

VANITY FAIR

VANITYFAIR.IT – 31 GENNAIO 2019

Vino rosso, quale scegliere? 40 etichette che vale la pena provare

Pinot Nero dell'Alto Adige e della Sicilia, Cabernet, Syrah e Merlot, Amarone, Chianti, Sfurzat e Primitivo (e tanti altri). Da Nord a Sud, prodotti da uve in purezza o da blend e divisi per doc e vitigni, ecco alcuni grandi vini italiani consigliati per trovare l'etichetta più adatta al proprio gusto e per far felici gli ospiti

Perché è importante saper scegliere un buon vino? «Perché la vita è troppo breve per bere vini mediocri», diceva Goethe.

Non basta il parere del più celebre letterato tedesco? Allora aggiungiamo quello dello scienziato Alexander Fleming: perché «La penicillina cura, ma il vino rende la gente felice», e pure quello del grande cuoco Brillat-Savarin: «Un pasto senza vino è come un giorno senza sole».

Non basta ancora? Allora facciamo parlare il poeta Charles Baudelaire: perché «**Bere del vino è bere del genio**», e il critico letterario, Nicolas Boileau: «Si



è sapienti quando si beve bene: chi non sa bere, non sa nulla» e infine anche il comico Coluche, per un tocco mistico: «Gesù trasformava l'acqua in vino.

Non mi stupisce che dodici discepoli lo seguissero dappertutto».

Di motivazioni ce ne sono tante, la storia e la letteratura sono costellate di «omaggi» al buon vino. Ma tra le numerose proposte sul mercato, come capire quale scegliere, **quale sia il più adatto a noi**, come se fosse un vestito che ci fa sentire speciali, **oppure quale accontenterà gli ospiti a cui vogliamo offrirlo?** Escludendo gli esperti, c'è chi risolve la questione scegliendo i soliti tre, quattro vini che conosce e preferisce andare sul sicuro, e chi invece vorrebbe avventurarsi nell'intricata foresta di etichette, vitigni, blend e cantine non solo italiane (ci sono anche gli straordinari francesi, gli spagnoli, i californiani, sudafricani, australiani...) e si ritrova davanti a uno scaffale, spaesato, confuso, magari colto da lieve vertigine che, raramente, è da attribuirsi a un caso di Sindrome di Stendhal per la contemplazione di tanta meraviglia.

COME SCEGLIERE

Iniziamo a fare una prima cernita: un'etichetta troppo generica, che riporta solo scritte come «*Imbottigliato in Italia*» e «*Contiene solfiti*» (tutti i vini li contengono, è obbligatorio specificarlo solo se la loro presenza è pari o superiore a 10mg/kg o 10mg/l), ma, per esempio, non la regione di provenienza o il tipo di uve, non è ovviamente simbolo di qualità. Così meglio non puntare su bottiglie a prezzi troppo bassi, perché realizzare un buon vino richiede ottima materia prima, tanto lavoro e molto, a volte moltissimo tempo.

Un vino lo si può scegliere per cantina, tipologie, vitigno e zone di produzione, perché, per fare un esempio, se siete appassionati di **Pinot nero**, quello prodotto in



Alto Adige è diverso da quello che nasce in Sicilia, Toscana o nell'Oltrepo. Oppure, avete provato un **Merlot** e non lo amate perché lo avete trovato eccessivamente «piacione» a causa della sua innata morbidezza che è stata troppo accentuata durante la lavorazione? Provate ancora, perché esistono Merlot straordinari, come i celebri Château Petrus, Masseto e Messorio, tra i migliori vini al mondo, ma pure bottiglie molto più abbordabili.

E il **Cabernet Sauvignon**, il **Cabernet Franc** o il **Syrah**, che uniti nel classico taglio bordolese danno vita a vini eccellenti (Come Sassicaia, Tignanello), come sono bevuti in purezza? Oppure se amate i grandi piemontesi, **Barolo e Babaresco**, perché non provare anche lo **Sfurzat** della Valtellina, prodotto sempre con uve di Nebbiolo? E ancora, se la vostra passione è il **Brunello di Montalcino**, perché non scoprire le differenze con il **Chianti Classico** e il **Nobile di Montepulciano**, tre grandi espressioni del Sangiovese 100%?

Ecco 40 etichette di vini rossi italiani prodotti da Nord a Sud, divisi per doc e vitigni, alcuni classici, alcuni sul mercato da poco, ma tutti molto meritevoli per rapporto qualità/prezzo (anche i più cari).

Guarda nella gallery in alto le descrizioni, gli abbinamenti consigliati e i prezzi. Foto in alto di Getty Images

«Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico», scriveva Molière. Allora, incominciamo dal vino.



4

Poggio della Buttinera Travaglini (Pinot Nero)

Ecco un'altra espressione del Pinot nero, questa volta nell'**Oltrepò Pavese** (provincia di Pavia). È uno dei vini top dell'Azienda Travaglini, fermo e secco, vinificato con uve Pinot nero in purezza. Si presenta con lievi accenni di legno, di fragolina di bosco, cassis e note floreali. È elegante, equilibrato, con tannini appena accennati e finale persistente. L'affinamento in tonneau di rovere francese per 12 mesi e una prolungata permanenza in bottiglia esaltano il classico aroma di fragolina di bosco, ciliegia e spezie. È un vino da abbinare a zuppe di pesce, selvaggina e formaggi a media stagionatura.

Prezzo: 21 euro.