

WINE

di Andrea Gori



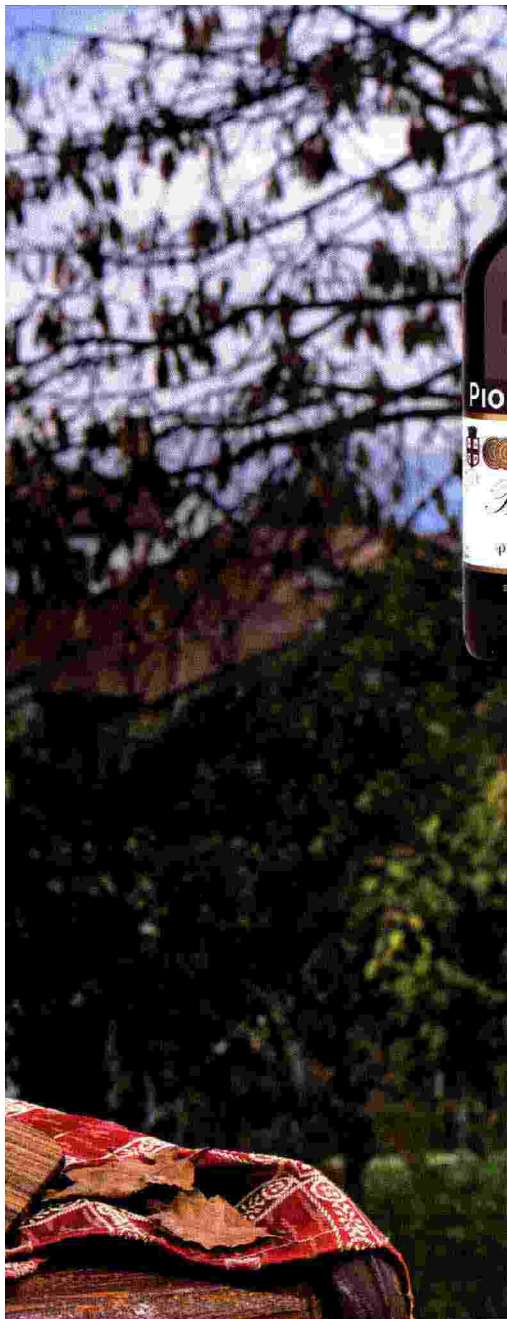
Un brindisi al tartufo

**Grand Tour italico
alla scoperta dei vini
più indicati per esaltare
il gusto del fungo
più saporito e prezioso
che ci sia**

Buone notizie per gli amanti del tartufo. Le piogge settembrine hanno posto riparo alla siccità estiva, così questa si preannuncia una delle migliori annate di sempre. Viene quindi spontaneo immaginare un autunno all'insegna di un Grand Tour italico in cerca di ricette sfiziose e abbinamenti con i vini più adatti. E se non dovrà mancare una tappa per degustare i tartufi neri – dall'Umbria all'Ir-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694



Da sinistra verso destra: il Barolo Pio di Pio Cesare; il Barolo Monvigliero di Poderi Luigi Einaudi; il Mimesi di Tenuta di Ghizzano; il Saletta Giulia di Villa Saletta; il VignaAlta Badia di Morrona; il Petra, grand vin dell'omonima cantina Toscana

del nostro Paese: sangiovese e nebbiolo.

In Toscana, la zona di San Miniato ha visto nascere di recente il marchio Doc Terre di Pisa, che conta vini ideali per il tartufo. Da provare il Giulia di Villa Saletta. Vino da cabernet franc e sauvignon, saporito al palato e levigato con struttura senza pesantezza. Sempre nelle Terre di Pisa è presente la tenuta di Badia di Morrona in quel di Terricciola e il loro VignaAlta, sangiovese di razza con tratti marini e iodati ad aiutare in abbinamento con il tartufo. Poco più lontano troviamo uno dei borghi d'arte più colorati e intriganti d'Italia, ovvero Ghizzano. La contessa Ginevra Venerosi Pesciolini presenta vini condotti in biodinamica dalle mille sfaccettature naturali come l'ultimo nato, Mimesi, in edizione limitata da sangiovese. Sempre in provincia di Pisa si è da poco celebrata la nascita di Gianni Annibale, il vino del Castello del Terriccio dedicato all'uomo che ha reso questa tenuta celebre per il suo Lupicaia. Nasce da una vigna particolare condotta a petit verdot e cabernet franc e ha profumi mediterranei e balsamici. Sempre vicino alla costa toscana troviamo poi il Petra, grand vin dell'omonima cantina della

Val di Cornia. Dall'annata 2019 è stato aggiunto il cabernet franc all'uvaggio.

L'altra grande regione del tartufo bianco italiano, il Piemonte, accoglie ogni anno migliaia di turisti in cerca del profumo del *magnatum pico* e non mancano mai grandi vini da assaggiare. Nel panorama vivacissimo del Barolo, quest'anno si è aggiunto il Barolo Pio in edizione limitata della cantina Pio Cesare dedicato a Pio Boffa. Novità anche in casa Poderi Luigi Einaudi e Vietti dove sono usciti per la prima volta i Barolo dalla vigna Monvigliero.

Dando un'occhiata al di fuori di Toscana e Piemonte, per un ottimo abbinamento con il tartufo arrivano le belle suggestioni di altri tagli bordolesi italiani come lo storico Rosso dell'Abbazia di Serafini e Vidotto e la recantina, speziato vitigno autoctono oggi prodotto anche in altre aziende dei Colli Asolani e Montello come Giusti e Cento Orizzonti. All'estremo opposto, in Sicilia, la zona di Camporeale trova nella Monreale Doc vini dal potenziale espressivo notevole: cercate i vini di Feotto, dei Principi di Spadafora, il MRL di Alessandro di Camporeale e il Roano di Feudo Disisa. ■

pinia – il primato in termini di gusto e notorietà spetta al bianco, diffuso quasi unicamente nel Centro-Nord italiano (Langhe, Monferrato, Roero in Piemonte, San Miniato in Toscana) e in Istria. Salta subito agli occhi che i due territori più famosi per il tartufo bianco siano proprio nelle due regioni più importanti per la produzione enologica italiana di qualità, ovvero Toscana e Piemonte. Due regioni che hanno dato i natali e notorietà ai due vitigni più importanti