

Sapori & amori



In Campania

Lo street food per festeggiare il 2018

(g.princ.) Capodanno all'insegna dello street food in Campania. Da oggi all'1 gennaio sono numerosi gli eventi food da scoprire. Sulla Spiaggia Grande a Positano la Sagra della Zeppola, dove tra musica e spettacoli è possibile degustare varie versioni di questo dolce, con le patate o la pasta cresciuta. Nel salernitano, a Ottati, è protagonista la sfionzola,

con peperoni sotto l'artista a San L. offrono dolci della vuole concludere brunch lungo centro storico osi tutto il weekend.

Molto pop o davvero elitarie: le 17 bottiglie dell'anno a venire

Chianti Classico, i nuovi Champagne da singoli vitigni e i «piccoli» superbio



di Luciano Ferraro

Il vino nel 2018? Sarà in equilibrio tra rivoluzione e conservazione, tra pop ed esclusività. Come in una cena di Orson Welles, a Roma. 8 dicembre 1947, il regista di *Quarto potere*, gusta pizza e filetti di baccalà in una trattoria dietro Montecitorio. Al suo tavolo Palmiro Togliatti, segretario del Pci. Emmett J. Hughes, il corrispondente in Italia di *Time* che scrisse che sul doppiopetto del Migliore «c'erano tracce di sangue», versa il vino «alla traditora», inclinando il braccio verso l'esterno. «In Sicilia per una cosa del genere la sfidrebbero a duello», lo rimprovera Togliatti. Nella conversazione, su cui indagò l'Fbi, il vino diventa mezzo per spiegare la nuova Italia dalle superstizioni antiche. Welles aveva capito: in Italia nulla è per sempre («qui è volubile anche la gloria»), tranne le tradizioni: ribelle in patria, nei viaggi in Italia beveva il più ottocentesco dei vini, il Chianti classico Brolio del «barone di ferro» Ricasoli. 71 dopo, che cosa si berrà?

La tradizione

Spinto la qualità verso l'alto grazie alla nuova tipologia Gran Selezione, il vino preferito da Welles torna ad appassionare i critici. Come Jancis Robinson che tra i 37 rossi per Natale consiglia due Chianti Classico. Un 2013 di Poggio-piano, La Tradizione (appunto), «pura essenza di una calda estate toscana». E le Fioraie 2008 di Piemaggio, «gentile e divertente». Mentre James Suckling ha inserito nella sua lista dei migliori 100 del 2017

La tradizione

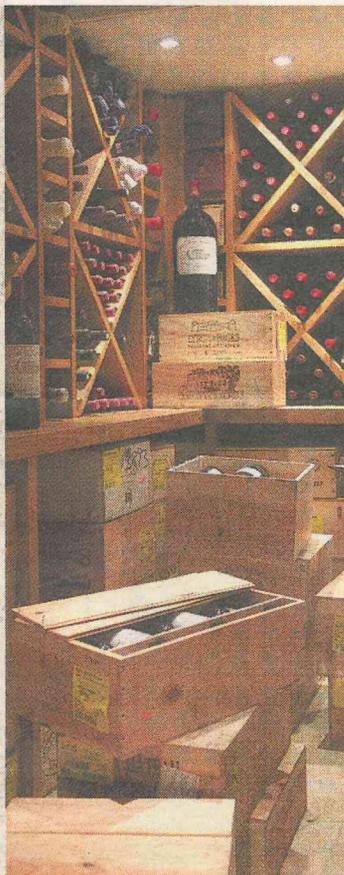
CHIANTI CLASSICO

- **Poggio-piano**, La Tradizione Gran Selezione 2013
- **Piemaggio**, Le Fioraie 2008
- **Barone Ricasoli**, Colledilà Gran Selezione 2015
- **Panzanello**, Riserva 2013
- **Volpaia**, Il Puro Casanova Gran Selezione 2013
- **Tenuta Cappellina**, Gran Selezione 2013

