



I NOSTRI VITIGNI ALL'ESTERO

## Figli di “mammà” a spasso per il mondo



Difficilmente si adattano se sono fuori casa, mentre in patria danno il meglio di sé › Eppure alcuni produttori stranieri (o d'origine italiana) si sono cimentati con le varietà del Belpaese ottenendo risultati apprezzabili › Dagli Stati Uniti alla Nuova Zelanda, vi proponiamo 10 etichette che meritano

di **Christy Canterbury**  
**MW**

 @canterburywine

L'arte, la moda, la bellezza, le automobili, il cibo, il vino: lo stile italiano è protagonista di tante eccellenze riconosciute a livello internazionale. Eppure i vitigni dello Stivale raramente prosperano fuori dai confini del Belpaese. In questo senso, il Pinot grigio e il Moscato costituiscono due grandi eccezioni. La maggior parte delle varietà, infatti, dimostra una difficile capacità di adattamento: si esprime bene in patria, ma si adatta timidamente altrove. Mi ricorda – ovviamente sto ironizzando – un altro grande classico italiano: il concetto di “mammone”. Non riesco neppure a immaginare quanto possa essere frustrante, addirittura straziante, per i produttori faticare dietro alle tante varietà internazionali durante il giorno e sorseggiare icone italiane la notte. Negli ultimi anni, tuttavia, un numero sempre maggiore di *cultivar* dello Stivale (e spesso nemmeno le più note) sta spuntando un po' dappertutto, dai Finger Lakes americani all'Australia, con risultati assolutamente convincenti nel bicchiere. Ecco alcune delle mie etichette preferite, ottenute a partire da “uve espatriate”.

### **Massican Gemina 2014**

**Massican** [www.massican.com](http://www.massican.com)

**Ubicazione dei vigneti** California, Stati Uniti

**Uve** Greco di Tufo 71%, Pinot grigio 29%

**Prezzo** 48 dollari

**Il suo perché** se di giorno l'editore di sinistra, e oggi produttore, Daniel Petroski è impegnato



IN APERTURA DA SINISTRA in Napa Valley, l'azienda Ryme produce una Ribolla gialla equilibrata e curata nello stile (© M. Santini); il lago di Keuka, uno degli 11 Fingers Lake. Qui la Red Tail Ridge propone il Teroldego spumantizzato

IN QUESTA PAGINA E NELLA SUCCESSIVA a Marlborough, in Nuova Zelanda, Coopers Creek ha provato a cimentarsi con l'Arneis; a Sonoma, in California, il viticoltore friulano Enrico Bertoz dà vita a un blend di Friulano e Ribolla gialla; un mulino a vento in Texas. Qui Pedernales fa un Vermentino in purezza: questa varietà si esprime benissimo in quest'area; in Turchia, nella Cantina Urla Karasi il Nero d'Avola è vinificato con le varietà locali

a tenere alto il nome del Cabernet Sauvignon di Napa della Larkmead Vineyards, la sera si ritrova ad aver sete di vini più leggeri e brillanti. Così nel 2009 ha fondato Massican, che prende nome dal monte Massico in Campania. Questo vino rivela un grande frutto, ma anche una mineralità importante. Inusuale mix di Greco di Tufo e Pinot grigio con sentori di pera, fieno e limone Meyer (qualità originaria della Cina). La moderata alcolicità incontra l'acidità per creare un gusto perfettamente equilibrato.

### **Ryme Ribolla Gialla 2012**

**Ryme Wine Cellars** [www.rymecellars.com](http://www.rymecellars.com)

**Ubicazione dei vigneti** Napa Valley, California, Stati Uniti

**Uve** Ribolla gialla 100%

**Prezzo** 42 dollari

**Il suo perché** la coppia, nella vita e nel lavoro, Ryan e Megan Glaab ha fondato l'azienda Ryme nel 2007. Questo vino presenta un colore aranciato, brillante, con riflessi topazio è leggermente opaco. Nel bouquet si distinguono: sentori che ricordano rocce sgretolate, bucce d'arancia essiccata, succo di pera e stecca di cannella. Possiede molta struttura, con un'acidità vivace e tannini leggeri, sfumati. Questo stile o lo si odia o lo si ama, ma è un vino perfettamente equilibrato e curato con grande finezza.

