

LeaderBoard

GRANDI VINI

CAPOLAVORI IN CANTINA

Cinque etichette da portare in tavola. E la storia dei loro produttori

DI LUCA GARDINI

Una vita per il vino. È l'identikit comune a tanti produttori delle migliori etichette italiane. Con storie e percorsi differenti, ma accomunati dal fatto di mettere nella vigna e nei suoi prodotti, passione e competenza.

Ecco un collage di uomini, donne, cooperative, famiglie, che rappresentano una delle risorse migliori del nostro Paese. Che siano piccoli vigneron o grandi produttori. Da tenere nel cuore e in tavola, per non sbagliare. **F**



Stefano Antonucci

Santa Barbara Verdicchio dei Castelli di Jesi Tardivo ma non Tardo 2016

Dalla banca alla vigna. Un cammino insolito, ma se sei anticonformista e caparbio, risulta niente più che una passeggiata. Il percorso che invece porta Santa Barbara a produrre vini in grado di abbinare pulizia, identità territoriale e varietale, è scandito da disciplina in vigna e precisione in cantina.

IL TOP
Bianco marchigiano di straordinaria beva e pari eleganza. Non gli manca quell'intensità che attorno a sensazioni fruttate, sfumature tropicali comprese, tesse una trama salata, che dona a questa etichetta allungo e profondità.

97/100



Manlio Collavini

Eugenio Collavini Ribolla Spumante Brut 2014

Un signore, non per età, per lignaggio. Quello di chi si guadagna la nobiltà sul campo, lavorando. Manlio Collavini, nonostante le numerose vendemmie ormai alle spalle, continua, in Friuli, a guidare l'azienda Eugenio Collavini, insieme con i figli e quell'idea fissa che si chiama Ribolla Gialla.

IL TOP
Lo spumante a base Ribolla Gialla nasce sul finire degli anni '70. La bollicina deriva da una rifermentazione in autoclave, fatta con una mentalità da metodo classico. L'unicità del sapore, fruttato e salato insieme, arriva anche da questo.

91/100



Marisa Cuomo

Marisa Cuomo Fiorduva 2016

Sempre sorridente nonostante la fatica, quella di chi lavora vigne arrampicate su pendii da capogiro, anche se affacciate sul quel paradiso che è il mare della costiera amalfitana. Marisa, alla guida dell'azienda che porta il suo nome, produce etichette ottenute esclusivamente da varietà autoctone della sua terra.

IL TOP
Fenile, Ripoli e Ginestra sono il trio di uve bianche che compongono quest'etichetta. Il risultato? Una cartolina liquida del posto: furore. Un fiordo in costiera amalfitana che il vino esprime mescolando, in bocca, una sapidità quasi marina, con la solarità calda della frutta gialla matura.

96/100



Gottfried Pollinger

Nals Margreid Baron Salvadori Chardonnay Riserva 2015

Un uomo in rappresentanza di molti. Il simpatico e capace Gottfried è infatti il direttore commerciale di una cantina cooperativa - cosa comune in Alto Adige - votata alla qualità. Quella che sa mettere in ogni etichetta dell'azienda il lavoro di ben 140 soci spalmati su 160 ettari.

IL TOP
La linea Baron Salvadori rappresenta il meglio della produzione della cantina Nals Margreid (il nome si deve all'unione delle cantine di Nalles e Magré, località entro cui sorgono i vigneti aziendali). L'assaggio di questo bianco mette in luce tanto, forse tutto, mai troppo.

96/100



Luca Sanjust

Petrolo Galatrona 2016

Ama l'arte da storico dell'arte rinascimentale, ma la mette da parte per seguire il suo sogno: fare vino nel Valdarno. Scelta azzeccata, grazie anche al suo colto eclettismo. Lo ribadiscono poi i vini della sua azienda, Petrolo, spesso ai vertici di classifiche e preferenze.

IL TOP
In una terra che in molti casi si esprime solitamente grazie al Sangiovese, varietà comunque presente in azienda, Petrolo dà il meglio di sé con il Merlot. Il Galatrona, nome del cru da cui deriva, è un vino che abbina *souplesse* gustativa a eleganza.

98/100



Il punteggio assegnato a ogni bottiglia da Gardini si basa sulla valutazione relativa a terroir e annata