

GLI IMPORTATORI

QUARTA TAPPA: TEATRO DEL VINO

di Francesco Falcone

UN CATALOGO AMPIO E VARIEGATO, CHE SPAZIA DAI NOMI PIÙ AFFERMATI A QUELLI MENO CONOSCIUTI MA ALTRETTANTO VALIDI. E A QUESTI ABBIAMO DATO RILIEVO.



Lungi da me la voglia di stilare classifiche tra i numerosi importatori italiani (compito difficilissimo e quantomeno prematuro), ma in tutta onestà, e senza con questo nulla togliere al valore degli altri prestigiosi listini presi finora in considerazione, devo dire che la gamma di vini presentati da Mario Galleni e Leonardo Stelloni di Teatro del Vino mi ha davvero impressionato. Non tanto (o almeno non solo) per quelle bottiglie di assoluto prestigio che da tempo vengono lodate dalla critica, ma soprattutto per un ventaglio di etichette meno note che in degustazione (anche a distanza di più giorni dall'apertura) hanno dimostrato di possedere classe, personalità e un forte marchio di terroir. Un grande catalogo insomma: Kerpen, Dirler-Cadé, Philippe Foreau sul versante dei vini bianchi, così come Lopez de Heredia, Georges Chicotot e José Roseira nella sezione dedicata ai rossi, ne sono testimoni e interpreti d'eccezione.

Ma non è tutto: oltre ai vini recensiti in questa monografia, Teatro del Vino importa e distribuisce altri marchi di valore internazionale. Da Larmandier-Bernier in Champagne, a Pascal Cotat a Sancerre, per non dire della storica La Vieux Télégraphe di Chateauneuf-du-Pape. Ottima anche la selezione italiana, guidata da interpreti del calibro di Andreas Nicolussi di Stroblhof (tra i più ispirati produttori di Pinot Nero in Alto Adige), di Sergio Germano (eclettico vignaiolo di Serralunga d'Alba), di Enzo Pasquale (autore di Montepulciano d'Abruzzo di spiccata personalità - e di un Ratafià da capogiro NdP), del focoso Lucio Canestrari di Fattoria Coroncino (autore cult del Verdicchio) e del franciacortino Claudio Faccoli. Per saperne di più, date un'occhiata a www.teatrodelvino.it, è un sito davvero ben congegnato.

BREVE PROFILO

Mario Galleni e Leonardo Stelloni operano nel mondo dell'importazione e della distribuzione dalla primavera del 2001. Dopo aver dedicato tempo ed energie ai vini del Nuovo Mondo (soprattutto australiani) hanno via via preso confidenza con le denominazioni di più antica tradizione vitivinicola (francesi in particolare, ma anche austriache, portoghesi, spagnole e tedesche) diventando partner di tanti produttori di valore. Per scelta di stile e di vita, prima ancora che per esigenze commerciali, selezionano interpreti contemporanei, che nel rispetto del consumatore - e senza voler scimmiettare il motto di Carlo Petrini - fanno vini buoni, puliti e il più possibile giusti (e dallo spiccato accento territoriale). Il catalogo, ormai ampio e tipologicamente articolato (sono ben sessanta le aziende distribuite, compresi 18 produttori italiani) è nelle mani di una settantina di agenti che operano su tutto il territorio nazionale (sud compreso). La sede aziendale (uffici e depositi) è a Calenzano, vicino a Firenze.

CHAMPAGNE

VILMART & C.IE
CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU
CŒUR DE CUVÉE 2001 **91 H**

Lo stile Vilmart, vinoso e maturo, trova qui una chiarezza espressiva che merita le attenzioni dei grandi amatori. Splendido è il punto di evoluzione al naso (sottobosco, tabacco, spezie macinate, prugna e scorza d'arancia candita), magistrale il dosaggio del rovere (nocciola tostata), caldo e ampio di sfumature il palato (con la carbonica che ricama tra la righe). Chiude saltellante di iodata salinità e

con il respiro dello Champagne d'autore. 80% Chardonnay e 20% di pinot nero coltivati nel territorio di Rilly, comune ubicato nel distretto della Montagna di Reims.

