

CARTOLINE DALLA VENDEMMIA

Abbiamo chiesto ai vignaioli dal Nord al Sud Italia i ricordi più cari, i riti propiziatori, i portafortuna e i piatti preferiti di questo periodo. Ci hanno svelato abitudini, piccole manie e i vini giusti da stappare adesso

di VALENTINA VERCELLI



NICOLAS OTTIN

OTTIN OTTINVINI.IT
VALLE D'AOSTA

«La fine della vendemmia è un misto di euforia, stanchezza ed emozione. Mi piace viverla con chi ci ha aiutato durante l'anno e con la famiglia. È il momento in cui ci si lascia andare: tanto vino, tanto cibo e finalmente si torna a dormire (*risata*, ndr).

Mangiamo insieme la *sausa*, un piatto tipico del mio paese, Saint-Denis: è una zuppa autunnale con verdure, carne e pane cucinati insieme in un grande pentolone. Mio papà era chef di professione e la cucinava divinamente per la vendemmia fin da quando ero piccolo.

IL VINO «Pinot Nero 2018, intenso ma fresco e di facile beva (**21,50 euro**).

CON la *sausa*, se vi capita di trovarla».



MARCO PARUSSO

ARMANDO PARUSSO PARUSSO.COM
PIEMONTE

«Organizzo ogni dettaglio con i miei collaboratori, ma capita che la notte precedente la vendemmia mi venga in mente un'idea diversa, così al mattino cambio tutto, per la loro gioia (*ride*, ndr). Quando torna la calma, festeggiamo insieme con uova e tartufo bianco».

IL VINO «Sono nato nella stessa località dove ora c'è la cantina, Bussia di Monforte d'Alba, e sono particolarmente legato al **Barolo Bussia 2016**, un vino fine,

elegante e ricco di complessità (**90 euro**). **CON** cardo gobbo di Nizza Monferrato con la fonduta di raschera e una grattata di tartufo bianco».



FOTO LEIF CARLSSON, ARCHIT. LU



DIEGO BOSONI

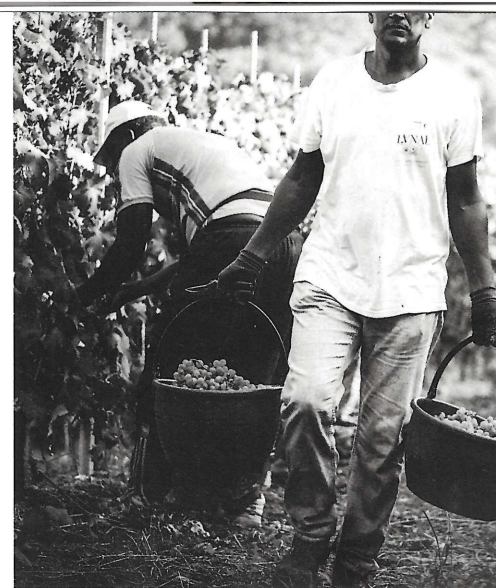
CANTINE LUNAE CANTINELUNAE.COM
LIGURIA

«Prima di iniziare a vendemmiare non rinuncio a una cena di pesce in riva al mare, per salutare l'estate prima di dare il via al periodo di concentrazione. Il mio portafortuna? Un anello che mia sorella ha realizzato per me. Da quando me l'ha regalato, non l'ho più tolto».

IL VINO «Con profumi floreali e freschezza, racconta bene l'identità del territorio il **Colli di Luni il Vermentino Etichetta**



Grigia 2019, il primo prodotto da mio padre quasi cinquant'anni fa (**13,50 euro**). **CON** spaghetti allo scoglio, rigorosamente in bianco».



FRANCESCA MORETTI

BELLAVISTA BELLAVISTAWINE.IT
LOMBARDIA

«Mi ricordo molto bene le annate in cui sono nati i miei figli, perché durante la gravidanza la percezione del "far parte della natura" diventa prepotente e atavica, ci si sente tutt'uno con la vita. Sono la 2009 e la 2011, che ho voluto celebrare con due Cuvée dedicate ad Alice e Lorenzo, vini speciali, che beviamo solo in famiglia».

