

## 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 forma di artista a San Luce offrono dolci della tradizione. Per chi vuole concludere il 2017 con un brunch lungo con un aperitivo al centro storico di 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
■ <b>Poggio-piano</b> , La Tradizione Gran Selezione 2013
■ <b>Piemaggio</b> , Le Fioraie 2008
■ <b>Barone Ricasoli</b> , Colledilà Gran Selezione 2015
■ <b>Panzanella</b> , Riserva 2013
■ <b>Volpaia</b> , Il Puro Casanova Gran Selezione 2013
■ <b>Tenuta Cappellina</b> , Gran Selezione 2013
I popolari
PROSECCO SUPERIORE
■ <b>Villa Sandi</b> , Cartizze La Rivetta 2015
■ <b>Ruggeri</b> , Giustino B 2015
■ <b>Aneri</b> , Lucrezia Numero 1



La rivoluzione
■ <b>La Biancara</b> , Pico 2015
■ <b>La Stoppa</b> , Ageno 2011
■ <b>Foradori</b> , Sgarzon
■ <b>Occhipinti</b> , SP68 2015
■ <b>Querciabella</b> , Chianti Classico 2013
Gli esclusivi
CHAMPAGNE
■ <b>Philipponat</b> , Clos de Goisses 2007
■ <b>Ulysse Collin</b> , Les Roises
■ <b>Jérôme Prévost</b> , Les Béguines

Corriere della Sera

proprio un Barone Ricasoli, il Colledilà 2015 Gran Selezione. Oltre al Puro Casanova 2013 della Volpaia, al Panzanella 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 Pologato, «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