



Torino incorona sei grandi rossi

APPUNTAMENTO a Torino, Salone del gusto. Arrivano in aereo, i nuovi signori del vino. Premiate sei bottiglie, prodotte e firmate da loro. È sparita la littorina diesel che con serena potenza e senza un filo di fumo taglia le colline miti dell'aglianico. Ed è finalmente cancellato un secolo di ingenuità. Erano i piemontesi a comprare le uve, su quei vagoni partivano tonnellate di uva che avrebbe avuto etichette e dignità. Barolo, vero? Quanti segreti ha nascosto la nebbia delle Langhe. Torino premia con i «Tre bicchieri» domani sei vini campani. Tre di Luigi Moio, scienziato dell'aglianico, tre di Riccardo Cotarella, l'umbro che in Campania impianta merlot e lo gira nel mondo. La rivelazione è il Casavecchia di Vestini Campagnano. Un rosso di trasparenze violacee che ripaga l'intuito di Moio: un vitigno di Caiazzo (grappoli «spargoli», cioè con acini grossi e radi) che dà vino dolce e finissimo, bassa acidità, levigato, profumi di paglia umida e frutta rossa. Caparbio è invece l'aglianico, Moio sa domarlo e vince con Bue Apis e Macchia dei Goti, il primo di Cantine del Taburno, rosso carico, contadino anche nel carattere, note mentolate, fondo tra tabacco e vaniglia. Macchia dei Goti è la bandiera di Antonio Caggiano: un rosso rubino di sentori discreti, eleganza rara. Cotarella impone due merlot: Patrimo oscura i bordolesi, miglior rosso italiano dell'anno. Completa il trionfo di Feudi di San Gregorio un aglianico maestoso, Serpico. L'altro merlot è salernitano, il «Montevetrano» di Silvia Imperato, l'ex fotografa giramondo diventata ormai una star con questo rosso spumoso venato di menta e cacao. Poche bottiglie. A volte irraggiungibili. Come lei, Silvia.