### **Arbe Garbe Friulano e Ribolla gialla 2013**

**Arbe Garbe** [www.arbegarbewines.com](http://www.arbegarbewines.com)

**Ubicazione dei vigneti** Sonoma County, California, Stati Uniti

**Uve** Friulano 70%, Ribolla gialla 30%

**Prezzo** 29 dollari

**Il suo perché** il produttore friulano Enrico Bertoz lavora con i vitigni della sua regione d'origine, con lieviti indigeni per le fermentazioni e macerazioni sulle bucce. Composto per il 70% da uve Friulano di una vecchia vite e per il 30% da Ribolla gialla, questo blend ha un colore leggermente opaco. Profuma di fieno, pepe bianco e ortica. La sua texture ricorda la cera, un po' come quella del Sémillon. Equilibrato ma non particolarmente strutturato, è un vino dal frutto delicatamente bilanciato e leggermente concentrato. Ancora, è astringente, ma non troppo, con una bella acidità per nulla invadente che lo rende particolarmente adatto ad accompagnare cibi e pietanze.



#### **Shinola Caduceus & Merkin Vineyard 2012**

**Caduceus & Merkin Vineyard** [www.caduceus.org](http://www.caduceus.org)

**Ubicazione dei vigneti** New Mexico, Stati Uniti

**Uve** Dolcetto 25%, Primitivo 25%, Refosco 25%, Sangiovese 12,5%, Montepulciano 12,5%

**Prezzo** 25 euro

**Il suo perché** Maynard James Keenan (membro delle band musicali Tool, A Perfect Circle e Puscifer) è un grande provocatore. Qui stupisce con un a dir poco insolito blend di Dolcetto (25%), Primitivo (25%), Refosco (25%), Sangiovese (12,5%) e Montepulciano (12,5%) riuniti in un rosso non strutturato, accattivante, grasso, ricco di frutta a bacca rossa. Sebbene abbia già tre anni alle spalle, è sorprendentemente giovane sia per colore sia per profumi. Non ha una grande complessità, ma si rivela molto piacevole.

#### **Pedernales Vermentino 2014**

**Pedernales** [www.pedernalescellars.com](http://www.pedernalescellars.com)

**Ubicazione dei vigneti** Texas Hill Country, Stati Uniti

**Uve** Vermentino 100% **Prezzo** 29 dollari

**Il suo perché** azienda pioniera nel Texas Hill Country, dopo dieci anni Pedernales si è saldamente affermata come una cantina di alta qualità della zona. Questo Vermentino profumato si esprime con note di fiori di campo, mele Pink Lady e caprifoglio. La piacevole fragranza è moderata da una leggera viscosità, ben contenuta da un corpo generoso. Il Vermentino è senza dubbio una delle varietà a bacca bianca che si esprimono meglio in Texas, insieme a un altro paio di *cultivar* del Mediterraneo.

#### **Barboursville Nebbiolo Reserve 2012**

**Barboursville Vineyards** [www.bbvwine.com](http://www.bbvwine.com)

**Ubicazione dei vigneti** Virginia, Stati Uniti

**Uve** Nebbiolo 100%

**Prezzo** 33 dollari

**Il suo perché** non è certo una sorpresa che questa storica azienda di proprietà della famiglia veneta Zonin (che confina con le celebri vigne di Monticello) produca grandi vini da uve italiane. In questo caso si tratta di un Nebbiolo molto caratterizzato dal punto di vista varietale. Di color mattone, il naso è impreziosito da note balsamiche, mentre i tannini risultano in piacevole evidenza. La sapidità rimanda a sentori di rami secchi e foglie di autunno; al centro del palato spicca la nota fruttata, di gelso, che permette al vino di essere degustato anche più giovane.

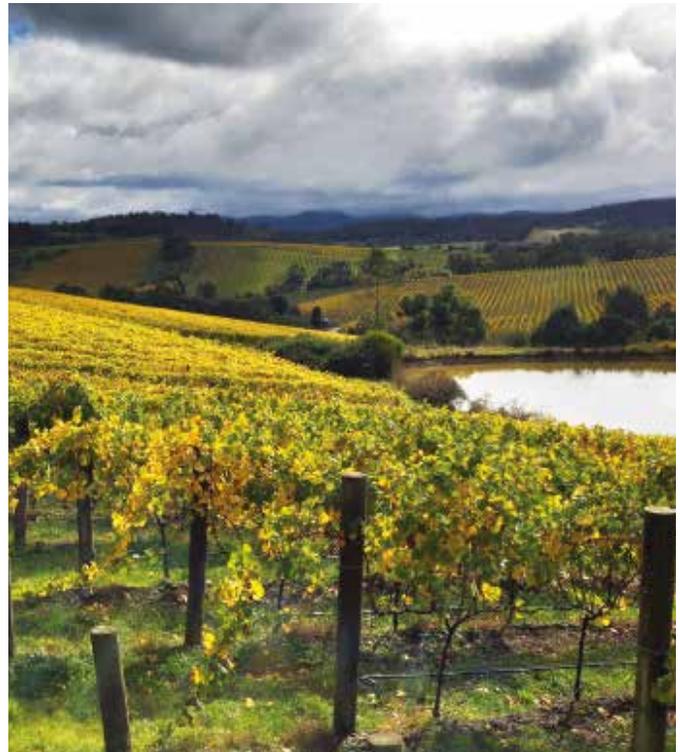
#### **Red Tail Ridge Sparkling Teroldego 2011**

