

di **Antonio Di Spirito**

Dal 17 al 19 maggio si è svolto il "Roma Food&Wine Festival", una kermesse organizzata dai maggiori attori italiani nella promozione delle eccellenze enogastronomiche: Merano WineFestival, Identità Golose, Eataly.



Nei tre giorni 20 fra i migliori Chef d'Italia, scelti da Paolo Marchi (ideatore e curatore di Identità Golose), si sono alternati ai fornelli ed hanno proposto ed illustrato le loro creazioni al pubblico al costo di 10 Euro. Fra i piatti più graditi sono risultati quello di **Moreno Cedroni**, "Baccalà con salsa di cardamomo, rosa e finocchio", quello di **Arcangelo Dandini**, "Pollo alla romana", quello di **Heinz Beck**, "Tonno grigliato con gelatina di vitello alle erbe" e quello di **Marianna Vitale**, "Cheese cake di baccalà profumato al finocchietto con ceci, pomodori confit e buccia di limone".

Gli abbinamenti meritavano altra sorte; sono stati utilizzati alcuni fra i vini presenti ai banchi d'assaggio, risultando, in qualche circostanza, disastrosi: vino troppo delicato e inadeguato al piatto o, addirittura, un vino ossidato abbinato ad un piatto complesso ed equilibrato nei sapori delicati. Probabilmente gli abbinamenti sono stati predisposti in maniera virtuale: senza conoscere i piatti, né le bottiglie selezionate!



Ed ora i vini.

Una selezione di 56 produttori ha rappresentato quasi tutte le regioni dell'Italia Vitivinicola. C'era del nuovo e c'erano degli ottimi vini; buone conferme e delle novità non all'altezza di una selezione così ristretta. In una selezione di oltre trecento produttori (come avviene a Merano), in un panorama vinicolo così vasto come quello italiano, qualche insufficienza riesce sempre a confondersi nella quantità.

In una selezione di 56 produttori convenuti a Roma (che dovevano rappresentare le ECCELLENZE ITALIANE), le insufficienze risaltavano, rappresentavano una percentuale non trascurabile in certi casi imbarazzante. Non lo dico per il gusto della critica e mi pesa molto parlar male di un vino, perché so molto bene quanto lavoro c'è dietro. Purtroppo, l'imprevedibile può sempre capitare.

Naturalmente non alludo a qualche vino che sapeva di tappo e, quando un dubbio mi assaliva, ho cercato la confutazione od il conforto di amici degustatori. Un vino rosato aveva un'acidità volatile importante e la seconda bottiglia non ha fugato il dubbio. Qualche bianco, almeno due, erano fortemente ossidati. Un Pinot Grigio "ramato" sembrava diluito con acqua: un vero peccato, conoscendo quel vino ed ammirando da più anni l'azienda che lo produce.

Un Pinot Nero, che al naso sembrava avere tutte le caratteristiche tipiche del vitigno, aveva un colore troppo intenso per essere un pinot nero; alla gustativa, poi, una sorpresa amara e persistente (così lasciava la bocca) si manifestava dopo aver tenuto la lingua lungamente incollata al palato. Una seconda bottiglia ha solo confermato che il vino era difettoso.

Le note liete

Alcune aziende presenti erano effettivamente poco conosciute al grande pubblico ed hanno portato degli ottimi vini degni di un maggior consenso commerciale. Sicuramente molti dei bianchi assaggiati, avendo meno di sette mesi, necessitano di qualche ulteriore mese di bottiglia prima di essere consumati; ma un'idea di come stiano evolvendo, ce la siamo fatta.

L'Abruzzo Pecorino Machaon 2012 di Ausonia, l'Abruzzo Pecorino Superiore Quoque 2012 di Citra Vini sono molto ben fatti e non hanno granché da invidiare ai Pecorino di Ofena e Ripatransone; ed insieme al **Trebbiano d'Abruzzo Vigneto di Popoli 2010 di Valle Reale** si contengono la palma dei migliori bianchi del centro Italia.

Il **Colli di Luni Etichetta Grigia 2012** è un esaltante Vermentino di **Cantine Lunae Bosoni**: ha un corredo olfattivo eccezionale, mentre in bocca si manifesta intensamente fresco e sapido, persistente ed appagante.

Un'altra bella sorpresa è venuta da **Lis Fadis**, un'azienda di Spessa di Cividale nella DOC dei Colli Orientali del Friuli. Tutti i vini presentati denotano un'ottima fattura ed una forte tipicità sia dei vitigni che territoriale. Più di tutti mi ha colpito **Sbilf 2010**, un Friulano Colli Orientali del Friuli DOC, ottenuto da ben cinque cloni di Tocai Giallo Antico recuperati nei vecchi vigneti. Al naso si offre con profumi floreali di acacia e frutti tropicali, ma ciò che colpisce di più è come lascia la bocca dopo la deglutizione: fresca, pulita, neutra, pronta ad una nuova esperienza sensoriale.

