

► 29 marzo 2017

Enologia

Guida Vignaioli
«Ferraro-Gardini»
L'Alto Adige brilla



Vini e produttori, trentini nei top 100 Selezionati Lunelli e «Pojer e Sandri»

Esce oggi la guida di Ferraro e Gardini. Per l'Alto Adige spiccano quattro vignaioli

TRENTO «Questa guida, alla quarta edizione, racconta cosa c'è dietro al bicchiere, l'anima e il cuore dei vignaioli. Per cercare l'essenza, il carattere originale e primitivo, la traccia genetica umana trasferita dalla pianta al liquido che finisce in bottiglia». Esce oggi la guida ai 100 produttori e vini dell'eccellenza italiana curata da Luciano Ferraro, caporedattore del *Corriere della Sera*, e dal sommelier Luca Gardini, un viaggio attraverso l'Italia e le storie di donne e uomini che hanno portato le loro bottiglie nel mondo.

Anche il Trentino Alto Adige ha i suoi testimonial. Tra i vignaioli selezionati, per il Trentino troviamo Matteo Lunelli con Cantine Ferrari, Francesco Moser e Mario Pojer con Fiorentino Sandri della cantina Pojer e Sandri. Quattro invece i rappresentanti dell'Alto Adige: Willi Stürz enologo e direttore di Cantina Tramin, Peter Pliger di Kuenhof, Andreas Pacherhof per Pacherhof ed Elena Walch della cantina che porta il suo nome. Per

ogni produttore si trova una breve biografia e alcune informazioni. C'è anche una scheda della bottiglia che, secondo gli autori, rappresenta meglio il vignaiolo: per Cantine Ferrari è il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2005, per Moser il Maso Warth Teroldego 2015, per Pojer e Sandri il Faye Bianco 2012, per Cantina Tramin il Nussbaumer Gewuerztraminer 2014, per Kuenhof il Kaiton Riesling 2015, per Pacherhof il Riesling 2015, per Elena Walch il Vigna Kastelaz Gewuerztraminer 2015.

«Negli ultimi dieci anni — spiega Ferraro nell'introduzione de «I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia» — i grandi vini italiani hanno abbandonato l'apparenza fatta di potenza e di concentrazione. I vini "macho", pieni di vigore ma tendenti ad assomigliarsi, appartengono al passato. Sono emerse tendenze diverse, come la pratica biodinamica o gli orange wines. Ma di sicuro un dato comune è la reazione ai vini muscolosi in favore di vini più bevibili e più autentici».

Tra i top 100 vini di Luca Gardini, scelti nei nove mesi prima della pubblicazione della guida, «una selezione di assaggi che hanno lasciato un ricordo», 14 sono regionali. Per quanto riguarda i rossi, troviamo il Pinot Nero Filari di Mazzon 2013 della Cantina Ferruccio Carlotto a Ora, il Lagrein Riserva Taber 2014 di Cantina Bolzano e il Pinot Nero 2012 di Cantina Dalzocchio di Rovereto. I vini bianchi sono undici e tutti altoatesini: Terlaner I Grande Cuvée 2013 di Cantina di Terlano, il Manna 2014 di Franz Haas, il Pinot Bianco Eich Horn 2015 di Manincor, il Riesling 2014 di Falkenstein, il Gewuerztraminer Aristos 2015 di Cantina Valle Isarco, il Pinot Bianco Versus 2015 di Rittterhof, il Sauvignon Adrius 2014 di Cantina Andriano, il Sauvignon Terlano 2015 di Ignaz Niedrist, il Kerner 2015 di Strasserhof, il Sauvignon Oyèll 2014 di Laimburg e il Pinot Bianco Athesis 2015 di Kettmeir.

La guida è in vendita da oggi, esclusivamente in abbinamento al *Corriere della Sera*, a

12,90 euro più il prezzo del quotidiano.

Francesca Negri

L'edizione

- La guida «I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia» uscirà oggi in tutte le edicole
- Sarà venduta esclusivamente e in abbinamento con il *Corriere della Sera* e costerà 12,90 euro, oltre al prezzo del quotidiano
- La guida è stata curata da Luciano Ferraro, caporedattore del *Corriere della Sera*, e dal sommelier Luca Gardini