Italia da bere

Una selezione accurata di etichette che rappresentano le principali Denominazioni d'origine del nostro Paese, privilegiando i vitigni autoctoni, compone Grandi Vigne, la carta dei vini di "Iper, La grande i"

testo Maurizio Maestrelli • foto Laila Pozzo

Ci sono molti modi per considerare l'Italia del vino. La nostra Penisola, che un tempo era anche chiamata Enotria ovvero, per l'appunto, terra del vino, offre rigogliosi vigneti: dall'Alto Adige alla Sicilia, dalla costa toscana a quella marchigiana della Riviera del Conero. Un Paese fortunato, da questo punto di vista, non c'è dubbio. C'è l'Italia dei vini bianchi e l'Italia dei grandi rossi, quella delle bollicine e quella dei vini da dessert. Insomma, un mosaico di tipologie, di profumi e di gusti in cui è piacevole, con moderazione, perdersi. Soprattutto, con l'imbarazzo della scelta quando si va ad acquistare il vino. È per questo che, sul vino, "Iper, La grande i" ha voluto concretizzare un progetto che fa parte della sua filosofia. La stessa, cioè, che gli ha permesso nel tempo di individuare e scegliere i migliori produttori di

Nei ritratti di queste pagine, alcuni dei produttori Grandi Vigne. Sopra, da sinistra: Giorgio Abrigo (azienda Abrigo Giovanni), Vittorio Adriano (Adriano Marco e Vittorio), Mauro Pavia (Agostino Pavia). A fianco: Mauro Boco (Borgo Scopeto e Caparzo) e Stefano Cesari (Brigaldara). Sotto, Ilaria Carminucci e una veduta delle vigne dell'omonima azienda.

Grandi Vigne

Tutti i colori del bianco

I vini bianchi possono essere diversissimi tra loro, basti pensare alla freschezza minerale di un Müller Thurgau e alla sapidità di un Vermentino di Sardegna. Nel nostro Paese si fanno un po' dappertutto: esistono da un lato le grandi aree tradizionalmente vocate, come Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige, ma negli ultimi tempi hanno migliorato il loro livello qualitativo anche altre regioni. La Campania sta riscuotendo enorme successo con la sua autoctona Falanghina, la Sicilia fa lo stesso con l'altrettanto autoctono Grillo. Vini tutti presenti in Grandi Vigne e vini che si sono guadagnati il loro spazio nelle più autorevoli guide di settore. Stante comunque l'enorme varietà, va detto che nella maggior parte dei bianchi avremo pressature delicate delle uve e vinificazioni in acciaio. Insomma un processo produttivo abbastanza rapido che segue un'attenzione particolare in vigneto, riducendo al minimo l'intervento dell'uomo per garantire bianchi profumati, fragranti, freschi. Questi sono i requisiti organolettici che presenta la maggior parte dei campioni della categoria. Se il loro colore può andare dal giallo con riflessi verdolini al giallo dorato, i profumi possono ricordare i fiori, la frutta come pesche, mele, pere, ananas, note minerali, riconducibili a una sensazione di freschezza. Al palato manifestano la giusta acidità che serve a invogliare il secondo sorso, con un ritorno delle sensazioni fruttate e, a volte, agrumate. Naturalmente c'è bianco e bianco. In generale vanno sposati ai piatti di pesce, preparato nei modi più diversi. Un'anguilla in umido va benissimo con il Frascati laziale, per il branzino o l'orata alla griglia si può provare con successo la Falanghina campana, il Pinot Grigio del Veneto o l'aromatico Gewürztraminer altoatesino. Ma non è detto che ci si debba fermare agli abbinamenti più consolidati. Il vino bianco si abbina bene a formaggi freschi, da soli o in preparazioni più elaborate, a primi piatti con sughi leggeri, perfino a certe carni. Tutto il pollame ma anche il coniglio, che sotto forma di ragù può condire una pasta, o il roast-beef. Metteteli alla prova con un piatto "sintesi" tra terra e mare: il vitello tonnato. L'importante è servirli freschi, non da frigo, versarli in un calice a tulipano, di quelli – per intenderci – più larghi in pancia e più stretti all'imboccatura.