Un altro bianco che ricordo con piacere è un **A.A. Pinot Grigio Linea Crescendo 2010** della **Tenuta Ritterhof**: fiori e frutti a polpa bianca, intenso, elegante, persistente ed appagante.

E della stessa azienda corre l'obbligo ricordare l'**A.A. Blauburgunder 2009**, sicuramente uno dei migliori Pinot Noir prodotti in Italia: cassis, lamponi e ciliegie accompagnano una sottile speziatura ed una leggera "puzza di pollaio"; in bocca mantiene tutte le promesse annunciate al naso; meno... il pollaio!

Una novità assoluta è stato **Ager Falernus**, ha esordito nel mercato proprio con questo evento; è un'azienda entrata da poco nel mondo del vino; ha una proprietà di circa 140 Ha tra vigneti ed oliveti secolari ai piedi del Monte Massico, precisamente a Piedimonte di Sessa Aurunca in provincia di Caserta. I vini presentati li seguo da almeno due anni, da quando, cioè, erano nella prima fase di maturazione in legno e posso testimoniare un crescendo di evoluzione e di bontà.

I tre bianchi, **Aigà 2011**, **Leyana 2011** e **Sunshine 2011** (rispettivamente due Falanghina, di cui una con breve passaggio in legno ed uno Chardonnay) sono molto equilibrati e ben dosati nei profumi e nei sapori, dalle erbe aromatiche appassite alla frutta fresca ed agrumata; mai stucchevoli e la importante mineralità derivante dal terroir, vira in modo molto discreto, verso note cineree e di incenso.

Ma i tre rossi **Falerno del Massico DOP** sembrano vini pronti per collocarsi subito e stabilmente in una fascia alta. **Rajan 2010** è un vino prodotto con uve primitivo; ostenta profumi e sapori di frutta rossa e piccoli frutti rossi e neri di bosco; è fresco, sapido, minerale; ha tannini finissimi e setosi e l'alcol (14%) è molto ben nascosto nella esuberante materia. **Black Magic 2011** è un aglianico con un tasso alcolico del 15% per niente avvertibile; è molto fruttato al naso con ciliegia nera croccante accompagnata da cenere e spezie; in bocca la frutta rossa è accompagnata da leggere note agrumate, è sapido, persistente ed i tannini sono vellutati.

Vino e Anima 2011 è un blend dei due precedenti e di questi due somma le caratteristiche in una perfetta fusione: frutta rossa, mineralità, speziatura e note erbacee al naso; in bocca è fruttato, fresco, sapido, consistente, persistente e con tannini finissimi.

Ottimo e molto tipiche le tre annate consecutive di **Barolo Tebavio di Tenuta L'Illuminata**; forse l'ultima, la 2008, ha bisogno di qualche ulteriore mese di affinamento. Un capitolo molto lungo bisognerebbe scriverlo per tutti i vini di **Montalbera** terra del Ruchè di Castagnole Monferrato (AT). Ho iniziato la degustazione dei suoi vini con il delizioso **Grignè 2012** prodotto con Grignolino d'Asti DOC, abbinabile con moltissimi cibi per le sue varieghe caratteristiche olfattive ed aromatiche senza essere strutturato e corposo.

Lacento 2011 e **Limpronta 2010** sono due Ruchè in purezza e dei due il secondo è maturato per 14 mesi in tonneau, dove ha acquisito più austerità. I profumi e la scorrevolezza di beva ne fanno dei vini briosi. **Lequilibrio 2010** è un Barbera d'Asti con intensi profumi di viole e frutta rossa; ha una beva piacevole, è fresco, fruttato, persistente e con tannini setosi.

Molti vini meriterebbero un ampio spazio, alcuni per una prima menzione altri per una conferma. Un vino che non si incontra facilmente, perché partecipa solo a pochissimi eventi l'anno, è di **Fattoria dei Dolfi**: hanno recuperato delle vecchissime piante di prugnolo gentile (e tantissime altre specie locali) a Perignano di Lari in provincia di Pisa; da quelle piante sono state ricavate le marze per impiantare un nuovo vigneto, dal quale si produce l'**Imeneus 2009**. Al naso esprime tanta frutta rossa e speziatura; al palato risulta denso, fruttato, fresco, persistente e con un tannino levigato.

Come al solito i produttori presenti erano poco più della metà; molti erano rappresentati da agenti di commercio o da "enotecari" romani e non abbiamo così avuto il privilegio di incontrarli e farci raccontare la loro storia ed i loro vini.