

Appuntamenti

Bonhams

31 marzo e 19 maggio, Londra, New Bond Street, asta vini pregiati; 16 aprile, New York, 580 Madison Avenue, asta vini (www.bonhams.com).

Sotheby's

1-3 aprile, Hong Kong, Convention and Exhibition Centre, asta vini pregiati; (www.sothebys.com).

Christie's

9-10 aprile, Hong Kong, asta vini rari; 19 aprile, Parigi, asta vini pregiati e liquori; 12 maggio, Londra, King Street, asta vini rari (www.christies.com).

Zachys

15-16 aprile, Hong Kong, Mandarin Oriental, asta vini (www.zachys.com).

Vini in alta quota

Dal 28 aprile al 1° maggio, a Sölden (Tirolo) si svolge la decima edizione di Wein am Berg Vino in montagna 2011. L'associazione delle aziende vitivinicole del Burgenland ha selezionato etichette che accompagnino le creazioni degli chef tra le migliori cantine di Italia, Spagna, Germania, Austria e Svizzera (www.central-soelden.at).

L'autoctono in un bicchiere

Dal 22 al 24 maggio, nel trecentesco Castel dell'Ovo di Napoli, va in scena la settima edizione di Vitignoitalia, Salone nazionale dedicato ai vini da vitigni autoctoni e tradizionali italiani. L'anno scorso ha accolto circa 300 cantine e oltre 10mila visitatori (www.vitignoitalia.it).

gustativo in lunghezza più che larghezza con piacevolissimi ritorni di piccoli frutti e menta, nobiltà di Langa (www.cascinadellerose.it).

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico riserva Gli Eremiti 2008 Azienda La Distesa di Corrado Dottori: bianco affinato in legno grande, naso di ammaliante intensità agrumata, floreale e piccole spezie, chiude con un'espressione minerale di grande purezza; la bocca esprime profondità con una dinamica aromatica che accompagna al finale di grande persistenza per un bianco marchigiano di sicura lunga vita (www.ladistesa.it).

Carso Vitovska 2008 di Beniamino Zidarich: bianco elevato in legno grande, dal colore ambrato per il con-

tatto con le bucce, manifesta un naso carnale di frutta gialla candita, spezie, argilla e un crescendo di erbe aromatiche; in bocca l'accento tannico si integra alla pienezza del gusto che si allunga senza pause in una persistente scia minerale dove scorgiamo le pietre del Carso (www.zidarich.it).

Fiano di Avellino 2008 di Ciro Picariello: bianco maturato in acciaio, profumi purissimi di fiori, cedro, macchia mediterranea e nocciola; in bocca l'impatto è intenso, articolato su una sapidità lucente, con continui rimandi alla ricchezza olfattiva, finale di pura partecipazione per uno dei bianchi campani più interessanti di sempre (www.ciropicariello.com).

Etna Rosso 600 2008

Azienda Graci di Alberto Aiello: legno grande, naso elegante di fiori macerati, foglia d'olivo, frutti di bosco e pietra focaia; la bocca è centrata sulla frutta e un nitido minerale che donano grazia a un allungo di spessore, delicata chiusura con note di ginepro e ferro che sanno di vulcano (www.graci.eu).

Cannonau Tenores 2006 di Alessandro Dettori: affinato in vasche di cemento, stratificazione odorosa di rosmarino, mirto, more, cassis e pepe nero; in bocca l'impatto alcolico è notevole, ma sospinto da una freschezza dotata di sfumature che emozionano, l'energia è continua e porta a un finale epico da una Sardegna dura ma bella (www.tenutedettori.it).



L'Italia delle «riserve indiane» recupera l'uva del Tundé

ù che di vitigni autoctoni, in questo caso si deve parlare di vitigni localmente ancorati alla storia e alla cultura di areali ben circoscritti. Il nostro territorio, è ricchissimo di vere e proprie «riserve indiane», di uve che in alcuni casi, miracolosamente, sono giunte in pochi esemplari sino ai giorni nostri. Se talvolta si tratta di varietà che non rivestono alcun interesse dal punto di vista enologico, capita di trovarsi di fronte a vitigni realmente interessanti, meritevoli di essere studiati e nuovamente valorizzati. È il caso dell'uva del Tundé, riscoperta grazie a un progetto denominato «Vitigni minori» promosso dalla regione Emilia-Romagna, finanziato dalla legge 28 del 1998. Gli studi furono effettuati dal Centro interdipartimentale di ricerche viticole ed enologiche dell'università di Bologna, con l'obiettivo di andare alla ricerca di vecchi vigneti nella speranza di individuare vitigni che sino a quel momento non erano ancora stati studiati e descritti. Dopo un complesso lavoro di analisi, sia ampelografiche sia sul Dna, i ri-

cercatori trovarono diversi nuovi biotipi, alcuni dei quali appartenenti all'area del Ravennate. Nomi curiosi in molti casi, come appunto l'uva del Tundé, tra le tipologie a bacca rossa, recuperata a Ravenna. Considerata rilevante da un punto di vista di attitudine enologica, nel 2009 è stata iscritta nel Registro nazionale delle varietà di vite e inserita nell'elenco delle varietà autorizzate per la regione Emilia-Romagna.

Un interessante programma di recupero, promosso da tre aziende ravennati ha portato alla nascita di un consorzio ad hoc. Silvia Sbarzaglia, che lo presiede con il fratello Luca, uno dei maggiori esperti di questo vitigno, è anche produttrice con lui di buona parte di quanto a oggi è presente sul mercato; tutto, infatti, è partito dall'analisi di un filare di vigna di 25 anni presente nella loro azienda. Tre sono le produzioni sotto tutela del consorzio: È Tundé prodotto da uve biologiche dall'azienda agrituristica L'Azdora (www.agriturismolazdora.it), mentre la Cantina Sbarzaglia (www.sbarzaglia.com) da uve del Tundé in purezza produce Sospiro e Silente pregiata versione riserva.

A cura di Alessandro Franceschini in collaborazione con Autochtona