Isonzo del Friuli DOC Sauvignon
Braida della Tesa
Feresin Davide, Cormons (Friuli Venezia Giulia)

Sicilia IGT Grillo
Baullo
Tenuta Gorghi Tondi, Marsala (Sicilia)

Oltrepò Pavese DOC Pinot Grigio
Menestrella
La Travaglina, Santa Giulietta (Lombardia)

Trebbiano d'Abruzzo DOC
Brecciaro
San Lorenzo Vini, Castilenti (Abruzzo)

Colli Aprutini IGT Pecorino
Vallefino
San lorenzo Vini, Castilenti (Abruzzo)

Frascati DOC Superiore
Giunone Regina
Tenuta di Pietra Porzia, Frascati (Lazio)

Gavi DOCG
Valle degli Angeli
Tenuta La Marchesa, Novi Ligure (Piemonte)

Collio DOC Friulano
Ronco delle Vallade
Villa Martina, Cormons (Friuli Venezia Giulia)

Sannio DOC Falanghina
Eremita
Fratelli Muratori, Tenuta Oppida Aminea, Sannio (Campania)

Alto Adige DOC Müller Thurgau
Curon
Castelfeder, Egna (Alto Adige)

Alto Adige DOC Gewürztraminer
Lehen
Castelfeder, Egna (Alto Adige)

Vermentino di Sardegna DOC
Lu Scolombrinu
Piero Mancini, Olbia (Sardegna)

Salento Igt Negroamaro Rosato
Pizzu di Quarta
Schola Sarmenti, Nardò (Puglia)

Franciacorta DOCG Brut
La Chiesuola
Fratelli Muratori, Tenuta Villa Crespia, Adro (Lombardia)

Moscato d'Asti DOCG
Frati e Mottura
Adriano Marco e Vittorio, Alba (Piemonte)

Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG
San Vito e Maset (anche in versione Magnum)
Spumanti Gemin Bortolomiol (Veneto)

Prosecco Treviso Doc
Val Del Galinel
Il Colle, San Pietro in Feletto (Veneto)

Grandi Vigne

Tavola effervescente

La spumantistica italiana può oggi andare fiera di una grande tradizione e di una qualità elevata e diffusa, elementi che hanno permesso alle bollicine tricolori di conoscere, da tempo, una lunga stagione di enormi consensi da parte dei consumatori.
Le ragioni sono presto dette: stappare una bottiglia di spumante, sia Metodo Classico sia Charmat, mette sempre gioia sulla tavola, ma le bollicine hanno dimostrato di prestarsi magnificamente non solo alle grandi occasioni o alle ricorrenze, ma molto più quotidianamente come abbinamento a piatti della cucina italiana. Sia il Franciacorta Docg sia il Prosecco, anch'esso oggi giustamente premiato dalla Denominazione di origine controllata e garantita ed entrambi presenti nella gamma Grandi Vigne, si prestano con grande naturalezza a incontrare la maggior parte dei piatti a base di pesce, da una semplice insalata di mare a un fritto misto passando per le più impegnative preparazioni con pesci bianchi (branzini, orate, sogliole). Tuttavia non è un azzardo pensare a primi piatti semplici, con condimenti leggeri a base di verdure e perfino a carni bianche. Il gioco dell'abbinamento, in questo caso, va fatto sull'aromaticità del vino, sulla sua effervescenza, sulla sua capacità di equilibrare il cibo. Diverso ovviamente il caso delle bollicine da accostare ai dolci. Il nostro consiglio, ma rimane tale, è quello di evitare gli spumanti secchi come il Franciacorta o il Prosecco. Sul dolce è bene preferire una bollicina dolce e, anche in questo caso, la scelta è facile. Il Moscato d'Asti Grandi Vigne ha la giusta vena aromatica, conferitagli da questa particolare uva, per celebrare qualsiasi tipo di dessert: dal gelato alla torta fatta in casa, da una sbrisolona a una torta ricca in creme. Ricordiamo, infine, che le bollicine si servono preferibilmente nella flûte o in un tulipano stretto; la classica coppa va bene invece per gli spumanti dolci.

