

# Capital

## Guida | Enoteca



Alcuni dei migliori **vini italiani** sono stati messi a confronto da una giuria di **grandi sommelier**. Per scoprire che... | Bruno Vespa

# Una bottiglia da Oscar

LA SERATA DEGLI OSCAR DEL VINO organizzata ogni anno da **Franco Ricci**, anima dell'Ais di Roma e presidente dell'associazione mondiale sommelier, è un momento di grande emozione per chi ama questo mondo. Nelle otto sezioni, il vincitore viene proclamato attraverso una nomination di tre candidati che ha coinvolto quest'anno 97mila votanti. C'è stata dunque la possibilità di mettere a confronto alcuni dei migliori vini italiani, tra new entry e nuove rivelazioni. Gli spumanti erano divisi nelle due categorie, i migliori in assoluto e quelli per il rapporto qualità-prezzo. Abbiamo così ritrovato nella seconda categoria una vecchia, amabilissima conoscenza: il Franciacorta Cuvée Prestige di **Ca' del Bosco**, immediatamente riconoscibile dalla bottiglia chiara con etichetta oro, amatissimo dalle signore per la sua sensuale freschezza. Il Mezzogiorno ha avuto una straordinaria soddisfazione vedendo affiancati al primo posto la Gran Cuvée XXI Secolo 2007 della cantina pugliese **d'Arappri** (caratteristica per il suo gusto amarognolo) con un campione consolidato come il Franciacorta Gran Cuvée 2007 di **Bellavista**. Molto intrigante la gara per il miglior vino bianco fra tre prodotti del 2010: lo Chardonnay di **Tasca d'Almerita**, il Cervaro del Castello della Sala **Antinori** e il Vintage Tunina di **Jermann**. Ha vinto Tasca e giustamente: il suo è stato, a nostro giudizio, il vino più sorprendente della serata perché mai ci saremmo aspettati da uve siciliane uno **Chardonnay** così sobrio, dai toni contenuti e signorili. Lo Chardonnay è vino da maneggiare con cura: basta poco a farsi scappare la frizione e a rendere troppo forte la sua personalità. Sia il Cervaro che Vintage Tunina mantengono un equilibrio ammirevole, ma Tasca, incredibile per un siciliano, è quello che ha saputo suonare meglio i toni bassi.

Lotta tra giganti quella per il miglior vino rosso: Bolgheri Sassicaia 2009 della **Tenuta San Guido**, Amarone della Valpolicella 2003 di **Quin-**

**tarelli**, San Leonardo 2007 della **Tenuta San Leonardo**. Incisa della Rocchetta e Quintarelli sono tra i più famosi produttori del mondo. Il Sassicaia (che ha vinto la gara) è l'equilibrio perfetto, l'Amarone Quintarelli un'autentica esplosione seducente. Ma il San Leonardo del **Marchese Guerrieri Gonzaga** ha figurato benissimo per la sua signorile sobrietà. Onore a **Piernicola Leone de Castris** per il riconoscimento come miglior vino Rosato al Five Roses Anniversario 2011. Questo vino festeggia il suo 68° compleanno, ma l'origine è addirittura più remota: nell'immediato dopoguerra il papà di Piernicola, Salvatore Leo-



ne de Castris, conquistò i militari americani con il suo Rosato. Non avendo vetro a disposizione, gli regalava il vino avendone in cambio bottiglie vuote di birra nelle quali sistemare le sue partite. Il nostro cuore si è diviso a metà al momento della premiazione del miglior vino dolce, erano in gara il Passito di Pantelleria Bukkuram 2011 di **Marco de Bartoli**, Bacca Rossa Passito 2008 di **La Palazzola** e il Moscato Rosa 2010 di **Franz Haas**. Ha vinto il Moscato Rosa di Franz Haas, bravissimo produttore altoatesino al quale andrebbe anche l'Oscar per la simpatia, se non altro per le sue etichette spumeggianti. Premio meritato, con un filo di dispiacere per i figli di Marco de Bartoli, la cui memoria avrebbe potuto essere ricordata meglio.

