

Artigiani del vino

Forbes ha selezionato dieci produttori capaci di trovare un compromesso tra qualità e profitto

DI LUCA GARDINI

I numeri parlano chiaro: in poco più di 10 anni le esportazioni nel settore vinicolo italiano sono più che raddoppiate, passando dai 2,63 miliardi del 2006 ai 6,2 miliardi del 2018, dice l'Istat.

Un successo che, dopo lo scandalo del metanolo di metà anni '80, sarebbe stato difficile pronosticare. Per capire l'importanza dell'export sul fatturato totale, è necessario sottolineare che il valore del

comparto è di 11 miliardi: si parla quindi di oltre metà del giro d'affari complessivo. Per il quinto anno consecutivo l'Italia si conferma il primo produttore mondiale, con 50,4 milioni di ettolitri. Ma i problemi non mancano: in un panorama imprenditoriale costituito in larga parte da micro-imprese, il mercato è governato dalle grandi cooperative, che da sole valgono circa il 40% del fatturato e il 60% della produzione in volume. Senza contare i problemi di redditività delle

imprese italiane, specialmente a confronto con i cugini francesi. Le maggiori difficoltà si riscontrano nell'associare a una crescita qualitativa indiscutibile un posizionamento sul mercato solido, legato sia alle quantità prodotte sia a un prezzo competitivo. In questo quadro, forse la chiave è proprio tornare all'essenza della produzione del vino, ovvero l'artigianalità, e a un migliore rapporto tra bottiglie prodotte e qualità delle stesse. Forbes ha selezionato 10 cantine che hanno raccolto questa sfida. **F**

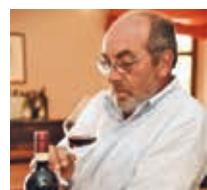


Chiara Boschis

I Pira sono in Piemonte fin dalla fine dell'800, esattamente al centro del Comune di Barolo. Gigi, il capostipite, per i suoi vini era solito assemblare cru di Cannubi, San Lorenzo e Via Nuova, convinto che il blend fosse la strada giusta. Nel 1980 subentra Chiara Boschis, che oltre a orientarsi verso il biologico fa una scelta diametralmente opposta: vinificare separatamente i singoli lotti, per mantenere le caratteristiche identitarie. Ne escono vini dal grande impatto gustativo, in cui il frutto spumeggia, ma l'idea finale è quella dell'eleganza. Il Cannubi 2015 in questo è emblematico: naso tesissimo, grande florilegio di frutti rossi e retrogusto di rabarbaro. La beva è potente, solida, mai eccessiva.



94/100



Diego Conterno

Monforte d'Alba è al centro del panorama enoico mondiale fin dagli anni '80, quando la rivoluzione dei cosiddetti "Barolo boys" impose all'attenzione del pubblico internazionale questo fazzoletto di terra incontaminata della provincia di Cuneo. La famiglia Conterno è qui da generazioni: Diego, Claudio e Guido Fantino fondarono, nel 1982, l'azienda Conterno-Fantino. Tra la fine degli anni 90 e l'inizio del nuovo millennio, poi, Diego decise di proseguire da solo, affiancato a partire dal 2009 dal figlio Stefano. Soli sette ettari da cui nascono alcune delle etichette di riferimento. Il Barolo Docg Ginestra 2015 di Diego è netto, profondo, persistente, caratterizzato da una chiusura di grande spessore tannico.



93/100



Michele e Mario Faro

Due giovani produttori per una cantina già oggetto di un piccolo culto tra gli eno-appassionati, nata nel 2005 a Solicchiata, comune di Castiglione di Sicilia. 11 ettari tra i 600 e i 900 metri, composti, ed è questa la particolarità, per la maggior parte di vigneti pre-fillossera, quindi di 85-90 anni. Rendimenti bassissimi, che tuttavia nelle loro connotazioni tipicamente territoriali restituiscono frutti di grande pienezza e fragranza. Una delle interpretazioni più riuscite, che come le altre in etichetta ricorda il debito di riconoscenza con l'ancestrale donna-vulcano, è proprio questo Contrada Rampante 2017. Affinato in tonneau di rovere francese è denso, avvolgente.



94/100



Francesco Illy

Rampollo di una nota famiglia imprenditoriale, originariamente fotografo naturalista, Francesco Illy capita a Montalcino quasi per caso, a metà degli anni '80. È il classico *coup de foudre*. Nel suo approccio all'enocultura Francesco trasferisce idee iconoclaste e rivoluzionarie: ne nasce un progetto a bassissimo impatto ambientale e smaccatamente artigianale, responsabile, tra gli altri, della nascita del cosiddetto "Bonsai", il vigneto più denso al mondo. Forse anche per questo le etichette de Le Ripi hanno caratteristiche fuori dall'ordinario. Come questo Rosso di Montalcino Docg Riserva "Lupi e sirene 2013". Invecchiamento che definisce un frutto deflagrante, croccante, sapido, speziato.



