

## La nuova edizione della guida del Corriere della Sera

Protagonisti migliori vignaioli dell'Emilia-Romagna e la svolta green nelle vigne e nelle cantine della regione

# Il vino e chi lo fa, con la natura



### Capitoli

Una parte tutta dedicata ai vini naturali, quindi biologici, biodinamici e affini



### Bilanci

Che questa nuova forma di rispetto cominci lentamente proprio dalla terra ci dà sollievo

di **Helmut Failoni**

**F**a un certo effetto tenere fra le mani dopo tanto tempo una nuova guida dei vini. La sensazione è che siano passati anni dall'ultima volta, perché il Covid-19 ha fatto anche questo. Ha sfasato la percezione del tempo. Il lockdown è databile a marzo, oggi siamo in ottobre, dunque non è trascorso in fondo poi così tanto tempo, però il fatto che le cose, dal prima al dopo, siano cambiate radicalmente influenza anche la nostra concezione temporale.

Guida del vino, stavamo dicendo. Un settore che sotto la pandemia ha sofferto molto meno rispetto a quello attiguo della ristorazione che è stata letteralmente messa in ginocchio (il nostro pensiero corre anche a tutti coloro che non ce l'hanno fatta a riaprire). I grandi venditori di vino online hanno aumentato invece il giro

d'affari proprio sotto il lockdown, dove, inutile fare i santarelli, si beveva di più. Per tanti motivi. Soprattutto per allentare la tensione, la paura, la preoccupazione, e anche — perché no — a volte per fare passare in maniera più allegra una serata chiusi in casa.

La guida di cui ci accingiamo a parlarvi è la guida del «Cor-

riere della Sera», *I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia. Bottiglie bio, etichette naturali guida al bere sostenibile* di Luciano Ferraro, caporedattore del «Corriere della Sera», e Luca Gardini, degustatore professionista e organizzatore di faccende enologiche, che sarà in edicola per due mesi insieme al quotidiano al prezzo di euro 12,90. Ci sono due grandi novità nella nuova edizione della guida, una sono le azioni verdi, ambientali, intraprese dalle cantine per la salvaguardia del terreno, del territorio e di conseguenza della nostra salute. Azioni legate alla sostenibilità come l'uso della pratica dei sovesci tra le vigne, per aumentare la fertilità del terreno. L'altra novità è una parte tutta dedicata ai vini naturali, intesi nella loro accezione più ampia, che comprende quindi biologici, biodinamici e affini.

Queste due parti nuove sono legate — e non solo da un punto di vista ideale e, diciamo, utopico — al discorso di prima, del lockdown e della pandemia. Ci spieghiamo. È un

modo, quanto meno nel piccolo del mondo dell'enologia, di provare a invertire la rotta, di provare a capire il danno che abbiamo fatto e stiamo facendo al mondo. Capire che la pandemia — e lo diciamo senza sentirci predicatori che suonano al campanello la domenica mattina — in ultima, ultimissima, prima o primum analisi poco importa — è anche una reazione della natura stremata contro noi umani spietati. È una questione di ri-

spetto della natura che tanto ci dà e tantissimo perde nel rapporto con noi. Che questa nuova forma di «rispetto» cominci lentamente proprio dalla terra ci fa tirare un sospiro di sollievo. Ci siamo dilungati un po' prima di arrivare al succo della questione vino, perché trovare nuove attenzioni verso la natura da parte di chi la natura la lavora, la usa e la sfrutta per i propri profitti e per il piacere di chi sorseggerà il loro prodotto finale, fa ben sperare

in un futuro più verde e più pulito, dal quale tutti noi potremmo solo trarre dei benefici.

Bene, la guida ora. Che non è una sola guida, ma tre. O meglio una divisa in tre grandi capitoli, che nella loro assoluta diversità, sembrano comunque dialogare fra di loro. Nella prima parte Ferraro racconta i cento produttori che si sono distinti nel corso dell'anno pre-

cedente e che ha selezionato per ogni singola regione in brevi ma esaustive schede che mettono subito a fuoco il rapporto tra il vino e chi lo fa. Produttore e prodotto si devono assomigliare e amarsi proprio come si assomigliano e si amano cane e padrone. Nella seconda parte della guida abbiamo invece i cento vini italiani selezionati da Luca Gardini: sono vini che nel corso del 2019, durante i suoi più che numerosi assaggi, gli sono piaciuti in modo particolare. La terza parte è dedicata a quel mondo enologico che suscita sempre più interesse e che è quello dei vini naturali, anche in questo caso selezionati da Gardini.

Ma andiamo con ordine, occupandoci della nostra Emilia Romagna che si porta a casa anche uno dei premi della guida, quello dedicato ai giovani produttori. Che sono i fratelli

### Info



● La guida «**I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia**», firmata da **Luciano Ferraro e Luca Gardini**, è in edicola con il Corriere a **12,90 euro**, e rimarrà disponibile per i prossimi due mesi



**In evidenza**  
I fratelli Lorenzi e, a destra Camillo Donati  
Sopra le vigne di Paolo Pizzarotti



Davide e Massimo Lorenzi, i quali con la loro azienda, Ennio Ottaviani Vini di San Clemente di Rimini, rappresentano secondo Luciano Ferraro il «lato pop del Sangiovese». Fra i cento produttori selezionati da Ferraro ne figurano tre della nostra regione. Il grande Camillo Donati, produttore biologico parmense, che sostiene che «l'uva è viva e quando la pigi fa tutto da sola». Da bere e ribere (non solo) le sue Malvasie. Il secondo produttore raccontato nelle pagine della guida è Paolo Pizzarotti di Monte delle Vigne (anche qui siamo nella zona di Parma e il vino citato è il Nabucco 2013, uvaggio fra Barbera e Merlot). Ci spostiamo a Modigliana, nel forlivese, per i vini di Maurizio Costa e della sua azienda di Torre San Martino, fra i quali un Sangiovese Gemme 2018. All'interno della selezione di Luca Gardini, i vini emiliano-romagnoli sono due Lambruschi di Sorbara — il Rito 2019 di Zucchi (94/100) e



Leclisse 2019 di Paltrinieri (92/100) — un Albana passito, lo straordinario Scacco Matto di Cristina Geminiani di Fattoria Zerbina a Modigliana (96/100). Nella brevissima introduzione al capitolo dei vini naturali Luca Gardini scrive: «Teorizzare in ambito di vini naturali nasconde inevitabili insidie, connaturate all'origine stessa del termine, che non si identifica con un disciplinare, dato che si tratta di una categoria più empirica che altro».

Dalla (dunque) estesa famiglia dei naturali, Gardini per la nostra regione seleziona i prodotti di Paolo Francesconi a Faenza (si segnala il Limbecca Sangiovese Superiore 2016), di Elisabetta Pantaleoni con il suo storico Ageno (un vino orange ottenuto da Malvasia di Candia aromatica, Ortrugo e Trebbiano, di cui viene segnalato il millesimo 2015) nel piacentino, di Lodi Corazza a Ponte Ronca di Zola Predosa, nel bolognese (il vino selezionato è il Dissidente 2018, un bianco macerato ottenuto da uve prima

botritizzate), di Al di là del fiume, azienda di Marzabotto, che produce il Fricandò 2019, un Albana in anfora macerato sulle bucce. Ah, dimenticavamo un'altra novità: la presenza dei QR Code che permettono di raggiungere rapidamente i siti delle cantine utilizzando il proprio smartphone. Natura, vino e tecnologia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato