



I vini d'Italia 2018 de L'Espresso sono 400, intanto comprate questi 10

I vini d'Italia 2018 de L'Espresso sono 400, intanto comprate questi 10 : Guida dell'Espresso ultimo atto: eccoci ai vini. Se quelli di Slowfood si sono "limitati" a premiare 1000 etichette, l'Espresso è stato più parco segnalandone 400, divise in quattro categorie. Slow Wine 2018: 10 vini da provare dei 1000 premiati da Slow Food . Il nuovo corso di quella che personalmente consideravo la guida enologica più interessante arriva al secondo anno, aggiungendo la categoria dei vini "da riscoprire" alle già presenti "da bere subito", "da comprare" e "da conservare". Ho usato il passato perché questa nuova versione più snella corteggia l'era del web, ma contraddice la sua vocazione di ricerca e si posiziona in una terra di nessuno tra passato (la seconda parte divisa nelle regioni) e ipotetico presente (le liste facili da memorizzare e consultare). Produciamo anche in questo caso una selezione di 10 vini da non farsi sfuggire, evitando ancora una volta di indugiare in mostri sacri che tutti conoscono. Barbaresco 2014 – Produttori del Barbaresco Non sbagliano mai! Cooperativa della vita che produce il miglior Barbaresco qualità prezzo del mondo. L'annata complicata ha generalmente dato lucentezza alla tipologia e ci consegna un vino da bere subito o da attendere, ma dalla personalità marcata. Lucente, elegante, ipergastronomico. Si gode. Sui 20 euro. Barolo Vigna Lazzairasco 2013 – Guido Porro Le degustazioni alla cieca danno alla testa: meno di un anno fa, a Nebbiolo Prima, al 72esimo Barolo degustato alle 10 di mattina incrocio Guido Porro, una delle mie aziende del cuore in Langa. Quando scopro la lista dei vini rimango male per non aver apprezzato il suo Vigna Lazzairasco 2013: lo trovo sbilanciato, troppo asciugante. Riprovato a Firenze ne riconosco la stoffa, la tensione e la spinta verticale che lo contraddistingue. Poi scopro anche che è il primo dei 100 vini da comprare dell'Espresso. E mi riconcilio con me stesso. Sui 30 euro. Venezia Giulia Teran 2015 – Zidarich Zona di confine di bellezza imbarazzante, il Carso è un piccolo paradiso vinicolo e il luogo di adozione di alcuni autoctoni celebrati come la Vitoska, a cui ho sempre preferito la Malvasia, specie la splendida versione di Zidarich. Spesso ho trascurato i suoi rossi, ma quest'anno il Terrano mi ha davvero conquistato. Un vino goloso e di una dinamicità incredibile, fresco, speziato, da bere con grande spensieratezza. Sotto i 20 euro. Venezia Giulia Malvasia 2014 – Skerlj La Malvasia comunque arriva. Ed è quella ammaliante di Skerlj, impressionante al naso quanto salata in bocca. Agrumi e lavanda sono le parole chiave, per celare il vero concetto: volerne bere fino allo svenimento. Sui 20 euro. Valtellina superiore Sassella "Rocce rosse" Riserva 2007 – Arpepe Il rosso dell'anno per Il Gambero, svetta anche nelle selezioni dell'Espresso. Nessuno si sorprende più del livello dei rossi dell'azienda valtellinese, ma la 2007 è una bevuta davvero splendida per finezza, complessità e piacevolezza. Lo so, siamo al terzo nebbiolo (e ci sarebbe almeno da parlare del Carema di Ferrando e del Boca di Le Piane), cercate di portare pazienza. Sui 50 euro. Trebbiano d'Abruzzo 2013 – Valentini Esce dopo l'annata 2014 nonostante lo preceda, è probabilmente il bianco più celebrato d'Italia, costa tanto, spesso non è pulitissimo all'olfatto e nega la mia premessa sui mostri sacri. Ma può anche essere una delle bevute più strepitose che vi capiterà di fare. La 2013 ha iniziato il suo grande percorso di longevità, ma è già caratterizzata dalla note che rendono unico il Trebbiano di Valentini: fiori, agrumi, camomilla e lunghezza grottesca. Sui 60 euro. Tintilia Settevigne 2014 – Cipressi Raccontiamolo questo Molise, diamine. Anche perché la Tintilia è un rosso tutt'altro che trascurabile, specie nelle versioni più "semplici", croccanti e pepate come questo Settevigne 2014. Dalla merenda alla cena con rinnovata goduria. Sui 15 euro. Fiano di Avellino 2009 – Guido Marsella Ammettiamolo: questa idea dei vini da recuperare, può rasentare l'ombelicale considerando che si parla quasi sempre di vecchie annate ormai difficilmente reperibili. Nei banchi di assaggio però confesso che sono state le bevute più interessanti. Se volete capire cosa può dare un grande Fiano a quasi un decennio dal suo imbottigliamento passate da queste parti. E capirete anche cosa significa il sentore affumicato in un bianco. Intorno ai 30 euro. Volere Volare 2015 – Pietraventosa Mi capita a volte di riconciliarmi con il Primitivo, iconico rosso pugliese per me troppo spesso seduto su sensazioni noiose e ridondanti. Volere Volare sublima la grassa dolcezza di molti rossi regionali già dal nome, se ne smarca con un incedere deciso e una chiusura

sapida bellissima. Gran bel vino. Sui 15 euro. Etna rosso Nerello Cappuccio 2015 – Benanti
L'Etna è da anni la grande scommessa del vino italiano, una zona meravigliosa che da una parte contraddice l'idea stereotipata dei vini siciliani (ricchezza, profumi, morbidezza, alcol), dall'altra la esalta facendo leva sulle possibilità di un territorio unico. Benanti è tra le poche aziende a proporre un Nerello Cappuccio in purezza (solitamente il vitigno viene sovrastato nell'uvaggio dal suo compare il Nerello Mascalese): ne esce fuori un vino peculiarissimo, balsamico e di grande intensità. Sui 20 euro. Adriano Aiello 30 ottobre 2