96/100



Michele Laluce

Attiva fin dal 1905 a Ginestra, in provincia di Potenza, nel cuore del territorio del Vulture, l'azienda, di forte impronta familiare, nel 2001 passa nelle mani di Michele, ora affiancato dalla figlia Maddalena, enologa. Sei ettari vitati a 400 metri sul livello del mare, con un sottosuolo di ricchezza inestimabile: vulcanico, argilla e calcare. In vigna l'Aglianico la fa da padrone, affiancato a Malvasia e Moscato. Rendimenti bassi, compensati da frutti di rara intensità gustativa, come lo splendido Aglianico del Vulture Docg "Le Drude" 2012. Legno per 24 mesi, grande complessità di erbe aromatiche al naso e insieme salmastro, ampia pienezza di palato, rotonda, gustosa e ammorante, con bella trama tannica, molto fine ed elegante.



93/100

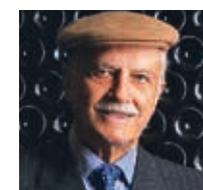


Andrea Mazzuccato

Una inimitabile collocazione ai piedi dell'Altopiano di Asiago per questo bel progetto enologico, arricchito dall'identità familiare della famiglia Mazzuccato, che porta con sé tutta la potenzialità dei vitigni della Doc Breganze. 15 ettari coltivati a Vespaiolo, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay e Carmenere. Bottiglie identitarie, mai eccessive, dimostrazione di una vocazione che dal nonno Clemente è passata di mano fino al figlio Andrea, ora coadiuvato dalla moglie Laura. Ne è un bell'esempio questa cuvée brut con metodo Charmat "Io e il baccalà", blend di Vespaiola, Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio. Sapido, agrumato, arricchito da un bellissimo perlage, per una beva coinvolgente.



89/100



Emidio Pepe

Una storia iniziata nell'800, ritoccata negli anni '60 del '900, poi approdata nell'empireo della mitologia. Una dedizione religiosa ai territoriali Trebbiano e Montepulciano, nessuna concessione alla chimica. Il territorio e le piante rispondono regalando versioni di etichette dalle impressionanti capacità di invecchiamento. Ora, in un'azienda capace di unire concetti di prossimità a un messaggio comunicativo moderno, l'attenzione è tutta rivolta alla qualità. Il Montepulciano doc 2017 di Pepe è una riscoperta di questi valori, nel solco di una riproposizione di un territoriale vecchio come la terra. Sapido, fragrante, iodato, eppure coccolato da una solida, mai ammiccante, spinta fruttata.



93/100



Giuseppe Quintarelli

Tra i responsabili dell'affermazione del Valpolicella nel mondo, Giuseppe Quintarelli è stato per anni l'emblema del produttore di vini dalla smaccata - anche ostentata - impronta artigianale. Vini robusti, sinceri, imbottigliati ed etichettati apparentemente come li imbottigliava il nonno. Eppure, dietro quell'immagine naïf c'è una ricerca di qualità assoluta, che ha contribuito a fare arrivare Amarone, Soave e Valpolicella sulle tavole di tutto il mondo. Un successo frutto della convinzione che in un territorio idoneo, se allevato con competenza, il vino possa fornire la migliore espressione di sé. Dimostrazione è questo Valpolicella 2011. Netto, distinto, un frutto che sembra arrivare dalla pianta direttamente nel bicchiere.



93/100



Filippo Rondelli

Val Roia, provincia di Imperia. Dolceacqua è un panorama di terrazzamenti attornati dalla macchia mediterranea. Molto di Terre Bianche, se vogliamo, è proprio qui. Filippo Rondelli dapprima non è attratto dalla tradizione vitivinicola di famiglia, persegue una formazione umanistica sognando di diventare professore. Ma dopo la morte del padre Claudio e dello zio Paolo i vigneti diventano una scelta obbligata, che prende le forme di un vino - straordinario - come il Rossese di Dolceacqua. Un vino che sa di mare, adorato dai condottieri e dai naviganti. I vini di Terre Bianche, come questo omonimo Rossese 2015, provengono da vigne centenarie e sono affascinanti, spigolosi e senza ammiccamenti. Memorabili.



91/100



Francesco Tornatore

Una cantina antichissima, che affonda le proprie radici nella terra lavica dell'Etna fin dalla metà dell'800. Splendidi vigneti collocati tra i 500 e i 700 metri sul livello del mare, in zona Castiglione di Sicilia, allestiti a terrazze su un terreno di origine vulcanica, che abbinati a una cura instancabile per il lavoro in campagna garantiscono produzioni raffinate. Le qualità allevate sono rigorosamente territoriali: Nerello Mascalese e Nero Cappuccio, Carricante e Catarratto, dotate di personalità, cui non è estraneo lo sforzo del basso impatto ambientale della coltivazione. L'Etna Bianco Pietrarizzo 2017 ha sentori di foglia di menta e agrumi freschi spremuti, in bocca è minerale, salmastro, rotondo.



96/100



Il punteggio assegnato a ogni bottiglia da Gardini si basa sulla valutazione relativa a terroir e annata