

PER IL VINO BUONO, RIPASSARE

Lady Coratella per Dagospia



MA COME SONO I VINI DEL MAGO DALEMIX?

Le vendite del vino di La Madeleine, azienda vitivinicola umbra vicino a Narni, di Linda e Massimo d'Alema, a quanto pare devono ancora ingranare. Per la vinificazione i d'Alema, novizi campagnoli, hanno pensato bene di affidarsi/affiliarsi alla consulenza di un enologo di grido: Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi e di Union international des oenologues, nonché testimonial di banche in TV, ovvero colui che presto a Expo ci dimostrerà quanto l'Italia sia capace di comunicare i suoi vini in tutto il mondo.

Ma sul fronte marketing i d'Alema, sono scricchiolanti, porelli, e si affidano al vecchio sistema del piazzamento telefonico, a quanto emerge dalle recenti intercettazioni su appalti e tangenti a Ischia. Ma veniamo al dunque, passiamo all'assaggio di due vini rappresentativi della tenuta umbra non molto distante dall'azienda vinicola Falesco, di proprietà di Riccardo Cotarella, fratello di Renzo, amministratore delegato di Antinori.

Nerosè, metodo classico da uve pinot nero 100%. Il territorio ce lo invidia l'intera Borgogna per la produzione di pinot nero, come potete immaginare. Zona così vocata che i pochi pinot neri umbri coraggiosamente prodotti, li smerciamo oltralpe e talvolta ci tornano indietro con due pernacchie per francobollo. NarnOt, cabernet franc 100%. Un po' meglio, a dire il vero. I sentori sono tipici, tant'è che il cabernet franc è più di casa da quelle parti, diciamo che si sente più a suo agio. In bocca ha la grazia di un peeling con spugne di istrice nell'interno cosce. Assimilabile tuttavia ad altri vini prodotti dallo stesso enologo, per se e altri neoproduttori di fama, dal merlot al cabernet, al primitivo.



Ma il futuro scommette sui vini senza solfiti, anche quelli di d'Alema/Cotarella e affiliati. Dice che non fanno male, non fan venire il mal di testa. Molti produttori di vino li producono da tempo e spiegano come lo fanno. D'Alema/Cotarella come la raccontano? La risposta è: grazie a ricerca ed innovazione. A voi tradurre