carni, ortaggi e frutta, pesce e salumi. Con loro ha saputo costruire un rapporto di fiducia che va oltre l'accordo commerciale, è un rapporto di filiera che significa contatto umano, visite frequenti, controlli accurati, esclusività e gestione del prezzo. Tutti elementi che sono necessari se non si vuole che la parola qualità rimanga, appunto, semplicemente una parola. Nel settembre del 2006, allora, viene varato il progetto Grandi Vigne, una definizione "ombrello" per raccogliere un ampio ventaglio del meglio della produzione vinicola italiana. Per farlo "Iper, La grande i" si è avvalsa della consulenza esperta di Fabrizio Stecca, enologo e titolare della Think Quality, che si è occupato di selezionare i produttori scegliendoli al di fuori dei grossi nomi dell'industria del vino, di assaggiare, con il suo team, i vini, di sceglierli e di farli degustare spesso anche alla clientela. È lui stesso a

Foto ritratto per altri produttori impegnati nel progetto Grandi Vigne: qui sopra (a sinistra nella foto) Alessandro Casali e (foto sopra a destra) Giampaolo Farchioni di Terre della Custodia; a fianco, la famiglia Castelfeder e, qui sotto, uno scorcio dei filari altoatesini; sotto a destra, Francesco Iacono dell'azienda Fratelli Muratori.

A fianco, Anna Maria e Clara dell'azienda Gorghi Tondi; qui sotto, a sinistra, Michele Rossetti della Costaiola e, a destra, Carolina e Francesco Cuccurullo della Masseria del Feudo; in basso, veduta aerea dell'azienda Tre Monti, in Emilia Romagna, e Stefano Dacarro della Travaglina.

spiegare qual è la filosofia di Grandi Vigne. «Trasparenza, qualità e rintracciabilità sono le parole chiave», afferma. «Sulla base di questi principi si è sviluppato Grandi Vigne, un nome che oggi è riconosciuto come un marchio garanzia di qualità del vino e di rispetto di un giusto rapporto qualità prezzo. Oggi più che mai i numeri ci dicono che il consumatore trova comodo e vantaggioso acquistare il vino al supermercato, era dunque logico che un'azienda come Iper dovesse costruire un'offerta enologica che fosse all'altezza del suo nome e delle aspettative dei suoi clienti. Abbiamo iniziato a selezionare le Doc e le Docg più importanti e conosciute, all'interno di esse sono stati individuati i produttori più adatti, gente che sta in vigna e che produce numeri tutto sommato modesti di bottiglie e ci siamo collocati su una fascia media di prezzo». Ovvero quella alla portata

Grandi Vigne

Se il rosso è giovane

La caratteristica facilità d'approccio ha sempre garantito un ruolo importante ai "vini rossi giovani". La gioventù in questione fa ovviamente riferimento ai tempi di produzione in cantina (normalmente i rossi giovani escono un anno dopo la vendemmia) e ai tempi di consumo, nel senso che se un rosso strutturato come può essere un Barbaresco si mantiene a lungo, anche nella cantina di casa, un vino altrettanto rosso ma come il Lambrusco va preferibilmente consumato entro l'anno dall'acquisto. Non è un problema di scadenza dei termini, solo di integrità del piacere e di fragranza del vino. I rossi giovani, infatti, hanno le loro armi vincenti nella freschezza, nella vivacità, nei profumi caratteristici di frutta rossa, come ciliegie e lamponi ma anche more e susine, e di fiori. Il loro colore varia dal rosso porpora al rosso rubino. Una volta assaggiato sarà facile avvertire un ritorno della sensazione fruttata, resa spesso più snella da una gradevole acidità e dai tannini, di norma solo quelli derivanti dall'uva, spesso ben presenti. In questa categoria la linea Grandi Vigne offre molte possibilità diverse: dal Lambrusco Amabile di Reggio Emilia, un classico da accostare ai salumi, al Sangiovese di Romagna che è una delle zone vitivinicole italiane che ha saputo crescere maggiormente in termini di qualità negli ultimi anni. I vini rossi giovani, e per citarne altri diremo il piemontese Dolcetto, la Barbera o la Bonarda dell'Oltrepò Pavese oppure il Rosso Piceno, sono vini considerati da "tutto pasto": da un lato, hanno innumerevoli possibilità di abbinamento e, dall'altro, per facilità di beva, per caratteristiche organolettiche ovvero per una certa loro "leggerezza" sono vini adatti al consumo quotidiano. Da questo punto di vista, dunque, Grandi Vigne ha colto il meglio del panorama italiano, restando fedele alla sua linea di privilegiare i vitigni autoctoni. Mettiamo allora alla prova un Lambrusco Secco con tradizionali paste all'uovo condite con sughi di carne; oppure il siciliano Nero d'Avola, con preparazioni di carne al forno o contorni anche abbastanza elaborati a base di verdure. Sui rossi giovani si può molto sperimentare. L'importante è servirli in calici a tulipano e a temperature che possono oscillare dai 12 °C per il Lambrusco ai circa 18 °C per Sangiovese e Dolcetto.

Dolcetto di Diano D'Alba DOC
Tesorera
Abrigo Giovanni, Diano d'Alba (Piemonte)

Morellino di Scansano Docg
La Fagnina
Borgo Scopeto e Caparzo, Montalcino (Toscana)

Lambrusco Reggiano DOC
Secco e Amabile
Bellarosa
Casali, Scandiano (Emilia Romagna)

Oltrepò Pavese DOC Barbera
Val Benedetta
Rossetti e Scrivani, Montebello della Battaglia (Lombardia)

Oltrepò Pavese DOC Bonarda
I Grimani
La Travaglina, Santa Giulietta (Lombardia)

Sicilia IGT Nero d'Avola
Fruscola
Masseria Del Feudo, Caltanissetta (Sicilia)

Montepulciano d'Abruzzo DOC
Plavignano
San Lorenzo Vini, Castilenti (Abruzzo)

Sangiovese di Romagna DOC Superiore
Mazzolano
Tre Monti, Imola (Emilia Romagna)

Rosso Piceno DOC
Ferola
Vinicola del Tesino, Grottammare (Marche)

Cannonau di Sardegna Doc
La Fumosa
Piero Mancini, Olbia (Sardegna)

Salento Igt Negroamaro
La Galiarda
Schola Sarmenti, Nardò (Puglia)

delle tasche di tutti. Ma i vini sono davvero tanti e soprattutto sono rappresentativi del meglio della produzione italiana: quasi tutti sono da vitigni autoctoni e arrivano praticamente da tutte le regioni italiane. «Dove non ci siamo», conferma Stecca, «ci stiamo arrivando. Penso ad alcuni vini altoatesini, per esempio, come il Müller Thurgau, o all'Aglianico del Vulture, un grande rosso della Basilicata». Ecco, perché il frutto della ricerca di Stecca e di Iper sono da un lato i vini più noti a tutti, Barbera, Bonarda e Dolcetto, Montepulciano d'Abruzzo e Sangiovese, Prosecco e Lambrusco, ma dall'altro autentiche chicche prodotte in esclusiva per Iper: dei Brunello di Montalcino o dei cru di Barolo che sarebbe quasi un delitto lasciarsi sfuggire, perché sono, in qualche caso, prodotti in edizione limitata, in un numero ridotto di bottiglie particolarmente pregiate.

