

# I MIGLIORI

# 100

## VINI E VIGNAIOLI D'ITALIA

di **Gian Antonio Stella**

«**R**icordate il miracolo delle nozze di Cana? A un certo punto il vino viene a mancare e la festa sembra rovinata. Immaginate di finire la festa bevendo tè! No, non va! Senza vino non c'è festa!». Solo un narratore fantastico come Papa Francesco, unico al mondo per la capacità straordinaria di unire la profondità del messaggio evangelico e l'affabulazione immaginifica dei «contastorie» sudamericani, poteva raccontare anni fa il «primo segno» di Gesù, la trasformazione dell'acqua in vino, miracolo conosciuto e ripetuto e riascoltato da due millenni, con la freschezza gioiosa di una rivelazione tutta nuova.

E non si trattò di una sortita estemporanea. Non c'è stato anno in cui il Papa argentino, ricordando quel miracolo delle nozze di Cana, non sia tornato a spiegare come Cristo non si accontentò di trasfor-

mare l'acqua delle giare in vino ma volle che quel vino fosse buono: «In genere il vino che si dava alla fine della festa era quello meno buono; anche oggi si fa così, la gente a quel punto non distingue tanto bene se è un vino buono o è un vino un po' annacquato. Gesù, invece, fa in modo che la festa si concluda con il vino migliore. Simbolicamente questo ci dice che Dio vuole per noi il meglio, ci vuole felici».

Fateci caso: non c'è pontefice che sia tornato tante volte sul tema della vite generosa di frutti, del grappolo d'uva, del vino buono, della vigna affi-

data ai vignaioli, dei vignaioli egoisti che se ne impossessano con prepotenza, dei disastri che possono venire da una gestione scellerata... Sullo sfondo il ricordo biblico nel Deuteronomio delle vigne maledette: «...la loro vite viene dalla vite di Sodoma e dalle campagne di Gomorra; le loro uve sono uve avvelenate e i lo-

ro grappoli sono amari; il loro vino è un veleno di serpenti, un veleno crudele di aspidi...».

Certo è che Jorge Mario Bergoglio, i cui nonni partirono per l'Argentina dai colli astigiani celebri come culla di una luminosa cultura vitivinicola, ha dedicato alla cura della natura, del paesaggio, delle piante, pagine fondamentali del suo pontificato. Basti ricordare il continuo richiamo al Cantico delle creature di San Francesco dove spicca l'invocazione «Laudato si', m' Signore, per sora nostra madre Terra, la quale ne sustenta et governa, et produce diversi fructi con coloriti flori et herba». Invocazione stupenda che apre l'enciclica bergogliana *Laudato si'*. Nella quale si possono leggere passaggi co-

me questo: «Anche se "la malvagità degli uomini era grande sulla terra" (Genesi 6,5) e Dio "si pentì di aver fatto l'uomo sulla terra", tuttavia, attra-



verso Noè, che si conservava ancora integro e giusto, Dio ha deciso di aprire una via di salvezza. In tal modo ha dato all'umanità la possibilità di un nuovo inizio. Basta un uomo buono perché ci sia speranza! La tradizione biblica stabilisce chiaramente che questa riabilitazione comporta la riscoperta e il rispetto dei ritmi inscritti nella natura dalla mano del Creatore».

Domanda: c'è dentro anche un richiamo agli errori imperdonabili commessi quarant'anni fa, perfino nelle sue amatissime terre piemontesi, ai tempi dello scandalo del metanolo paragonato allora, per i danni disastrosi per quanto provocati da una minoranza di criminali, al flagello ottocentesco della fillossera? Mah... Certo è che parallelamente alla crescita nella Chiesa e nella società occidentale di una nuova cultura più rispettosa della natura, dei suoi ritmi, delle sue fragilità, è cresciuta fra i vignaioli

una nuova e virtuosa consapevolezza di come potessero sviluppare le loro aziende puntando sempre di più sul rispetto dell'ambiente. E non si tratta solo di aziende un po' particolari come quella dell'Abbazia Santa Maria di Monte Oliveto Maggiore, in provincia di Siena, dove i frati producono vino dal 1319 e spiegano di puntare «sull'armonia con le nostre vigne, con il territorio e più in generale con il Creato, come vuole papa Francesco». È una nuova sensibilità corale. Laica. Politica nel senso più nobile.

C'è una frase scritta vari decenni fa da Indro Montanelli a proposito delle colture d'eccellenza e del loro radicamento nella storia secolare del nostro Paese: «Ogni filare di viti

o di ulivi è la biografia di un nonno o un bisnonno». Parole bellissime. Che nel caso specifico erano riferite alle colline toscane ma valgono per tutti i vigneti italiani, da Pantelleria al Collio, dalle Langhe alle tenute etnee. Ed è bellissimo scoprire, leggendo la guida curata da Luciano Ferraro, questo fiorire (e mai verbo è stato così denso) di iniziative di questo o quel produttore sparsi per tutta l'Italia.