IL VINO «Consiglio il **Franciacorta Brut Rosé Riserva 2015**, perché non fa ancora così freddo per passare ai rossi, ma frutta e verdure di stagione necessitano di vini più strutturati dei bianchi leggeri e freschi della piena estate (**43 euro**).

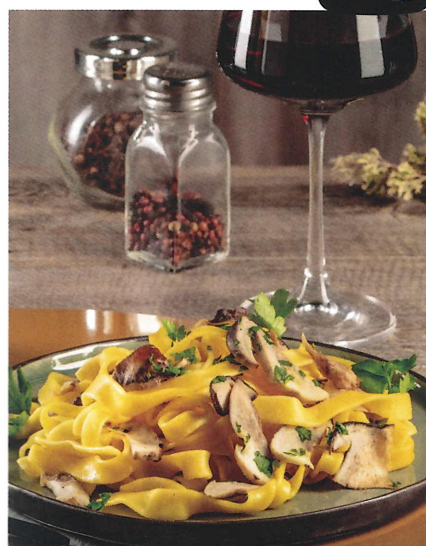
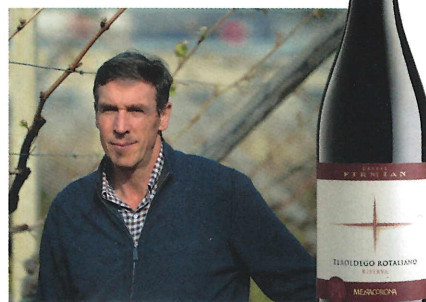
CON i primi funghi, da cucinare con le carni o con i maltagliati, anche se il massimo lo dà con i porcini impanati e fritti».

MAURO VARNER

AGRONOMO DI MEZZACORONA
MEZZACORONA.IT
TRENTINO

«La vendemmia più difficile è stata la 2014, per le piogge continue; ma grazie alla raccolta manuale, che a Mezzacorona è una pratica consolidata, i nostri soci hanno potuto fare un'attenta selezione delle uve, separando quelle sane da quelle guaste. Non ho un oggetto portafortuna ma, come loro, non mi separo mai dalle forbici, con cui elimino i grappoli che non sono perfettamente maturi».

IL VINO «Il mio preferito è il **Teroldego Rotaliano**: consiglio la **Riserva Castel Firmian**, prodotta solamente in grandi annate, come la 2016 (**18 euro**). **CON** pappardelle ai funghi».



ANDREA FAUSTINI

ENOLOGO E RESPONSABILE SCIENTIFICO
DEL TEAM AGRONOMO DI CAVIT CAVIT.IT
TRENTINO

«Era il 1980, è quella la vendemmia che mi è rimasta impressa. Avevo dieci anni e mio padre mi portò a visitare la cantina dove faceva l'enologo. Mi mostrò i vari momenti della lavorazione e mi incuriosì, spiegandomi che l'uva di ogni vitigno ha un colore e dei profumi particolari, che servono a riconoscere un vino. Ogni anno, quando entro in cantina in questo periodo, ripenso con piacere a quelle giornate».

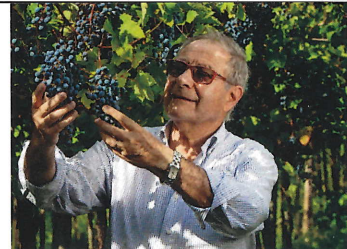
IL VINO «Lo **Chardonnay Bottega Vinai 2019** ha un profumo intenso, con note di mela gialla, albicocca e vaniglia, e un sapore avvolgente, di grande equilibrio con finale ricco e persistente (**8 euro**). **CON** strangolapreti trentini, fettuccine ai funghi e pesce di lago arrosto». →



SANDRO BOSCAINI

MASI MASI.IT
VENETO

«Ho ricordi molto belli della mia prima vendemmia, nel 1964. Rappresentando la sesta generazione della famiglia, ho convissuto fin da piccolo con il mondo della vigna e del vino; conoscevo già i vigneti, la cantina e i riti, però in quell'anno, con la vigile tutela di mio padre Guido, ho vissuto la responsabilità di quel momento; fu un'annata eccezionale, una delle tre



migliori del secolo e ho ancora in mente l'euforia per l'uva perfetta e abbondante».

