

La carta dei vini con le novità di cantina

Miniature di territorio

Raramente capita di assaggiare vini tanto eloquenti ed esatti. Più spesso del solito capita tra La Morra e Roddi, nelle Langhe. E benché «qui siam stretti tra i giganti», dopo l'università in quel di Asti a indirizzo economia l'uno ed enologia l'altro, Ezio e Massimo Negretti hanno capito di preferire, in cantina, la fisica alla chimica e, nello stile, il tradizionalismo alla contemporaneità il cui effetto di senso viene creato attraverso un uso edotto della tecnica: dallo studio dei tipi di legno, e relativi livelli di tostatura, a un gusto particolare per le criomacerazioni. Come il Barolo Rive 2013, lato gentile delle menzioni di La Morra, foriero di una rarefazione floreale e di una deliziosa sensazione di marinatura di spezie. Simile, benché su note più orientali, è invece il mistico Barolo Mirau 2013, onde l'incontro tra il Nebbiolo dei cru Rive e Bettolotti, sempre a La Morra, regala un nettare esotico di balsami di tigre e incensi indiani, di cioccolato e arancia sanguinella, tannino ancora un poco scalcante, ma freschissimo. Bricco Ambrogio, dall'unico cru di Roddi, pur nella florealità olfattiva del glicine e di altri fiori blu è il più potente e il più strutturato dei loro cru. Completano il quadro, il Barolo, propedeutico blend di uve da Bricco Ambrogio, Rive e Bettolotti, il fresco Nebbiolo d'Alba Minot, la succosa Barbera, e l'elegante Chardonnay Dada. [Negretti negrettivini.com](http://Negretti.negrettivini.com)



Sauvignon di Maremma

Tra i fitti boschi della campagna di Montauto, in località Campigliola, soffia aria di mare. È il mare di Capalbio che, da qui, dista appena una manciata di km. Eppure, da Montauto non c'è una strada che porti propriamente al mare, se non una da percorrere a cavallo o a piedi perché tutto, qui, è lasciato ai capricci di una natura che negli anni a questo lembo di Toscana che per poco non è già Lazio ha consegnato la reputazione di «difficile». Difficile, può darsi, ma anche selvaggia e rigogliosa anche là dove disciplinata dalla zappa del viticoltore che rimesta i quarzi tra l'argilla e tra i filari. Quelli di Sauvignon blanc, soprattutto, del nonno Enos i quali, curati oggi dal nipote Riccardo, restituiscono un vino fresco e brillantemente cesellato negli aromi di basilico, foglie di pomodoro e sussurri di pietra focaia, su un palato davvero strutturato e persistente. Tenuta Montauto montauto.org



Nettari etnei

Sul versante nord dell'Etna, 20 ettari vitati ad alberello, appoggiati su pali di castagno, di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Cattarratto, messi a dimora su terrazze che vanno dai 600 agli 800 metri slm. Al centro, un palmento in pietra lavica di fine '700 ha ritrovato la sua antica destinazione d'uso: è la cantina. Questo vino, composto da Nerello Mascalese all'80% e restante Nerello Cappuccio viene da viti prefillossera e mostra un profumo sottile di ciliegie rosse, cioccolato amaro, fumo di sigaro e orzo tostato, nonché qualche spensierato accento vinilico, sdrammatizzato da una bocca fresca e scorrevole.

Palmento Costanzo palmentocostanzo.com

