



di 20 mila ettari, di cui 1.500 oggi vitati. Per assicurare un futuro adeguato a questa produzione quantitativa modesta ma che lui intendeva portare a un livello qualitativo molto elevato, l'esportazione era una strada obbligata. «Ma nei mercati esteri il momento non era facile», ricorda, «lo scandalo del metanolo era troppo recente... Ecco perché nel 1990 avanzammo la richiesta della Docg. Il Sagrantino è stato infatti il decimo vino a ottenere, due anni dopo, quello che dopo tutto è il marchio ufficiale del più elevato livello qualitativo». In quel momento però il Sagrantino era ancora ben lontano da quell'immagine di vino importante sotto ogni aspetto che Caprai intendeva imporre: per ottenere la Docg bisognava presentare per ogni tipologia bottiglie di cinque annate di cinque aziende diverse e non fu affatto facile metterle insieme, per un'annata di passito fu addirittura impossibile. Sta di fatto, però, che il riconoscimento della Docg ha segnato l'inizio di un'autentica rivoluzione viticola ed enologica: nuovi impianti di vigneti, più moderne forme di allevamento della vite, crescita pressoché costante di aziende imbottigliatrici, che da una decina sono diventate 80, e moltiplicazione delle bottiglie prodotte, che da 100-150 mila all'anno sono balzate stabilmente a 2 milioni. E finalmente un primo ma significativo riconoscimento: la conquista sulla Guida del Gambero Rosso del massimo voto, i 3 bicchieri, da parte del Sagrantino 1996 Arnaldo Caprai nella versione creata per celebrare i 25 anni dell'azienda. «Erano i primi effetti del continuo miglioramento della qualità che avevo messo al primo posto nel mio progetto. Ci eravamo mossi lungo le linee indicate da Luigi Veronelli, che consideravamo il nostro maestro: riscoperta dei vitigni autoctoni, individuazione dei cloni di più alta qualità, diminuzione delle rese». Due collaboratori di prim'ordine: l'enologo Attilio Pagli per la cantina, il professor Leonardo Valenti della facoltà di Agraria all'Università di Milano per i vigneti. Con l'Istituto di Coltivazioni Arboree della facoltà di Agraria dell'Università di Milano l'azienda ha stretto, alla fine degli anni 80, un accordo di collaborazione che è il più antico e longevo d'Italia, con il quale ha svolto un lungo progetto di ricerche articolato in diverse tematiche, dalla selezione clonale del Sagrantino alla zonazione polifenolica. In questo processo evolutivo verso un'agricoltura dinamica e moderna si è rafforzata la convinzione che il miglioramento della sostenibilità ambientale, economica e sociale dev'essere un impegno costante dell'azienda. È per questo che ha aderito al protocollo di Sostenibilità New Green Revolution, un rigoroso disciplinare di produzione che sette cantine di Montefalco si sono date per proporsi come punto di riferimento in campo vitivinicolo. Un obiettivo estremamente ambizioso: son passati 30 anni ma Marco Caprai non ha mai smesso di mirare alto. ■

Classifiche

# I vini che hanno fatto la storia

DAL SASSICAIA, IL ROSSO PIÙ APPREZZATO AL MONDO, AL MASSETO, DALL'ETNA ROSSO AL BLEND TURRIGA

DI CESARE PILLON ED EMANUELE ELLI



## 1) SASSICAIA Tenuta San Guido

Il vino italiano più apprezzato al mondo (e l'unico che oggi ha una Doc in esclusiva), è comparso sul mercato con l'annata 1968 anche se era nato 25 anni prima, in tempo di guerra, da un'intuizione del marchese Mario Incisa della Rocchetta che, ispirandosi ai grandi vini di Bordeaux, aveva impiantato viti di Cabernet nelle terre di sua proprietà a Bolgheri. Il successo del Sassicaia è stato tale da trasformare uno dei territori più poveri dell'Italia centrale, la «Maremma amara», in una delle zone vinicole più ambite e ricche.