IL VINO «Dopo i bianchi fruttati e gli spumanti dell'estate, a settembre si torna ai rossi di medio corpo, come il nostro **Valpolicella Classico Bonacosta 2019**, gradevole, sbarazzino e con intensi profumi di ciliegia (**8,50 euro**). **CON** il *pollo in tecia*, piatto tra i più gettonati nei nostri Masi Wine Bar».



GABRIELE CESCON

DIRETTORE DI CANTINE MASCHIO
CANTINEMASCHIO.COM
VENETO

«Per la vendemmia tutti andavano nei campi, dal nipote più piccolo ai bisnonni. Nessuno rimaneva in casa a cucinare, pranzi e cene venivano "risolti" con la sopressa trevigiana. In Cantine Maschio abbiamo voluto mantenere alcune usanze tipiche dei raccolti in famiglia, così ci concediamo qualche pausa, assaporando la sopressa con il nostro Prosecco Treviso».

IL VINO «Ogni vendemmia è come un capodanno: si chiude il lavoro di un anno e ci si prepara per il futuro. Brindare con un millesimato è per noi una scelta simbolica, quasi necessaria! Il **Valdobbiadene Prosecco Superiore 2019**, con profumi fragranti di cedro candito e fiori di acacia (**6,50 euro**). **CON** un primo con due ingredienti simbolo del nostro territorio, il risotto con radicchio rosso di Treviso e formaggio Piave».



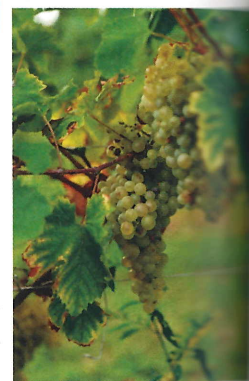
ALBERTO SERENA

MONTELVINI
MONTELVINI.IT
VENETO

«Il mio portafortuna è una civetta intagliata a mano, che è anche il simbolo della nostra azienda. Accarezzarla prima di vendemmiare è un gesto che ripetiamo da generazioni.

I riti propiziatori? Stappare una buona annata del mio vino preferito e, naturalmente, controllare l'andamento meteo. Quando è tutto finito, mangiamo i piatti tipici dell'autunno, come il risotto di zucca e castagne, con il vino novello».

IL VINO «L'**Asolo Prosecco Superiore Brut**, per l'equilibrio che ha dopo quasi un anno dalla vendemmia (**9 euro**). **CON** polenta e schie, i gamberetti della Laguna Veneta».

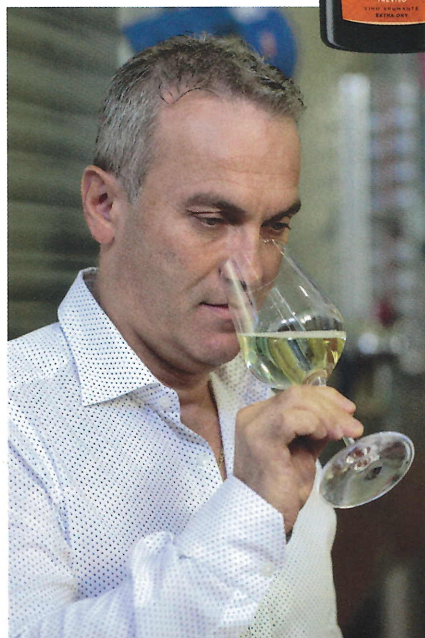


DIEGO COTTINI

MONTE ZOVO
MONTEZOVO.COM
VENETO

«Alla fine organizziamo la "ganzega", una grande festa dopo il duro lavoro della raccolta; invitiamo le squadre che ci hanno aiutato in vigna, imbandiamo le tavole nel porticato della nostra cantina e brindiamo insieme ascoltando musica. Mia moglie Annalberta prepara un ottimo risotto con il *tastasal* (carne fresca di maiale macinata, la stessa della sopressa, ndr)».