In alto, Gianluca Galasso della San Lorenzo Vini e Alvio Stramare della Spumanti Gemin. Qui sopra (tra le botti), David e Vittorio Navacchia col padre, alla guida della Tre Monti. Sopra, a sinistra, Patrizia Sfiligoi di Villa Martina e, a fianco, veduta della Tenuta La Marchesa, di cui qui sopra (al centro) vediamo il titolare, Vittorio Giulini.

Grandi Vigne

Amabili rossi strutturati

Intensità di colore, corpo, persistenza aromatica. Questi sono i grandi rossi di cui l'Italia è molto ricca. Si tratta di vitigni che si prestano alla maturazione in legno, che può variare dalle piccole barrique alle botti grandi, e che possono evolvere in bottiglia con un affinamento che esalta le caratteristiche organolettiche del vitigno. I profumi sono complessi, ampi e articolati, le note aromatiche possono essere molto diverse rivelando cenni di piccoli frutti rossi, ma anche speziature, sentori di cuoio o di tabacco. La spremitura soffice delle uve, il periodo di macerazione sulle bucce, che serve per estrarre colore e componenti aromatiche e, infine, il lungo passaggio in legno costituiscono i passaggi chiave nella loro produzione. Il periodo di contatto con il legno, in particolare, conferisce una sottolineatura aromatica che ricorda la vaniglia e ammorbidisce il gusto al palato. I tannini, che determinano quella sensazione di piacevole astringenza in bocca, si avvertono e contribuiscono alla struttura complessiva del vino. Vini di tal fatta chiedono in primo luogo le classiche carni rosse da cuocere alla griglia, ma anche arrosti o carni in umido. Nella linea Grandi Vigne la scelta è molto ampia: con carni, ma pure con selvaggina come il cinghiale, si può andare tranquilli, certi di fare una fantastica figura, su Barbaresco, Brunello di Montalcino, Sagrantino di Montefalco, Amarone della Valpolicella. Vini molto rinomati, adatti anche ai taglieri di formaggi stagionati o con primi piatti dove il condimento può essere un ragù di lepre, per esempio. In qualche caso, pensiamo ad Amarone e Brunello soprattutto, non si sbaglia a stapparli nemmeno in completa solitudine: non a caso, queste bottiglie sono anche definite "da meditazione". Nella "carta dei vini" creata da "Iper, La grande i", si può andare a pescare anche un ottimo Valpolicella Ripasso, sicuramente particolare: ottenuto dalle stesse uve con cui si fa l'Amarone ma vinificate appena colte, il vino giovane è poi lasciato a contatto per un certo periodo di tempo con le uve appassite con le quali si è fatto l'Amarone. I rossi strutturati Grandi Vigne hanno nel baloon o nel calice a tulipano ampio il loro bicchiere perfetto. Vanno stappati un po' prima del servizio, a temperatura ambiente, e nel calice li si lascia ossigenare per un minuto.

Barbaresco DOCG
Vallera (anche in versione Magnum)
Marco e Vittorio Adriano, Alba (Piemonte)

Barbera d'Asti Superiore DOCG
Monbaudino
Agostino Pavia e Figli, Agliano Terme (Piemonte)

Chianti Classico DOCG
La Vittoria
Borgo Scopeto e Caparzo, Montalcino (Toscana)

Brunello di Montalcino DOCG
Il Cassero
Borgo Scopeto e Caparzo, Montalcino (Toscana)

Brunello di Montalcino DOCG Riserva
Il Cassero Riserva
(a tiratura limitata, con astuccio)
Borgo Scoperto e Caparzo, Montalcino (Toscana)

Sagrantino di Montefalco DOCG
La Palombara (anche in versione Magnum)
Terre della Custodia, Gualdo Cattaneo (Umbria)

Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso
Il Pianeto
Brigaldara, San Pietro in Cariano (Veneto)

Amarone della Valpolicella DOCG
I Filari del Pigno
Brigaldara, San Pietro in Cariano (Veneto)

Barolo DOCG
Pinin
Borgogno, Barolo (Piemonte)

Barolo DOCG Vigna Liste
Vigna Liste
(a tiratura limitata, con astuccio)
Borgogno, Barolo (Piemonte)

☞ «La nostra forza o, se vogliamo, la nostra intuizione», conclude Fabrizio Stecca, «è stata quella di andare a scegliere i produttori giusti per noi. In qualche caso ci sono dei singoli vigneti il cui vino è tutto di Grandi Vigne. Di tutti i vini assaggiamo ogni singola annata, che deve rispondere a requisiti certi di qualità, e l'unico modo perché ciò avvenga è mantenere un rapporto di collaborazione costante con il produttore. Valorizzarlo, conoscerlo, sapere ciò che fa e come lavora».
Un lavoro non facile forse, ma senza dubbio una delle poche strade percorribili per ottenere risultati duraturi. E il successo di Grandi Vigne lo dimostra. Dal 2006 la linea si è arricchita di anno in anno, nuovi produttori e nuovi vini. Soprattutto grande entusiasmo da parte dei consumatori. Non a caso, durante le frequenti degustazioni per il pubblico, che si tengono negli spazi della "Grande i", chi ascolta gli specialisti o addirittura i produttori in persona raccontare il proprio vino già lo conosce, e proprio sotto l'egida di Grandi Vigne. Ci sono allora davvero molti modi per considerare l'Italia del vino. Per vitigno o per produttore, per colore o per modalità di consumo, ma il modo forse più semplice, più immediato e più economico, per farlo è affidarsi a qualcuno che ha già fatto tutto il lavoro per noi e che gli ha messo sopra un sigillo di garanzia di valore, come Grandi Vigne.

La grande

Tutti i vini fotografati in queste pagine fanno parte della linea Grandi Vigne e sono proposti in esclusiva nei punti vendita "Iper, La grande i".

Grandi Vigne

Campioni a tiratura limitata

Il meglio del meglio della linea Grandi Vigne. Piccole partite di vini superbi: Riserve, selezioni, singoli e preziosi cru. Un vero tesoro si nasconde dietro le edizioni speciali che, ogni anno, Grandi Vigne propone ai clienti. L'arrivo delle nuove bottiglie si annuncia solitamente in autunno. Quanto rimangono sugli scaffali è difficile dirlo. Ma di certo, trattandosi di poche centinaia di pezzi, di tempo ce ne sarà davvero poco. D'altro canto, quando si tratta di una Riserva di Brunello di Montalcino, ovvero un maggiore invecchiamento rispetto a un Brunello normale, oppure di un Barolo Vigna Liste, uno dei cru del più famoso vino rosso piemontese, richiestissimo anche all'estero, come si fa a guardarli e passare oltre? Queste chicche assolute sono il fiore all'occhiello del lavoro fatto da "Iper, La grande i" da quando ha lanciato, nel 2006, il progetto Grandi Vigne. Testimoniano anche la profondità del rapporto che la stessa Grandi Vigne ha stabilito con i produttori e la sua conoscenza del mondo del vino italiano. Sempre nelle tirature limitate, appaiono il Sagrantino di Montefalco e il Barbaresco in versione magnum. Ideali anche per fare un regalo o per festeggiare una cena con amici o parenti e un po' numerosa. Tra le tirature limitate, del resto, idee regalo non mancano davvero anche perché alcune bottiglie sono proposte con tanto di astuccio o di contenitore in legno... Sia come sia: sono tutti vini fuoriclasse, proposti a prezzi estremamente vantaggiosi, capaci di cambiare il corso di una cena. Senza dubbio.