



# Quel piacevole e fresco bianco

di ben 51 anni

**Q**uesto mese vi presentiamo tre vini bianchi rappresentativi di un concetto di cui non si parla spesso, ma è reale: certi bianchi sono più longevi di un vino rosso importante. Perché ciò sia possibile devono coincidere alcuni fattori: annata molto favorevole, tipologia di uva naturalmente predisposta, terreno e posizione perfetti e la capacità di chi segue il vigneto e di chi lavora in cantina di rispettare e offrire l'indispensabile attenzione perché le uve evolvano in condizioni perfette. Abbiamo scelto tre cantine in tre regioni diverse: una in Alto Adige, una in quel Piemonte che sa di Liguria e la terza in Campania, e tre vitigni con caratteristiche giuste e con "i geni

della longevità", termine inusuale che qui utilizziamo per dare l'idea. Per sorprendervi subito vi raccontiamo della prima cantina, che si trova al Nord, in un territorio che per l'influenza climatica produce vini di montagna. Si tratta di un Pinot bianco e l'azienda conserva tutt'oggi bottiglie che hanno oltre 50 anni. La seconda produce una splendida bollicina con un'uva che ha in sé questo gene: vi proponiamo un metodo classico Millesimato Riserva d'Antan con 10 anni di sosta sui lieviti. Il terzo vino viene dalla Campania e l'uva ha un nome che ricorda l'antica Roma. Si tratta di una Falanghina speciale che viene spontaneo collegare al Falerno del Massico del tempo della storia romana.

## CANTINA TERLANO – TRENTINO ALTO ADIGE – MONTAGNA

Negli anni Novanta ho visitato la cantina di Terlano e ho conosciuto Sebastian Stocker, il loro enologo. Convinto che il loro terroir sia in grado di generare bianchi longevi, soprattutto il Pinot bianco, decide di conservare ogni annata dei vini migliori. Nel 1979 nasce il metodo Stocker che consiste nell'affinare il vino da 10 a 30 anni. Nel 2000, alla guida di Terlano si forma un trio di persone in gamba: Willi Tschigg, Rudi Kofler e Klaus Gasser. La prova tangibile è l'archivio enologico, che conta più di 100 mila bottiglie. Uno scrigno di rarità, dove si possono trovare varie annate dal 1955 a oggi. Alcune bottiglie risalgono al 1893, anno in cui fu fondata la cantina. Con loro abbiamo realizzato nel 2010 per la rassegna "Gusto in scena" una verticale di Pinot Bianco Vorberg riserva, con 7 annate in assaggio, a partire dal 1959, quindi un bianco di 51 anni ancora fresco ed elegante. Vi proponiamo il Pinot bianco Vorberg Riserva 2017, uve 100% Pinot bianco. Si abbina a un salmerino alla piastra. Cantina Terlano (Bolzano). [www.cantina-terlano.com](http://www.cantina-terlano.com)



## LA SCOLCA – PIEMONTE – COLLINA

La tenuta La Scolca è stata acquistata tra il 1917 e il 1919 dal bisnonno dell'attuale proprietario, Giorgio Soldati, che oggi conduce l'azienda insieme con la figlia Chiara. Giorgio inizia l'attività "enologica" senza essersi mai occupato prima di vino. Colto e creativo, un signore di campagna che intuisce la potenzialità dell'area di Gavi (Alessandria) e dell'uva Cortese sia per bianchi fermi sia per le bollicine. Queste uve sono perfette per creare vini longevi. Lo conforta in questa scelta il parere favorevole del cugino Mario Soldati (1906-1999), scrittore che ha dato vita alle prime trasmissioni tv sul vino italiano. Giorgio crea una linea unica, d'Antan, che oggi si esprime in un metodo classico che rimane sui propri lieviti in bottiglia per almeno 10 anni. Il vino che proponiamo è una bollicina Riserva d'Antan Millesimato uve 100% Cortese, un bianco complesso, fresco ed elegante che ben si abbina a un cappon magro. La Scolca - Gavi (Alessandria). [www.lascolca.net](http://www.lascolca.net)



## VILLA MATILDE – CAMPANIA – MARE

Quando Maria Ida Avallone ci invitò a Villa Matilde, negli anni Novanta, fummo colpiti da un bianco molto particolare, il "successore dell'antico Falerno", uno dei grandi vini dell'epoca romana. Ci raccontò che il padre negli anni Sessanta mise insieme un team di tecnici professionisti che dopo dieci anni conclusero che il Falerno poteva essere di nuovo prodotto. «Quando mio padre capì che la rinascita del Falerno era possibile, acquisì una piccola fattoria zootecnica vicino al mare, lungo la strada Domiziana, dove oggi c'è la cantina. E acquistò una serie di appezzamenti tra cui Vigna Caracci, ama sempre raccontare Maria Ida, che guida col fratello Salvatore Villa Matilde. Sono due persone ospitali. La cantina si trova vicino al mare, i vigneti a pochi chilometri, ai piedi del vulcano di Roccamonfina (Caserta). Vi proponiamo Vigna Caracci Falerno del Massico bianco Dop, prima annata prodotta nel 1989, uva 100% Falanghina biotipo Falerna, un bianco dal gusto pieno e persistente da abbinare a un gattò di patate. Villa Matilde - Cellole (Caserta). [www.villamatilde.it](http://www.villamatilde.it)