## 2) BRICCO DELL'UCCELLONE Braida

Questa rivoluzionaria Barbera, che ha debuttato con l'annata 1982, è nata grazie a un viaggio in California durante il quale Giacomo Bologna aveva scoperto la barrique, ma soprattutto la capacità di questa piccola botte di conferire tannino al vino che vi è conservato. Caratteristica preziosa per la Barbera, che ne è povera. Maturandola in barrique Bolognas le ha dato carisma, longevità, eleganza. È così che questo

1) La barrique dove si affina il Sassicaia, Tenuta San Guido; 2) le bottiglie della Barbera Bracco dell'Uccellone della cantina Braida.

vino, il più diffuso in Piemonte ma ritenuto irrimediabilmente plebeo, ha fatto il suo ingresso nel club dei vini nobili.

## 3) MASSETO Tenuta Masseto

È quasi incredibile come, nella stessa zona del Sassicaia, Lodovico Antinori sia riuscito a individuare negli anni 80 un piccolissimo terreno sulla collina Masseto, solo 7 ettari, tanto vocato per la coltivazione del Merlot da





dare origine a questo rivale di Château Pétrus che oggi è tra i più apprezzati nelle aste di tutto il mondo. La prima annata è del 1986 (con il nome di Merlot, dal 1987 come Masseto) e in breve tempo questa etichetta (oggi proprietà della famiglia Frescobaldi) è diventata non solo una delle più celebri di Bolgheri ma anche la prima italiana trattata dai négociants de Bordeaux.

#### ④ TIMORASSO Vigneti Massa

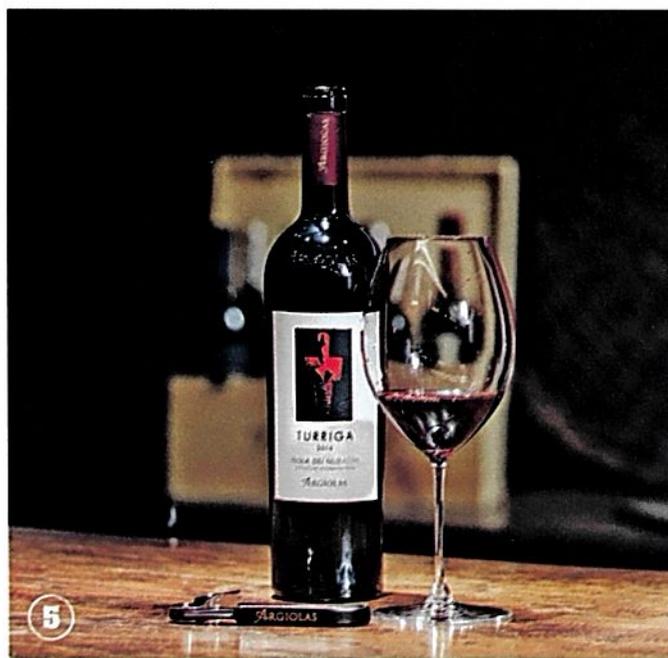
La scoperta che il Timorasso è un vitigno in grado di dare vita a un bianco importante si deve a Walter Mas-

sa che, producendo le vinacce per la collezione di grappe rare di Antonella Bocchino, si rese conto delle qualità di queste uve autoctone della provincia di Alessandria, utilizzate solitamente in piccola aggiunta al Cortese; mentre, vinificate in purezza, ricordano il Riesling. L'uscita nel 1987 del primo Derthona ha capovolto la situazione: nella doc dei Colli Tortonesi il numero dei produttori che hanno scelto di impiantare Timorasso non ha fatto che crescere.

#### ⑤ TURRIGA Argiolas

Negli anni 70 in Sardegna molti viticoltori accettarono gli incen-

tivi per convertire i vigneti ad altre coltivazioni allora più redditizie. Il rifiuto di Antonio Argiolas di aderire a questa prassi ha dato i suoi frutti pochi anni dopo quando, grazie alla consulenza di Giacomo Tachis, dalle storiche viti autoctone di Cannonau, Carignano, Bovale Sardo e Malvasia Nera, solitamente utilizzate per creare monovitigni, ha preso forma e sostanza il blend Turriga. Dal 1988, anno del suo debutto sul mercato, questo nome è diventato un emblema dell'enologia sarda affermando l'unicità del suo terroir e delle sue potenzialità in bottiglia.