IL VINO «Il **Garda Pinot Nero Croceto 2017**, perfetto per la stagione (**30 euro**). **CON** lasagne al ragù di cortile».

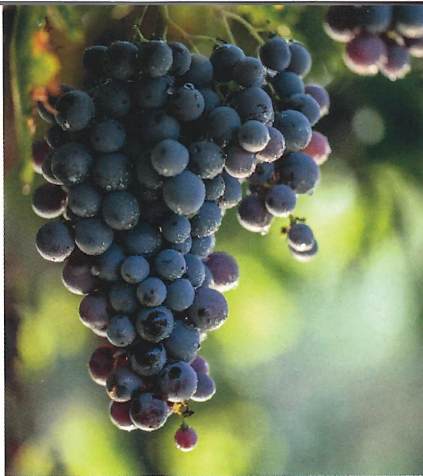
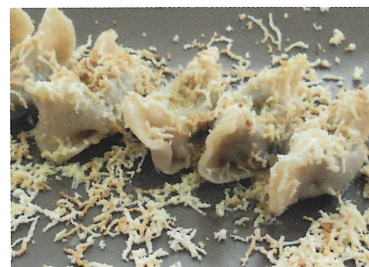


ANNALISA ZORZETTIG

ZORZETTIG ZORZETTIGVINI.IT
FRIULI-VENEZIA GIULIA

«Nel 2017, dopo un inverno freddo e siccitoso, a marzo e aprile c'è stato un innalzamento delle temperature e poi, all'improvviso, una gelata che ha fatto molti danni in zona. Per fortuna abbiamo le vigne in collina e non hanno sofferto, tranne qualche filare di refosco. La ricordo come un'annata piena di angoscia, ma soprattutto per il fatto che è stata la prima in cui la mia nipotina è venuta in vigna con noi».

IL VINO «Il **Colli Orientali del Friuli Picolit 2015** è un vino da meditazione e credo che quest'anno abbiamo tutti bisogno di aiutare i pensieri positivi **(37 euro)**. **CON** i *cjarsons* (*ravioli dolci, ndr*)».



RICCARDO PASQUA

PASQUA VINI PASQUA.IT
VENETO

«La vendemmia che più mi è rimasta nel cuore è stata la prima a cui ho partecipato, nel 2001 in California. All'epoca ero ancora uno studente, non sapevo come muovermi e cosa fare, inoltre ero l'unico europeo della squadra. Nonostante le difficoltà e la barriera linguistica (nessuno parlava inglese), il gruppo con cui ho lavorato mi ha accolto a braccia aperte ed è stata un'esperienza bellissima e sfidante: indimenticabili, poi le tostissime partite a calcio giocate dopo il lavoro».

IL VINO «Il **Valpolicella Superiore Mai Dire Mai 2013**, che ha profumi che ricordano quelli dell'autunno **(38 euro)**.

CON un classico e sempre gustosissimo risotto all'Amarone: la scelta è obbligatoria!».



LORIS VAZZOLER

DIRETTORE TECNICO DI SANTA MARGHERITA
GRUPPO VINICOLO
SANTAMARGHERITA.COM
VENETO

«I festeggiamenti di fine vendemmia coinvolgono tutti i collaboratori e i fornitori in una cena che ha una duplice valenza: è fine e inizio, passato e futuro. È la certezza dell'uva al sicuro e la speranza di un nuovo vino espressivo del terroir di provenienza».

IL VINO «Stappate come noi un **Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Refrontolo Extra Brut (14 euro)**.