**Red Tail Ridge** [www.redtailridgewinery.com](http://www.redtailridgewinery.com)

**Ubicazione dei vigneti** Finger Lakes, New York, Stati Uniti

**Uve** Teroldego 100% **Prezzo** 35 dollari

**Il suo perché** Mike Schnelle e Nancy Irelan sono una coppia formidabile che non ha paura di scegliere la via più lunga per fare le cose al meglio, e di darsi da fare in prima persona svolgendo anche le mansioni più dure. Questo Teroldego dal colore marasca possiede una frizzante esuberanza che lo rende assolutamente piacevole. Con le sue bollicine decise e la tensione acida risulta vivacemente secco. Di medio corpo, con generose note di mora, liquirizia e sottobosco, questo gradevole spumante è dotato di un'ampia complessità gustativa.



DA SINISTRA la tenuta di Barboursville della famiglia Zonin, in Virginia, da dove proviene un Nebbiolo Riserva; Luke Lambert, proprietario dell'omonima azienda nella Yarra Valley, in Australia, fa vino anche in Piemonte e in entrambe le tenute alleva Nebbiolo

### **Luke Lambert Nebbiolo 2012**

**Luke Lambert** [www.lukelambertwines.com.au](http://www.lukelambertwines.com.au)

**Ubicazione dei vigneti** Yarra Valley, Australia

**Uve** Nebbiolo 100% **Prezzo** 80 dollari

**Il suo perché** Luke Lambert fa vino sia in Piemonte che in Australia. Lavora alla vecchia maniera: lieviti indigeni, lunghe macerazioni, vecchie botti, senza chiarifiche o filtrazioni. Il risultato, in questo caso, è un vino di grande autenticità. Al palato, note di ciliegie schiacciate, rosa canina, pepe di Giamaica e terra umida. La piacevole rotondità mediopalatale è incorniciata da tannini assai netti. Questi ultimi, insieme a un'acidità ben scandita, rendono questo Nebbiolo perfetto per la tavola.

### **Coopers Creek The Little Rascal Arneis 2013**

**Coopers Creek** [www.cooperscreek.co.nz](http://www.cooperscreek.co.nz)

**Ubicazione dei vigneti** Gisbourne, Nuova Zelanda

**Uve** Arneis 100% **Prezzo** 17 dollari

**Il suo perché** nel 2006 Coopers Creek ha prodotto il primo Arneis neozelandese. In questo Paese la varietà è piuttosto rara, poco più di 30 ettari impiantati complessivamente. La maggior parte delle vigne si trovano a Hawkes Bay e Gisbourne, con solo cinque 5 ettari nella zona di Marlborough. È un vino ricco di corpo, struttura e alcolicità. Questi tre elementi conferiscono una lieve impressione di dolcezza, bilanciata in primo luogo da una notevole nota citrina e un leggero sentore di cachi.

### **Urla Karasi Nero d'Avola 2012**

**Urla Winery** [www.urlasarpencilik.com.tr](http://www.urlasarpencilik.com.tr)

**Ubicazione dei vigneti** Urla, Turchia

**Uve** Urla Karasi e Nero d'Avola

**Prezzo** 35 dollari

**Il suo perché** Can Ortabaş ha dato vita alla Urla Winery dieci anni fa, dopo aver fondato un'azienda agricola di alberi da frutta, piuttosto rara in zona. Urla è ubicata di fronte all'arcipelago egeo, quindi non sorprende che il titolare Ortabas evidenzii le analogie con il clima e le uve della Sicilia. Nel blend c'è la varietà locale Urla Karasi, ma si riconoscono moltissimo anche i caratteristici sapori di ciliegia, menta e fico secco propri del Nero d'Avola. Fresco e morbido al centro del palato, questo rosso mira si dimostra decisamente accattivante.