prodotta nell'ultima annata
- il dato del prezzo si riferisce alla cifra pagata per una bottiglia da chi va in visita presso l'azienda. Nel caso in cui il produttore non preveda visite dirette, oppure non abbia comunicato la relativa informazione, è stato indicato un costo medio sullo scaffale di un'enoteca. Potreste trovare quindi la stessa bottiglia a un prezzo diverso.

7

Conviene soffermarsi qualche riga sullo scivoloso concetto di leggerezza, non fosse altro che per schivare le obiezioni in agguato. Per noi un vino è leggero non soltanto quando ha struttura snella, poco alcol e molta freschezza, ma quando si manda giù con trascinate facilità, indipendentemente dal suo peso estrattivo. Se questo è vero, e almeno per noi lo è, la leggerezza si può riconoscere a vini molto diversi tra loro. Non stupitevi perciò se nelle prossime pagine, tra un Cerasuolo e un Bardolino, tra una Schiava e un Rossese, troverete etichette che è meno scontato assimilare alla tipologia. Si tratta di una scelta scaturita dalla velocità con la quale abbiamo scolato la bottiglia, dall'immediatezza che ne ha accompagnato la strabevuta.

Nota a margine. Lettori esigenti ci fanno notare che nella prima edizione di *Vini da scoprire* le note organolettiche dei vini erano qua e là piuttosto ripetitive. Vero. Non amiamo certi svolazzi pseudo poetici quando si descrivono i profumi e i sapori di un bianco o di un rosso. Per la verità, non amiamo nemmeno la parola "organolettico". Ci siamo comunque ripromessi di ampliare il vocabolario e di renderlo più affascinante agli occhi degli enofili attenti. Troverete quindi, accanto ai rimasticati ciliegia, vaniglia, frutti di bosco, rimandi meno prevedibili quali champaca, ylang ylang, osmanto, benzoino, olibano, fava tonka. Auguri.

Armando, Fabio e Giampaolo



VAL DI CORNIA VERMENTINO FILEMONE

LA FRALLUCA

48

Leggi Val di Cornia e pensi subito a un territorio non propriamente subalpino. Con il massimo rispetto per diversi ottimi produttori che lavorano da queste parti, un radicato pregiudizio ne incasella subito i vini *sub specie caloris*, sotto l'aspetto dominante del calore. Ci si trova infatti nell'Alta Maremma, una terra che nel semestre caldo non scherza mica dal punto di vista climatico; almeno nell'entroterra. Aggiungiamoci ingenerosamente un'altra prevenzione: il bevitore smaliziato non attribuisce di solito grandissimi meriti ai bianchi locali (ivi includendo anche il Bolgherese). Bianchi che risultano statisticamente piuttosto prevedibili dal punto di vista stilistico e non propriamente dinamici al palato. Esiste almeno un'eccezione virtuosa, e guarda caso ne scriviamo qui: il Vermentino Filemone dell'azienda La Fralluca. Fralluca non è il nome di un torrente o di una collinetta della zona, ma un acronimo: viene dall'unione dei nomi di Francesca Bellini e Luca Recine, i titolari della casa vinicola. I due cominciano la loro avventura produttiva nel 2005 acquistando una

AZIENDA
LA FRALLUCA
INDIRIZZO
LOCALITÀ BARBICONI 153
57028 SUVERETO (LIVORNO)
TEL 0565 829076
info@lafralluca.com
UVE
VERMENTINO
PREZZO MEDIO
12 EURO
PRODUZIONE
6.000 BOTTIGLIE
ABBINAMENTO
OSTRICHE CRUDE,
GAMBERI ROSSI CRUDI,
SCAMPI CRUDI,
COZZE (LEGGERMENTE COTTE:
IN IMPEPATA, CLASSICAMENTE)

«Le vigne si trovano a una quindicina di chilometri dalla costa, in colline appena più alte del livello del mare. Il suolo è il tipico alberese toscano»

49

quarantina di ettari in loco. Le vigne si trovano a una quindicina di chilometri dalla costa, in colline appena più alte del livello del mare (110 metri). Il suolo è il tipico alberese toscano, uno strato di rocce sedimentarie che un po' di tempo fa – diciamo qualche decina di milioni di anni, mese più mese meno – avevano sopra di loro un oceano. Vinificato in acciaio senza particolari astuzie “vinoveriste”, ed egualmente al riparo da eccessi in termini di manipolazioni tecniche, si propone come un bianco di vibrante e luminosa freschezza, senza alcuna traccia di alcolicità (in media fa 12,5 gradi): una specie di spremuta di lime e limone, ma tutto meno che aspra; gustoso come una granita, agile, dissetante, è un vino da mandar giù ad ampie sorsate.