CON i salumi ma anche con i frutti di mare, vista la sua versatilità in tavola».

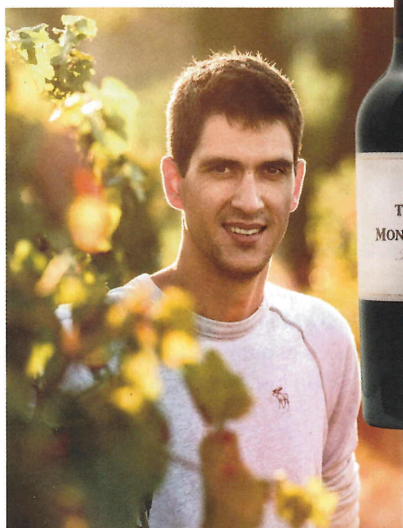
MATTHIEU TAUNAY

ENOLOGO DI MONTEVERRO
MONTEVERRO.COM
TOSCANA

«Ho una tabella di marcia molto rigida durante la vendemmia: sveglia alle 4.45; assaggio i mosti dalle 5.00 alle 5.45; dalle 5.45 alle 6.30 organizzo il lavoro per il team di cantina; dalle 6.30 alle 7.30 degusto insieme al responsabile di vigna gli acini delle parcelle che dovranno essere vendemmiate, così da programmarne

la raccolta. Poi finalmente un caffè e l'inizio della lunghissima giornata in cantina. Torno a casa tardi la sera e preparo una ricetta che facevo quando ero studente in Borgogna, una sorta di cacio e pepe con pancetta croccante, veloce, sostanziosa e poco rumorosa: riesco a prepararla senza svegliare i bambini».

IL VINO «Il **Terra di Monteverro 2015**, un mix di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, molto espressivo, con note balsamiche di eucalipto e un sapore vibrante e sapido **(38 euro)**. **CON** una bella trippa maremmana». →



Nel bicchiere

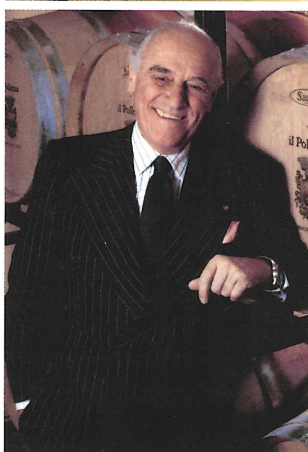


MARIO PICCINI

TENUTE PICCINI TENUTEPICCINI.IT
TOSCANA

«Vado a letto presto il giorno prima della vendemmia, poi alle prime luci dell'alba mi riunisco in cantina con tutti i ragazzi e i tecnici per dare il giusto inizio alla raccolta. Quando è avvenuta anche l'ultima spremitura ci ritroviamo in cantina e brindiamo alla natura che, anno dopo anno, ci accompagna in questo magnifico percorso; poi mangiamo tutti insieme il cinghiale al mosto d'uva».

IL VINO «A settembre vi consiglio il nostro **Chianti Classico Poggio Teo 2016** di **Fattoria di Valiano**: ha avuto il giusto tempo di affinarsi e sviluppare alcuni degli aromi che il Chianti Classico acquista solo riposando in bottiglia (15 euro).
CON i picci al ragù bianco di cinta senese».