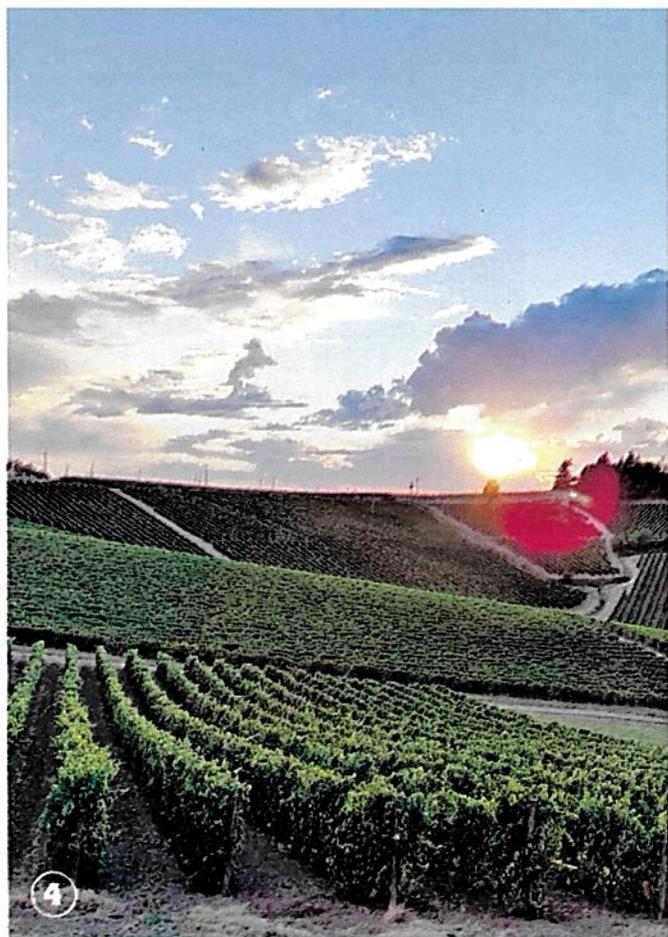


- 3) Il Masseto della Tenuta Masseto;  
4) i vigneti Massa in Piemonte che danno vita al Timorasso; 5) il blend Turriga di Argiolas;  
6) Montevertrano;  
7) le botti dell'Etna Rosso Benanti;  
8) l'Efeso di Librandi.

questo bordolese campano con l'annata 1991 (prima commercializzata la 1993). Fu lo stesso Cotarella a portare un assaggio di questo vino d'autore Oltreoceano al critico americano Robert Parker, il quale bloccò la stampa della sua celebre guida per inserirvi la recensione di quello che definì "il Sassicaia del Sud".

#### ⑧ EFESO Librandi

La complessa personalità di questo grande bianco ha rivelato a sorpresa inaspettate potenzialità del Mantónico, un vitigno autoctono della costa ionica calabrese che trova habitat favorevoli anche nelle colline crotonesi della Val di Neto. Utilizzato quasi sempre in assemblaggio per produrre passiti dolci, è raro trovarlo vinificato in purezza com'è invece, dal 2001, in questo Efeso firmato Librandi. È l'esperimento più felicemente riuscito emerso dall'intenso lavoro che Librandi conduce da anni per scoprire le opportunità offerte dalle varietà autoctone salvate dall'estinzione nei suoi campi sperimentali.



#### ⑥ ETNA ROSSO Benanti

La volontà di fare vini di qualità eccezionale e dalla personalità decisa per riscattare la produzione del territorio etneo ha sempre spinto Giuseppe Benanti sul terreno della sperimentazione. Il suo Rovittello, nato da uve di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, coltivate a un'altitudine insolita tra 700 e 900 metri sul livello del mare, è stato il primo grande Etna superiore a Doc (insieme con il gemello bianco Pietramarina) comparso sul mercato nel 1990 con l'etichetta Tenuta di Castiglione. Dopo il suo, altri ne sono seguiti e gli antichi terrazzamenti sui versanti dell'Etna sono diventati oggetto del desiderio di molti produttori, da Gaja a Farinetti solo per citare gli esempi più recenti.

#### ⑦ MONTEVETRANO Montevertrano

L'idea di piantare Merlot sui colli di Salerno si deve a Silvia Imparato, grande fotografa e appassionata di viticoltura, che proprio nella tenuta di famiglia di San Cipriano Picentino ha iniziato la sperimentazione che l'enologo Riccardo Cotarella ha poi portato a compimento realizzando