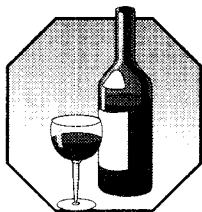


Prosit



Il marchese Piero Antinori con Solaia e Tignanello (due grandi «SuperTuscans») ha rivoluzionato il modo di fare vino in Italia conquistando i mercati mondiali



LE GRANDI ETICHETTE KAPUTT

2002, un'annata da... dimenticare

Maltempo, siccità, grandine: la vendemmia 2002 sarà ricordata (salvo rare eccezioni) come una delle peggiori degli ultimi anni. D'altronde non tutte le annate possono essere da... cinque stelle. Di qui la decisione, sofferta, ma presa da molte case vinicole, di non imbottigliare il millesimo 2002. Mancheranno, con grande rammarico dei collezionisti, alcune delle etichette più prestigiose del «made in Italy»: le bottiglie-simbolo che in un recente passato hanno conquistato allori e riconoscimenti in tutto il mondo. Così Antinori — lo ha confermato nei giorni scorsi a Vinitaly — non produrrà il blasonato Tignanello perchè la qualità delle uve Sangiovese «non è tale da eguagliare gli alti livelli qualitativi raggiunti nelle ultime annate».

Sempre in Toscana, Franco e Jacopo Biondi Santi hanno deciso di non produrre il loro rarissimo Brunello della tenuta «Il Greppo», mentre i Mazzei rinunceranno al pluridecorato Chianti Classico Castello di Fonterutoli. «Non riteniamo — ha dichiarato Francesco Mazzei — di avere in cantina le basi idonee per un Chianti Classico con gli standard ideali per quella tipologia. Crediamo sia serio

non proporre un vino che non rispecchi l'identità usuale». Anche in Umbria il 2002 non comparirà sulle più famose etichette. Marco Caprai, il vignaiolo che ha lanciato il Montefalco, non ha dubbi: «La vendemmia non è stata all'altezza per produrre il Sagrantino «25 Anni», ma non farò neppure il Rosso di Montefalco Riserva».

Nelle Langhe ancora si maledice la grandinata d'inizio settembre, con un milione di bottiglie perse. Tra gli altri mancheranno all'appello il «Bricco Rocche» di Ceretto e il «Bric del Fiasc» di Paolo Scavino. In Franciacorta, invece, dopo i nubifragi di agosto, Emanuele Rabotti di Montersa rinuncerà al mitico «Cabocho» 2002: «Non disponiamo di uve ottimali per fare un ottimo millesimato, punteremo sulla cuvèe base».

Va ricordato che il mito dell'annata è prettamente francese. In Italia la realtà è molto diversa, grazie a climi più favorevoli si possono avere anche sette, otto buone annate in un decennio. D'altra parte la scelta di Biondi Santi, Antinori e di altri famosi produttori italiani, che ha carattere di assoluta eccezionalità, lo conferma.

G. Cas.

La primavera del Prosecco



Come vuole una tradizione pluridecennale sono stati i produttori di Vidor ad aprire quest'anno la stagione delle Mostre primaverili del Prosecco sulle colline dell'Alta Marca trevigiana: fino a giugno saranno ben 15 le rassegne enologiche che si succederanno nei paesini dell'area Doc del Prosecco, da Conegliano a Valdobbiadene, per proporre in degustazione al pubblico i vini dell'ultima vendemmia presentati complessivamente da oltre 250 aziende: piccoli viticoltori e grandi marchi ormai affermati a livello nazionale ed internazionale. Protagonista sarà naturalmente il Prosecco senza peraltro trascurare altre produzioni pregiate della zona, in certi casi delle vere e proprie chicche: è il caso ad esempio del Torchiato di Fregona, del Refrontolo Passito, del Colli di Conegliano Bianco e Rosso e ancora del Verdiso, senza dimenticare il Cartizze, uno dei gioielli dell'enologia italiana.