Dalla «lotta agli insetti dannosi tramite la confusione sessuale e l'inserimento di predatori naturali» alla esaltazione delle biodiversità in contrasto con l'idea della monocultura standardizzata, dalle aree boschive additate come «il vero polmone dell'azienda, alternate a vigneti e campi seminati» all'«eliminazione definitiva dall'uso di diserbanti», dalle «potature meno invasive possibili» alla «concimazione solo organica che avviene solo ogni 5 anni». Per non dire della scelta sempre più diffusa di «ospitare alveari a garanzia dello stato di salute dell'ambiente». O della rivendicazione di una tenuta che «circondata da uliveti e

aranceti, è un habitat naturale per api, volpi, falchi, conigli...». Tutte cose che, in tempi niente affatto remoti o in altri luoghi del pianeta, non sarebbero venute in mente a nessuno. E sono un segno incoraggiante di come certi sbagli del passato non solo siano stati ormai archiviati (tocchiamo ferro) ma abbiano incoraggiato una sorta di nuovo Rinascimento vignaiolo che, al di là dei valori culturali, potrebbe portare ad affinare nuove eccellenze.

C'è di più. La guida, oltre alle curiosità su vignaioli ignoti a larga parte degli italiani come il regista di Star Wars Ge-

orge Lucas che ha una cantina in Umbria battezzata «Vandante del cielo» o l'ex campione di ciclismo Francesco Moser che imbottiglia un Trentodoc con l'etichetta «51,151» che prende il nome dal record dell'ora stabilito quarant'anni fa a Città del Messico, o ancora Gaia Cinnirella del caveau della Tenuta Masseto, il vino più caro d'Italia, racconta di chicche preziose. Come del «mantenimento dei tipici muretti a secco» per creare «un micro ambiente che fornisce rifugio per insetti, piccoli animali, microrganismi ed essenze erbacee». Una scelta benedetta. Che tiene insieme la doverosa tutela della secolare cultura vinicola italiana con quella non meno doverosa del nostro paesaggio ed è già stata premiata dalla decisione dell'Unesco, nel 2018, di iscrivere l'arte del muro a secco tra i patrimoni immateriali dell'umanità.

Un patrimonio enorme, per noi italiani. Perché, come già abbiamo scritto, pare davvero esserci un tocco divino dietro

certi squarci delle campagne pugliesi o sarde ordinatamente ripartite da muri a secco di spettacolare bellezza o i paesaggi terrazzati delle Eolie, dei vigneti senesi e fiorentini, dei colli trevisani, delle Langhe e di tanti altri panorami italiani che da secoli fanno spalancare la bocca d'ammirazione ai visitatori. Come Wolfgang Goethe che, scendendo lungo l'Adige verso Trento scrisse: «La campagna lungo il fiume e su per i colli è così fitta e intrecciata di piante da far pensare che si soffochino a vicenda: spalliere di viti, mais, gelsi, meli, peri, cotogni e noci. Sopra ai muri affiora rigoglioso il sambuco; in solidi fusti l'edera sale su per le rocce e le ricopre largamente; la lucertola guizza nelle fenditure, e



tutto ciò che si muove di qua e di là riporta alla mente le più care immagini dell'arte». È l'Italia che più amiamo e della quale siamo (non sempre amorosi) custodi. Un Paese bellissimo, per usare le parole di Cesare Brandi su Pantelleria, dove «tutto è naturale e allo stesso tempo tutto è artificiale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Passato e presente**  
 I produttori italiani fra tradizione ed esaltazione della biodiversità

**In edicola**  
 Da domani in edicola l'edizione firmata da Luciano Ferraro e James Suckling

**51**  
**Per cento**  
 La quota di vigneti italiani che cresce a più di 300 metri di altitudine. Il 42% cresce fra 300 e 700 metri

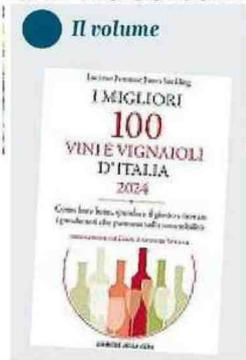
**33**  
**Mila**  
 I vini di tutto il mondo (oltre 7 mila sono italiani) valutati l'anno passato da James Suckling e i suoi redattori

**44**  
**Milioni**  
 Gli ettoltri di vino previsti quest'anno in Italia secondo Assoenologi, Unione italiana vini e Ismea

**0.8**  
**Per cento**  
 L'incremento della produzione

di vino nel Nord Italia rispetto al 2022. Al Centro e al Sud si registrano flessioni del 20-30%

**Nella guida 2024 del «Corriere» le bottiglie d'eccellenza e le storie dei viticoltori**



Torna la guida ai «100 migliori vini e vignaioli d'Italia». Sarà in edicola con il *Corriere della Sera* dal 7 novembre (a 12,90 euro più il prezzo del quotidiano). La grande novità di questa edizione è l'ingresso del critico James Suckling. Giornalista, James da più di 40 anni valuta e descrive i vini di tutto il mondo. È un grande conoscitore di vini italiani: ne ha testati 7.000 per scegliere i 100 più meritevoli. La guida contiene inoltre 100 storie di altrettanti vignaioli, con una proposta di un loro vino, la descrizione della loro azione verde per la sostenibilità e le indicazioni per la visita della cantina.

I primi 10 vini della classifica di Suckling per il Corriere

Vino rosso	
100/100	Barolo Cannubi Riserva 1792 Darnizzano 2016
99/100	Barbaresco Sori Tildin Cuneo 2020
99/100	Maremma Toscana Saffredi Fattoria I Papaveri 2021
99/100	Toscana Masseto 2020
99/100	Toscana Redgaffi Tus. Toscana 2021
100/100	Falsetto Barbaresco Rabajà Bruno Cuneo 2020
99/100	Barolo Brunate Roberto Voerzio 2019
99/100	Merlot Toscana La Ricima San'Gusto a Bentivignone 2018
99/100	Toscana Colore D'Al Graetz 2021
99/100	Toscana Volta di Bertinga Bertinga 2019

