



Giuseppe Meregalli
Il leone del vino ruggisce alla crisi

PUGNITELLO
 DOC
OLIVI CANTINE

INDIO
 Montepulciano d'Abruzzo
 DOC

DIAMINE
 Pecorino
 DOC

spumantizzazione con il metodo Charmat. La nostra etichetta più rappresentativa è il Valdobbadiene Docg Spumante Superiore Extra Dry Pinot, il più classico fra i nostri vini, quello più di territorio".

Ottimo da ribella: grillo in purezza, la Ribella Giulia è il vino forse più rappresentativo di casa D'Annunzio Marigo, frutto del più antico e nobile vitigno a bacca bianca del Friuli-Venezia Giulia. La vigna si trova sulle colline della Tenuta Sottomonte, a Buttrio (Udine), in seno alla Doc Colli orientali del Friuli, su suoli collinari in prevalenza marnoso-argillosi. La vendemmia delle uve avviene manualmente all'inizio di settembre. Alla vinificazione in bianco con pressatura soffice segue la fermentazione a temperatura controllata (18°C) per favorire lo sviluppo degli aromi primari. L'affinamento avviene in acciaio, con continui rimescolamenti delle fecce fini. Il vino permane sui lievi fino all'imbottigliamento: segue l'affinamento in bottiglia per almeno un mese. Di colore giallo paglierino, al naso offre un profumo fine e gradevole, in grado di offrire un bouquet fresco e barile. Al palato si presenta pieno e giustamente acido: la caratteristica acidità conferisce una gradevole freschezza ed esalta i sentori di frutta, in particolare di mela verde. La Ribella sa essere anche longeva, superando tranquillamente tre anni di virtuosa evoluzione.

Pugnetello, montepulciano e pecorino
 Un vitigno autoctono toscano ancora poco conosciuto, ma di grande spessor enologico, riscoperto una ventina d'anni fa grazie al lavoro del professor Roberto Bandinelli dell'Università di Firenze, è senz'altro il pugnetello. E oggi prodotto, fra le altre, dalla cantina dei fratelli Giuseppe e Riccardo Olvi, nella loro azienda agricola Le Bache di Saroneo, splendidamente esposta sulle colline senesi, che hanno deciso con grande coraggio di vinare uno dei loro 20 ettari di vigneto di proprietà a pugnetello, sotto la direzione agronomica del gruppo Amnes: Laura Bemis, agronoma; Daniele Schuster, fisiologo della vite; Andrea Poletti, agono-

mo ed enologo. Durante il Vintitaly di Verona si terrà l'anteprima dell'annata 2007, destinata a pochi fortunati esperti: appena 500 bottiglie per un vino molto interessante, che coinvolge e intriga. L'annata 2008 appena andata in bottiglia potrà soddisfare qualche appassionato in più: sono previste circa 3.800 bottiglie che accompagneranno le altre 100 mila di Le Bache, ben conosciuta fra gli intenditori anche per i grandi rossi Memento e Tempore.

Parlando di autoctoni abruzzesi, due sono i vitigni sotto la luce di riflettori, in questi ultimi anni. Naturalmente il montepulciano e, in seconda battuta, il bianco pecorino. La Cantina Bove, di Avezzano, produce un interessante e profondo Montepulciano d'Abruzzo Doc, chiamato Indio. Affinato dieci mesi in barrique di rovere francese delle foreste di Allier, non viene filtrato dopo l'elevezione e viene posto in bottiglia, dove si rimane 6 mesi prima di essere commercializzato. Rosso rubino impenetrabile →

Con le uve decantate in acciaio si rivela decisamente la zona di origine in altre parole: un vino dalla struttura della valorizzazione del territorio e della sua storia. Da anni a noi, la gamma d'oliva è riacquistare i vitigni autoctoni