



Dalla fermentazione spontanea di un Chianti Classico

all'esperanto enologico del Collio e, perché no, un femminile rosé

• 1. CHE AMOR DI GRILLO

Sarà l'inverno, fatto sta che la tentazione è di cullarsi in vini domestici, confortevoli. Come questo esemplare di Grillo abitato da una prorompente, quasi debordante florealità bianca prosperosa di gelsomino e fiore di limone, imperlata di salsedine e dunque tesa, tanto al naso quanto al palato. Polposo e tonico ma anche nervoso, innervato com'è da una taglienza viva, agrumata e salina. Un vino certamente fresco ma anche sensualissi-



mo che una volta assaggiato obnubilerà qualunque altro assaggio, tenendo testa anche al più complicato dei piatti contemporanei. Tenete presente che, qui, la sensazione di agrume è peculiare: più un pomelo che un lime, può ricordare, per chi lo conosce, il succo di una solanacea delle Ande di nome lulo. Del resto la sua intensità è quasi narcotica ma pacifica in una bocca che se dapprima impegna, oltre che il palato, anche il pensiero, poi si distende fondendosi in suggestioni morbide di mandorla e si ricompone in una bellezza tornita, con ritorno di sale e lontanissima eco di idrocarburo. A realizzarlo è, del resto, una famiglia che del Grillo ha fatto un'opera d'arte con i suoi smisurati Marsala.

Francesco Intorcia Heritage; heritagewines.it

• 2. UNA BARBERA AL GIORNO...

La generosità della ciliegia appena graffiata dall'etereo, tanto tipico del vitigno, qui è nobilitata dalla sensazione di una fermentazione felice. Il profumo è affabile, rotondo e persistente, succoso nelle note pepate e fruttate della polpa sotto spirito, in cui si riconosce anche una punta di aghi di pino boschiva e resinosa. In bocca è un vino saporito, piccante in punta di lingua, dritto come un fuso, solletica le papille con una piccantezza speziata, risoluta ma gentile. Si tratta di un sorso cesellato e preciso, onestamente concepito, misurato anche nel suo rapporto felicità/prezzo. Altro merito della famiglia Olivero, ottenuto grazie all'esperienza maturata in quel di Cassine, nell'Alto Monferrato, è poi quello d'aver sdrammatizzato la Barbera finalmente consegnata a una dimensione fresca e, quindi, accessibile del bere quotidiano.

Cantina Olivero; cantinaolivero.it

• 3. L'IMMEDIATEZZA DEL MARZEMINO

Scanzonato e leggero, agile ma territoriale quel tanto che basta da diventare un esercizio, benché divertito, di stile, questo Marzemino ha sapidità rapinosa ma cuore sottile, leggero. A realizzarlo, una delle più importanti aziende del Monte Netto, in quel di Capriano del Colle che, data la natura più intima del vitigno, ha scelto di dedicargli una lavorazione in sole vasche di acciaio e di cemento e che ne restituisce un sorso schietto e duraturo, abitato da profumi di bosco, di more, ciliegie e rosmarino che aleggiano su un palato terso, facile da bere nella sua sapidità iodata e corpo leggero, quasi alato.

San Michele; vinisanmichele.it

