

CHE COSA CI È PIACIUTO

## Bianchi, rossi e bollicine... I «nostri» vini dell'anno

**I**l 2016 in bottiglia, anzi nel bicchiere. I membri della giuria di «Pop Wine» ci segnalano degustazioni e produttori che li hanno più emozionati quest'anno.

**LUCA GARDINI Spumante:** Lambrusco di Sorbara Rito (Cantine Zucchi), colore scarico da vero Sorbara. Il sorso? Una freccia di agrumi e melograno. **Bianco:** Grechetto Colle Ozio (Leonardo Bussoletti), tra i grandi autoctoni italiani. Agrumato e salato insieme. **Rosso:** Brunello di Montalcino Cerretalto (Casanova di Neri), va bevuto almeno una volta nella vita. **Produttore:** Tenuta San Guido, dagli Anni 60 non sbaglia un colpo.

**PIER BERGONZI Spumante:** Cabochon (Monte Rossa) eleganza, profumi e tensione di un vino che dà piacere. **Bianco:** Venissa (Bisol), perché fare il vino a Venezia è un atto d'amore e di coraggio. **Rosso:** Brunello di Montalcino, Pianrosso (Ciacci Piccolomini d'Aragona), andate a vedere la cantina dei Bianchini, vi verrà voglia di tornarci sempre. **Produttore:** Angelo Gaja, si fa notare «sottraendosi», ma nell'agorà del mondo continua a dare un'idea spettacolare della nostra enologia.

**SISSI BARATELLA Spumante:** Salvadek (Monte Rossa) un Extra Brut teso di grande bevibilità. **Bianco:** Marani (Sartori), una Garganega in che si esprime con pulizia, equilibrio e tipicità. **Rosso:** Barolo Villero (Boroli), profumo di ciliegia, con un'interessante vena acida che ricorda il melograno e l'arancia amara. **Produttore:** Marisa Cuomo, per la viticoltura eroica non servono necessariamente le Alpi.

**ALESSANDRO FRANCESCHINI Spumante:** Lambrusco di Modena Brut Rosé (Cantina della Volta), un lambrusco «goloso» e raffinato insieme. **Bianco:** Coda di Volpe (Di Prisco), oro vivo nel bicchiere: freschezza, mineralità e frutto maturo. **Rosso:** Bonarda Millenium (Fratelli Agnes), materia e struttura, felicemente destinata all'invecchiamento. **Produttore:** Corte d'Aibo, pionieri del bio a Monteveglio (Bo) stupiscono con interpretazioni di Pignoletto di carattere.

**ANDREA GRIGNAFFINI Spumante:** Revolution Brut Pas Operè (Cà del Vent) arabeschi canditi, ossidazioni controllatissime. **Bian-**

**co:** Bianco Oslavje «Fuori dal tempo» (Radikon): fuori dalle cromie «analogiche» la finezza di un bianco, la struttura di un rosso. **Rosso:** Schioppettino (Bressan) l'energia della vite e della terra s'intrecciano tra bosco e sottobosco. **Produttore:** Riluce, l'Oltrepò verso nuove sinestesi emozionali.

**MARCO TONELLI Spumante:** Franciacorta Extra Brut Quinque II edizione (Uberti), Chardonnay di 5 annate differenti. Prodotto solo in magnum. **Bianco:** Sylvaner Alte Reben (Pacherhof), vecchie vigne (40 anni), trionfo di mughetto e frutta tropicale.

**Rosso:** Saia (Feudo Maccari), elegante, fruttato e speziato. **Produttore:** Umberto Cesari, il Sangiovese, ma in Romagna: tipicità, beva e, perché no, finezza.

**FEDERICO MENETTO Spumante:** Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Particella 68 (Sorelle Bronca), frutta bianca, ma senza eccessi di zucchero. **Bianco:** Langhe Nascetta Anas-cetta (Elvio Cogno), secca ed elegante. **Rosso:** Valpolicella Classico (Tenute Salvaterra), più fiori che frutta al gusto e che agilità di beva. **Produttore:** Ciacci Piccolomini d'Aragona, A Montalcino i loro vini spiccano per profondità, pulizia e fedeltà all'annata.



Sa sinistra:  
 Sylvaner di Pacherhof, Cerretalto di Casanova di Neri, Saia di Feudo Maccari e Cabochon di Monte Rossa