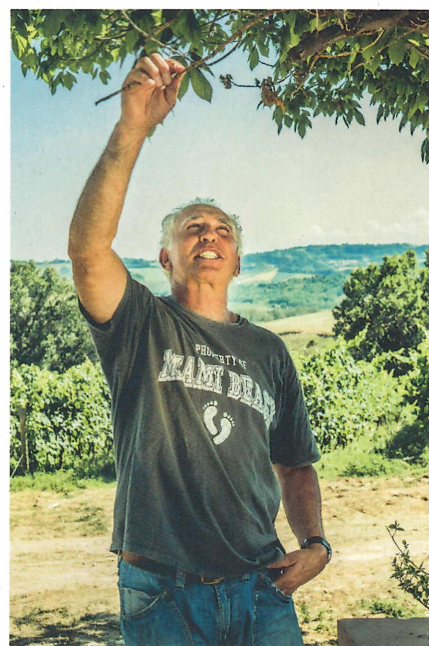


ALDO MARIA BRACHETTI-PERETTI

IL POLLENZA ILPOLLENZA.IT
MARCHE

«Nel periodo della raccolta non rinuncio a passare in cantina e a passeggiare tra i filari per parlare con la mia gente, nelle amate Marche, come non rinuncio a un piatto di maccheroncini di Campofilone con un calice del nostro Metodo Classico Extra Brut Rosé».

IL VINO «L'enologo Giovanni Campodonico consiglia un bianco del territorio per i piatti di mare, come il **Colli Maceratesi Ribona Angera 2017**, che ben si presta alle temperature ancora gradevoli di fine estate (17,50 euro).
CON lo stoccafisso all'anconetana».



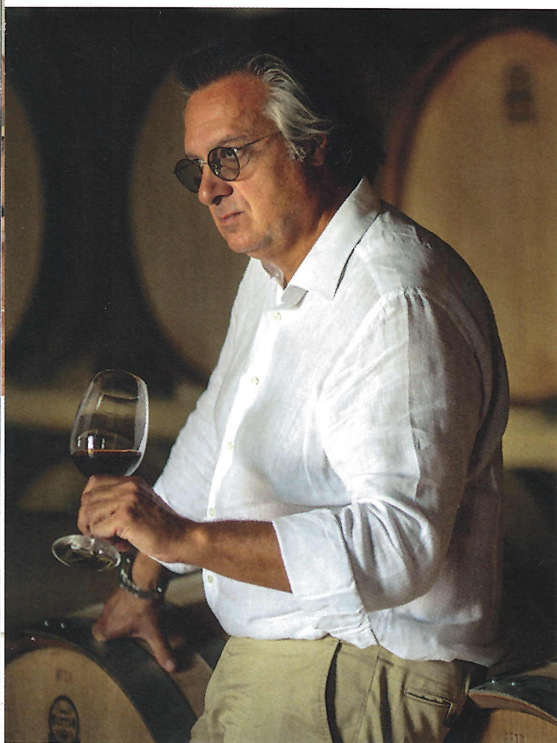
LUIGI VALORI

VINI VALORI VINIVALORI.IT
ABRUZZO

«La sera prima di dare il via alla vendemmia, vado in cima alla collina con una bottiglia di vino e ne verso un po' in mezzo al vigneto per propiziarmi il favore della terra, restituendogli ciò che essa generosamente mi ha donato. Poi torno a casa e per allentare la tensione guardo un film di Totò o di Aldo Fabrizi.

Quando le uve sono in cantina e tutto è andato bene, chiamo gli amici per la scasciatura («cena di fine vendemmia», nel dialetto abruzzese, ndr), a base di carne di agnello, la nostra specialità».

IL VINO «Il **Montepulciano d'Abruzzo Chiamami quando piove 2016** è fruttato, facile e si beve anche fresco con i cibi estivi (13,50 euro).
CON pasta con sugo di agnello».



MARCO CAPRAI

ARNALDO CAPRAI ARNALDOCAPRAI.IT
UMBRIA

«Il 1997 fu l'anno del terremoto e anche l'ultima grande annata del Novecento. In piena vendemmia, tutti i ragazzi dell'Università di Milano, con cui abbiamo avviato un progetto di ricerca e sperimentazione dal 1989, furono richiamati a casa dai genitori impauriti. Loro però decisero di rimanere, per terminare la raccolta. La passione fa sempre la differenza e a quei ragazzi



davvero non mancava».

IL VINO «**Montefalco Rosso 2018**, un classico di questo periodo (13 euro).
CON le tagliatelle fatte in casa al sugo d'oca».

