

VINI

DI LUCIANO FERRARO



1



2



3



4



5



6



7

ROSSI
PER I PIATTI
IMPORTANTI,
BOLLICINE PER
BRINDARE
LE ETICHETTE
RACCONTANO
STORIE



9



10

9. Tutto quello che c'è da sapere sullo champagne nel libro di Richard Juhlin, *Champagne magnum opus*, Rizzoli (€ 94); 10. Un libro con riflessioni sull'arte di vivere: *Esercizi spirituali per bevitori di vino*, di Angelo Peretti, Ampelos (€ 25).



8



11



12

I grandi rossi piemontesi, toscani e veneti per i piatti importanti: 1. Barbaresco Asili 2020 di Ceretto, profumi di ciliegie e spezie, sapidità e struttura dalla prima cantina di Bruno e Marcello Ceretto; 2. Barolo Monprivato 2018 di Mascarello Giuseppe e figlio, solido, setoso, classico; 3. Termometro da applicare alla bottiglia (su Amazon € 11,75); 4. Regolo Ripasso 2020 di Sartori, robusto e avvolgente, un vino molto gastronomico dalla Valpolicella; 5. Monteverro 2019 di Monteverro, riuscito connubio tra l'esperienza dell'enologo Michel Rolland e la passione dei coniugi Julia e George Weber; 6. Chianti Classico 2021 di Rocca delle Macie, l'ennesima prova convincente della famiglia Zingarelli; 7. Oreno 2021 di Setteponti, vino bandiera di Antonio Moretti, un Super Tuscan che ha superato il traguardo dei primi vent'anni; 8. Le degustazioni di Brunello e Rosso nella cantina Fanti a Montalcino hanno un doppio vantaggio: vini eccellenti e la visione della della basilica di Sant'Antimo.

11. Brunello di Montalcino Giovanni Neri 2018 di Casanova di Neri, dedicato al padre del vignaiolo; 12. Vigna Barbagalli Etna 2018 di Pietradolce, caldo e intenso. E poi i bianchi: 13. Il ligure Vermentino Etichetta Nera 2022 di Lunae; 14. Il friulano Ribolla gialla 2022 di Borgo Conventi, la cantina della famiglia Moretti Polegato; 15. L'irpino Goleto Greco di Tufo 2019 di Fuedi San Gregorio; 16. L'amalfitano Furore Bianco 2022 di Marisa Cuomo.



13



14



15



16



17



18

Il gioco della scelta dei vini per i pasti delle feste assomiglia un po' al gioco del calcio secondo la definizione dello scrittore Osvaldo Soriano: «dubbio costante e decisione rapida». Il cugino che simpatizza per i vini artigianali, si farà convincere dalla bottiglia firmata dal super enologo? E la zia con la passione per i brindisi, apprezzerà le bollicine affinate per 10 anni? Per sciogliere le incertezze, **la scelta migliore è puntare sulle etichette che contengono un racconto**, la storia di chi ha prodotto il vino con passione.



19



20



21



22



23



24



25

17. Grappa Castagner Riserva 23 anni, a tiratura limitata, vendemmia 1999, dai vitigni Merlot, Cabernet e Pinot nero; 18. Cavatappi a lame per le bottiglie più datate (su Amazon, € 10); 19. Rubino è nuovo, viene da Varese, giudicato il miglior amaro alle erbe al World Liqueur Awards 2022. Quindi una selezione di spumanti, tutti Metodo classico ad eccezione dell'ultimo, selezionati dalla guida *Bollicine*, in edicola con il *Corriere della Sera* (€ 9,90); 20. Cepage di Conte Vistarino testimonia la svolta della cantina dell'Oltrepò Pavese; 21. Aquila reale Riserva 2012 di Cesarini Sforza, con la freschezza delle Dolomiti; 22. Giulio Ferrari Riserva del fondatore 2012, impareggiabile, la vetta più alta del Trentodoc; 23. 51,151 Brut di Moser, del campionissimo Francesco Moser; 24. Dosaggio Zero Riserva 2016 di Letrari, Chardonnay e Pinot nero; 25. R.D.O Rive di Ogliaiano 2022 di Masottina, il Prosecco Superiore della famiglia Dal Bianco, nelle versioni Brut e Extra Dry. Entrambe notevoli.

& a = w
 @ e j p f i
 y u o s :
 a b c d
 () e