



NUOVE TIPOLOGIE

Al bando i pregiudizi sui bianchi da uve rosse



Le bollicine bianche da bacca rossa sono una prassi > Ma quando tale pratica la si usa per ottenere vini fermi, spesso questi vengono snobbati, considerati prodotti commerciali > 13 progetti che meritano invece la nostra attenzione

di **Roger Sesto**

Dei **vini bianchi fermi** ottenuti **da uve rosse** si parla poco. È pur vero che a volte sono prodotti commerciali di livello medio-basso, magari creati per smaltire eccessi di produzione di scarsa qualità, spesso frizzanti per attirare i consumatori meno smaliziati. Ma esiste un'ampia scelta di etichette di questa tipologia, fermi e secchi, frutto di un progetto e di accurate sperimentazioni. Proprio di quest'ultima categoria vogliamo parlare, per sfatare inutili pregiudizi. Di seguito un elenco, in ordine alfabetico per Cantina, non esaustivo, di bianchi da bacche rosse di grande personalità e talvolta anche longevità.

1

AL-CANTÀRA

'A Nutturna, Terre Siciliane Nerello Mascalese Igt

Pucci Guffrida, patron della cantina **Al-Cantàra** di Randazzo (Etna), ha sempre creduto nel Nerello Mascalese, tanto da proporlo oggi in otto versioni. L'idea di creare un Nerello in bianco, **'A Nutturna**, risale a quattro anni fa, con l'intento di sondare ancor di più la versatilità della bacca etnea, quasi certi della validità di questa interpretazione. Nasce così, vendemmia 2018, una nuova etichetta in 4.000 bottiglie. Da una resa di 70 q/ha di uva, il nettare matura fino a 6 mesi *sur lies*, per un positivo ciclo evolutivo in bottiglia di almeno 5-7 anni.

2

ANGIULI DONATO

Maccone Negroamaro Bianco, Puglia Igt

Così **Donato Angiuli**, dell'omonima realtà di Adelfia (Bari): «Trovandoci nell'areale del Gioia del Colle, la nostra Cantina è dedita soprattutto al Primitivo. Ma per passione abbiamo sempre sperimentato nuove tecniche di vinificazione, così da esaltare tutte le nostre varietà, fra cui l'antica Maresco». Grazie a questo approccio, nel 2014 è stato intrapreso un inedito cammino rispetto alla tradizione aziendale, vinificando in bianco diversi vitigni a bacca scura; il **Negroamaro** è quello che più ha colpito, dando così vita al **Maccone**.

IN APERTURA il Pinot nero di Cavallotto ha un'ottima mineralità ideale per la vinificazione in bianco



3 SARDUS PATER
Elat, Isola dei Nuraghi Igt

Andrea Possanzini, enologo della cooperativa **Cantine Sardus Pater** di Sant'Antioco nel Sulcis, spiega la nascita dell'**Elat**, da Carignano: «A seguito di alcune vinificazioni e campionamenti per la creazione di vini rosa, come l'Horus, ci siamo imbattuti in vigneti che, per alcuni aspetti, offrivano bacche più adatte alla vinificazione in bianco. Ecco che allora per sperimentare e differenziare la nostra gamma, ma soprattutto perché per filosofia aziendale cerchiamo sempre di trovare, vigna per vigna, il miglior impiego delle uve che entrano in cantina, abbiamo deciso di proporre questo personale nettare». Una scommessa di 1.000 bottiglie, rivelatasi vincente.

4 CAVALLOTTO
Pinner

Alfio Cavallotto, contitolare dell'omonima tenuta di Castiglione Falletto nelle Langhe, motiva così la scelta di produrre il **Pinner** (Pinot nero): «L'abbiamo sempre vinificato come bianco fermo, anziché spumante, per ragioni qualitative: nel nostro terroir è un peccato raccogliere anticipatamente un'uva così pregiata, che qui riesce a sviluppare un'eccellente mineralità se perfettamente matura». Bisogna anche fare i conti con la tradizione aziendale: «La nostra Cantina non si è mai cimentata nella vinificazione dei mosci, tipologia che richiede elevata tecnologia, tempo e risorse finanziarie».

5 CONTE VISTARINO
Saint Valier, Oltrepò Pavese Pinot nero Bianco Doc

Con lo scopo di vinificare il Pinot nero in tutte le declinazioni possibili nasce il **Saint Valier**. Nel 2015 la prima annata, più un vezzo che un'operazione commerciale. «Anche perché il mercato italiano vuole i vini a gennaio, mentre il Saint Valier è pronto in estate», sottolinea **Ottavia Giorgi** di **Conte Vistarino** in Oltrepò Pavese. «Invece, specie all'estero, dove il consumatore è più aperto, è stato apprezzato oltre le aspettative». Dal 2019 la Cantina opera così: a marzo fa uscire l'annata nuova in contemporanea a una parte di bottiglie dell'annata precedente, così da trasmettere il concetto che il millesimo più vecchio è decisamente più ricco e armonico.

6 FRECCIAROSSA
Sillery, Oltrepò Pavese Pinot nero Bianco Doc

Il **Sillery** nasce nel 1931, da un blend di Pinot nero in bianco e Riesling. «Il suo nome deriva dall'omonimo villaggio in Champagne», spiega **Valeria Radici**, patron di **Frecciarossa** (Casteggio, Oltrepò Pavese). «Mio nonno si era stupito che in questa regione si producessero anche nettari fermi. Ispirandosi a essi progettò un bianco demi-sec che chiamò Sillery». Nel volume *Vini dell'Oltrepò Pavese* del 1963, la relativa scheda ricorda che la sua commercializzazione avviene «dopo adeguato invecchiamento in fusti di rovere di Slavonia». Dagli anni '80 anni è un Pinot nero 100%, secco, ma sempre fermo, a dispetto dei tanti frizzanti che cominciavano a circolare; una scelta voluta da Margherita, madre di Valeria, che detesta i vini dolci.

