

Il Vino di Andrea Grignaffini



Parmigiani in trasferta: ecco i giudizi delle guide sul vino degli «strajè»

«C'è un'altra parte enoica di Parma: quella degli strajè del vino: professionisti e imprenditori che hanno scelto altre zone per produrre. Vediamo le loro pagelle prendendo in considerazione le solite cinque guide generaliste.

Partiamo da Giuseppe Ravasini, titolare a Tagliolo Monferrato in provincia di Alessandria dell'Azienda Agricola «Cascina Bretta Rossa» dove produce il dolcetto di Ovada, ovviamente, non disdegnando però altri vitigni, albarossa, pinot e shiraz. Così l'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2014 di Luca Maroni premia come miglior vino aziendale l'Ovada Tajà 2011 con 88: «Eccelle in fittezza, in cremosità da alto estratto, in nitore e turgore del frutto. Il profumo è densamente spesso: una crema dolcemente effusiva, con note di prugna vanigliata, balsami clorofillosi del rovere a tornire d'aromi speziati la massa del frutto. Imperiosa come si è detto, quindi al tatto viscosa, al gusto possente, in sviluppo e apertura di palato prima tannica, poi persistentemente, profondamente armoniosa. Con la sua turgidità ossidativa residua, la sua eccellente nitidezza d'esecuzione enologica a porgerla viva, dal polposo al carnoso».

In Sardegna, in località Monti a Olbia-Tempio, Iclio Amoretti si dedica al vino con un'azienda già molto nota: Masone Mannu che produce vini legati alla tipologia del territorio: vermentino, cannonau, carignano, bovale. L'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2014 di Luca Maroni cita nelle schede brevi con un ottimo punteggio di 88 diverse etichette: il Zurria Rosso 2012, il Cannonau di Sardegna Masone Mannu 2012, il Rena Rosa 2012, il Vermentino Petrizza 2012 e il Costarenas 2012; chiude con 85 l'Entu

2010. Buon piazzamento anche nella guida I Vini d'Italia 2014 dell'Espresso che vede premiato con un 15,5/20 il Cannonau di Sardegna 2012 così citato: «fresco e slanciato, l'alcol è misurato e sostiene note di frutto piacevoli, dirette; il finale è lievemente tannico». Sempre 15,5/20 anche il Vermentino di Gallura Petrizza 2012; e 15/20 per Entu 2010 e il Vermentino di Gallura Costarenas 2012. La guida I Vini d'Italia 2014 del Gambero Rosso premia il Vermentino di Gallura Sup. Costarenas 11 con 2 bicchieri rossi; con 2 bicchieri l'Entu 10, il Vermentino di Gallura Petrizza 12, il Zurria 12; e con 1 bicchiere l'Ammentu 12 e il Rena Rosa 12.

Chiudiamo con Fulvio Martini e la sua Agrilandia di Castiglioncello in provincia di Livorno. Per l'Annuario di Luca Maroni il Sorpasso 2009 ottiene un 88: «E' questo un vino di rara ricchezza estrattiva, una concentrazione davvero favolosa. Un gran respiro balsamico, eucaliptoso, rivela la sua visciola possente, clorofillosa, la sua prugna matura, polposa e suadente. Molte le doti allora, con qualità che tende all'eccellenza giacché alla spaventosa ricchezza del suo estratto, alla maestosa potenza del gusto e dell'olfatto, fa seguito un profumo davvero netto, vivo e luminoso. Un durante di bocca non solo dominato dal tannino, ma anzi ben morbidamente armonioso, capace di avvolgere setoso con delicatezza di polpa e di rovere mentoso. Enologia e viticoltura di rango, per rendere un ribes tanto ricco, persistentissimo e sempre maestosamente cremoso». Ottimo piazzamento per altre etichette: 88 per il Fortulla Bianco 2012 e il Fortulla Rosé 2012; a quota 87 il Fortulla 2011. ◻