

QUI VINITALY



Assedio di Canelli con Tiletto

UN GRUPPO DI FIGURANTI DELL'ASSEDIO DI CANELLI HA CERCATO DI CONSEGNARE IL TILETTO LASCIA PASSARE A NAPOLITANO. MISSIONE NON COMPIUTA: L'ASSESSORE ALDO GAI LO SPEDIRÀ AL QUIRINALE. CON LUI C'ERANO ANGELO MANTIONE, PIERCARLO MERLINO, CLAUDIO PISTONE E ORietta Gallo; QUI NELLO STAND DEL NICESE GUAISTI.



Moschettieri del nebbiolo spumante

UN'AMICIZIA IN BOTTIGLIA: NASCE COSÌ L'ERPACRIFE, NEBBIOLO SPUMANTE FIRMATO DA GIOVANI "MOSCHETTIERI", FIGLI D'ARTE, CLASSE 1980: ERIK DOGLIOTTI (CASTAGNOLE L.), PAOLO STELLA (COSTIGLIOLE), IL LOMBARDO CRISTIAN CALATRONI E FEDERICO SCARZELLO DI BAROLO. SCOMMESSA RIUSCITA: SI PUNTA ALLE 10 MILA BOTTIGLIE. COSTO: 15 EURO IN CANTINA

VERONA . LA RISCOSSA DEI VITIGNI CHE NON VOGLIONO ESSERE CONSIDERATI DI NICCHIA

Si scrive autoctono si legge piccolo è bello

Dalla Nas-cetta al Ruchè, dal Timorasso alla Pelaverga



Giro di vite è on line
Nei giorni del Vinitaly su www.la-stampa.it/miravalle uno spazio aperto nel blog a commenti, impressioni di protagonisti e visitatori, foto e video-interviste. Leggi i commenti di ieri e aggiungi il tuo inviandolo anche a sermir@la-stampa.it

ROBERTO FIORI
INVIATO A VERONA

Ieri al Vinitaly è stato il giorno dei "grandi", con il Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano tra gli stand di Veneto, Sicilia e Campania, accompagnato da molti applausi. Ma anche i piccoli e piccolissimi riscuotono successo. Sarà perché il "terroir" nel mondo del vino è una parola d'ordine, sarà perché i consumatori più attenti amano fare nuove scoperte, o forse più semplicemente perché in tempi di omologazione chi va controcorrente finisce per essere premiato.

I vini che nascono da vitigni autoctoni sono ricercati e apprezzati.

Ne è una prova la miriade di proposte "di nicchia" che si incontrano andando in giro tra i produttori piemontesi, facendosi largo tra nebbioli, barbere e dolcetti. Si va dall'Erbaluce alla Freisa, dal Gamba di Pernice al Grignolino dalla Nas-cetta al Pelaverga, dal Ruchè al Timorasso, senza scordare il boom tutto sommato recente dell'ormai noto Arneis. Vini che quasi sempre nascono da un intreccio di

passione, caparbia e sguardo lungo. Prendiamo la Nas-cetta di Novello: arrivata in Piemonte con i Savoia (probabilmente dalla Sardegna) e abbandonata per decenni, nel 1994 è stata ripresa dalla famiglia Cagno e oggi si trova anche nella carta del Tribeca Grill, uno dei ristoranti newyorkesi di De Niro. «Mentre un po' tutti impiantavano Riesling e Chardonnay, noi abbiamo puntato su questo antico vitigno di cui conservavamo pochi filari ed è diventato il nostro cavallo di battaglia». Su una produzione complessi-

va di 70mila bottiglie, Cagno ne produce 10mila l'anno e estappando le vecchie annate sta scoprendo la grande longevità di questo bianco.

Anche quella del Ruchè è la storia di un successo: 400mila bottiglie, 31 produttori divisi in sette comuni dell'Astigiano con al centro Castagnole Monferrato, dove ha sede l'azienda Montalbera. Vino dai sentori speziati, disponibile in enoteca a un prezzo che oscilla tra i 10 e i 15 euro. «Il Ruchè - dice Franco Morando - siamo riusciti a esportarlo con successo negli Stati Uniti e in Germania, dove c'è sempre più attenzione

per il mondo degli autoctoni. E al Vinitaly abbiamo portato la nostra seconda selezione, l'Impronta, giunta a conclusione del progetto di mappatura del dna di questo vitigno».

Centomila bottiglie è la produzione annua del Timorasso, piccolo-grande vino bianco lanciato da Walter Massa e altri piccoli ha aiutato a far conoscere le alessandrine Valli Curone, Grue, Ossona e Borbera. «E' un prodotto che funziona, grazie al lavoro di rilancio compiuto dai piccoli viticoltori locali» dicono dallo stand della Cantina sociale di Tortona. Insomma piccolo è bello.



«GRAZIE ABBIAMO MANGIATO BENE»

E Napolitano sceglie un Dogliani Bricco Rosso

Ha assaggiato il pesce persico del Lago Maggiore e gli agnolotti. Per il vino ha scelto espressamente il Dolcetto di Dogliani dell'azienda Bricco Rosso di Farigliano (dogliani è il paese di Einaudi). Al termine il presidente Napolitano, la moglie Clio e il seguito hanno ringraziato lo chef Piero Bertinotti del Pinocchio di Borgomanero. «Ho mangiato bene complimenti».