I popolari

PROSECCO SUPERIORE

- **Villa Sandi**, Cartizze La Rivetta 2015
- **Ruggeri**, Giustino B 2015
- **Aneri**, Lucrezia Numero 1



La rivoluzione

- **La Biancara**, Pico 2015
- **La Stoppa**, Ageno 2011
- **Foradori**, Sgarzon
- **Occhipinti**, SP68 2015
- **Querciabella**, Chianti Classico 2013

Gli esclusivi

CHAMPAGNE

- **Philipponat**, Clos de Goisses 2007
- **Ulysse Collin**, Les Roises
- **Jérôme Prévost**, Les Béguines

Corriere della Sera

proprio un Barone Ricasoli, il Colledilà 2015 Gran Selezione. Oltre al Puro Casanova 2013 della Volpaia, al Panzanello Riserva 2013 e al Tenuta Cappellina Gran Selezione 2013.

La rivoluzione

La nuova frontiera che avanza è descritta da Jane Anson in «Wine revolution». Vini bio e superbio. Tutto ciò che viene da vignaioli che «riducono l'inquinamento, non usano pesticidi, scelgono uve autoctone». Sono molti, piccoli e poco noti. Jane suggerisce un loro vino. Tra questi il Pico 2015 della Biancara di Angiolino Maule, un Garganega 100% di «incantevole mineralità». Oppure l'emiliano Ageno 2011 della Stoppa di Elena Pantaleoni, «fantastico e genuino». E tra i rossi lo Sgarzon, Teroldego montana-

ro di Elisabetta Foradori, biodinamico che vive nelle anfore, e l'SP68 2015 di Arianna Occhipinti, Nero d'Avola e Frappato «con personalità e luminosità». Infine un altro Chianti Classico, ma vegano e biodinamico, il Querciabella 2013 di Sebastiano Cossia Castiglioni.

I popolari

Sarà un altro anno all'insegna del Prosecco. «Lo spumante più amato dagli italiani», secondo Doctorwine di Daniele Cernilli. Il sito suggerisce per i brindisi delle feste alcuni Docg. Tra questi il Cartizze La Rivetta 2015 di Villa Sandi, della famiglia Moretti Polegato, «teso, agile e sensuale» e il Giustino B 2015 di Ruggeri, «vivace e dall'effervescenza cremosa». Il Prosecco più bevuto dai potenti, per-

sino Putin, è l'Aneri Lucrezia Numero 1, della famiglia guidata da Giancarlo.

Gli esclusivi

E gli Champagne? Il futuro è stato indicato pochi giorni fa da Eric Asimov del *New York Times*. Da singoli vitigni. Scelta controcorrente per un vino di cui si celebra l'arte della fusione tra vitigni e annate diverse. «Stanno proliferando, riflettono le caratteristiche del vigneto, sono eretici, a volte bizzarri», avverte Asimov. E suggerisce: il pioniere Clos des Goisses di Philipponat 2007 («superbo») e i più recenti Les Roises di Ulysse Collin, uno Chardonnay «ampio, ricco e intenso» e Les Béguines di Jérôme Prévost, un Pinot Meunier «puro e raffinato».

La vicenda

● In equilibrio tra rivoluzione e conservazione, tra pop ed esclusività, ecco le diciassette bottiglie consigliate per il prossimo anno

● Tra i vini più tradizionali il Chianti Classico torna ad appassionare i critici, così come ancora il Prosecco, «lo spumante più amato dagli italiani» per i brindisi delle feste

● I vini più esclusivi? Gli Champagne da singoli vitigni, eretici e bizzarri. E poi il 2018 sarà l'anno dei vini rivoluzionari, bio e superbio, nati da cantine piccole e poco note



Online
Notizie, storie, curiosità e approfondimenti sulle cantine e il mondo del vino sul sito Internet Divini.corriere.it