7 I VERONI
Alba di Paola, Toscana Igt biologico

«Perché produrre un Sangiovese in bianco? Per sondare tutte le sfumature di questo vitigno, essendo la nostra realtà produttiva basata per il 90% su di esso»; così **Lorenzo Mariani**, patron de **I Veroni** di Pontassieve (Firenze). «Già proponiamo due Chianti Rufina e il rosato Amelia, non mancava che completare il quadro con un nettare vinificato in bianco, l'**Alba**, il cui nome deriva da una rara varietà di rosa adatta a fiore-sentinella in testa ai filari». Una curiosità: questa etichetta comprende anche una piccola frazione di cultivar bianche, fra le quali il rarissimo Canaiolo bianco.

8 MASTROBERARDINO
Neroametà, Campania Aglianico Igt

Dopo una lungimirante sperimentazione di **Antonio Mastroberardino**, dal 2013 il progetto prende forma con la produzione del **Neroametà**, il *blanc de noirs* della casa di Atripalda (Avellino), che mostra la suadente eleganza dell'Aglianico vinificato in bianco. Le uve originano dalla sezione più argillosa della tenuta di Mirabella Eclano, dove la vigna ha un ciclo vegetativo più lungo, più vigorosa, meno stress idrici. Anche la gestione della vite è pensata per un bianco: densità d'impianto più contenute; rese meno severe; diradamenti meno drastici. Il tutto per avere bacche meno ricche, ma più acide e profumate.



9 **POGGIO L'APPARITA**
San Gio' Bianco, Toscana Igt

«Il **San Gio' Bianco** è l'ultimo tassello conseguente alla decisione aziendale di presentare tutte le possibili tipologie di vini fermi realizzabili con Sangiovese in purezza», questa la premessa di **Agostino Ropolo**, patron di **Poggio L'Apparita**. L'azienda di Civitella Paganico (Grosseto) proponeva già due versioni rosse di San Gio' e una referenza rosa; mancava all'appello solo la declinazione in bianco. «Abbiamo così deciso di realizzarla, importante alla stregua delle altre etichette, così da poter proporre al mercato tutte le varianti del nostro Sangiovese». Visti i consensi ottenuti con le annate 2018 e 2019, la produzione della 2020 è stata consolidata.

10 **SANT'ISIDORO**
Pinotto Bianco di Pinot nero, Marche Igt

Anche **Sant'Isidoro** di Corridonia (Macerata) si è cimentata nella vinificazione in bianco di un'uva rossa, nella fattispecie Pinot nero. Le bacche provengono da una parcella collinare inferiore all'ettaro, esposta a nord-est e nord-ovest, per evitare che questa delicata varietà vada in surmaturazione; il vigneto, del 2009, consta di 6.000 ceppi/ha allevati a Guyot. Il debutto del **Pinotto** (1.400 bottiglie), questo il nome del vino, risale alla vendemmia 2011. Sin dalla prima annata ha convinto pubblico e critica, pertanto si è deciso di non demordere e di seguire a produrlo.

11 **SPADAFORA 1915**
Magaria Biancamanera, Calabria Magliocco Igt

A Mangone (Cosenza), **Spadafora 1915** produce fra gli altri il **Magaria** (Magliocco dolce 100%), «un nome di origine dialettale che significa "alchimia", che abbiamo usato per produrre questo nettare, ottenendo sorprendenti risultati. Le vigne ad alberello sono poste fino a 400 m s.l.m., per una resa di 80 q/ha. L'aspetto più delicato è la vendemmia (seconda metà di ottobre): se si sbaglia, si ha un'uva troppo acida o troppo zuccherina», così patron **Domenico Spadafora**. Dai riflessi ramati, sa di piccoli frutti e rosa canina; di calibrata acidità finisce lungo e mandorlato.

12 **TENUTA FERTUNA**
Droppello, Toscana Bianco Igt

Paolo Rivella, consigliere delegato ed enologo di **Tenuta Fertuna** di Gavorrano (Grosseto) del Gruppo Meregalli, illustra la genesi del **Droppello** (Sangiovese 100%), che «nasce per celebrare l'amicizia tra due grandi del vino italiano: Nicolò Incisa e Giuseppe Meregalli. Coltiviamo Sangiovese dal 1997, declinandolo in vari modi, tra cui la versione in bianco». Negli anni è stata affinata la tecnica fermentativa, per nobilitare i profumi della celebre bacca, impreziositi da una struttura via via più elegante, fino a ottenere un nettare secco, morbido, sapido, fresco, mai scontato e longevo.

13 **TENUTA LE QUERCE**
Angelina e Costanza, Basilicata Bianco Igt

«L'idea di vinificare il nostro Aglianico in bianco», puntualizza **Leonardo Pietrafesa**, patron di **Tenuta Le Querce** di Barile (Potenza), «è nata da un mio ricordo d'infanzia: i miei genitori sovente producevano del vino bianco partendo da bacche rosse. Anche perché, in Lucania, vino era sinonimo di Aglianico. Rincorrendo queste antiche memorie, otto anni fa abbiamo cominciato a sperimentare la vinificazione del nostro vitigno principe in bianco, con risultati molto soddisfacenti». Oggi Tenuta Le Querce produce sia l'**Angelina** (Aglianico 100%) sia il **Costanza** (Aglianico 70% e Viognier).



Il Sangiovese si presta anche alla vinificazione in bianco © Poggio L'Apparita