VILMART & C.IE
CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU
GRAND CELLIER D'OR 2004 **88 G**

Non ha la nobiltà di fondo della cuvée precedente, ma rimane uno Champagne fuori dal comune per personalità, originalità della proposta e potenziale di crescita in bottiglia. Profumi prima speziati e cerealicoli (rovere e malto d'orzo), poi più fruttati e floreali (nocciola, agrumi, tisana), infine più marcatamente minerali. Bocca in sintonia, calda e matura di sottofondo, ma solcata continuamente da venature acido/sapide che tengono desta l'attenzione dell'assaggiatore. Chiude con una traccia malica che (al momento) gli vieta il salto di qualità. Uve e terroir identici al Cœur de Cuvée.

GÉRARD ET OLIVIER BELIN
CHAMPAGNE GRAND RÉSERVE
BRUT N.M. **86 E**

Diretto e maturo come ti aspetti da un Pinot Meunier della Marna (qui accompagnato da piccole dosi di chardonnay e pinot nero), si esprime ora con più dolcezza (mela al forno), ora con più calore (spezie), ora con qualcosa di più terroso e vegetale (tabacco). Bocca di rustica pienezza, ben riempita dalla carbonica (integrata a dovere) e dotata di buona verve agrumata. Buccia di pompelmo in chiusura.

GÉRARD ET OLIVIER BELIN
CHAMPAGNE EXTRA BRUT 2003 **85+ E**

Più ambizioso del Grand Réserve, ma meno preciso e godibile al palato a causa di qualche pungenza di troppo

e per uno sviluppo privo della necessaria distensione. Profumi invece ben registrati che si muovono su toni di pasticceria (burro, zucchero a velo, pan di Spagna) e di frutta matura (mela e ananas). "Amertume noble" nel finale.

BIANCHI GERMANIA: MOSELLA

KERPEN
MOSEL GRAACHER DROMPROBST
RIESLING GG 2008 **91 E**

Apprezzato produttore del Bernkastel (nella Mosella Centrale), Martin Kerpen ci propone una Spätlese rigorosamente secca e subito disponibile al dialogo. Un Riesling che senza rinunciare ai caratteri più lirici del suo terroir si concede con una generosità aromatica e gustativa così marcata e riconoscibile da apparire di facile lettura (è raro). Naso dunque maturo e nobile a un tempo (zafferano, aloe, miele di zagara, agrumi canditi, pietra focaia) e bocca che nonostante la ricchezza della materia si conserva dritta, longilinea e tosta. Persistenza di alta gamma. Per una dozzina d'anni e più.

KERPEN
MOSEL GRAACHER HIMMELREICH
RIESLING KABINETT FEINHERB 2009 **89 C**

Come tutti i Riesling di Graach anche questo goloso Kabinett ha più intensità di tanti pari categoria prodotti in altri "einzellage" della Mosella. E così pur rispettando i canoni stilistici della sua tipologia (che pretende vini agili e rinfrescanti) brilla anche per un'attraente pienezza di frutto e di materia. Profumi pungenti che crescono a contatto con l'aria (di mela, fiori e miele) e bocca che si fa notare per una salivante acidità ben tamponata da un discreto residuo zuccherino. L'evoluzione e la tenuta a bottiglia aperta sono semplicemente sensazionali. Al suo meglio tra qualche anno.

BIANCHI AUSTRIA: WACHAU

ALZINGER
WACHAU LOIBENBERG RIESLING
SMARAGD 2008 **88+ E**

La Wachau è zona di Riesling solari, che sentono i bollori estivi (qui il ter-

mometro raggiunge i 40 gradi in luglio) e si nutrono di suoli altrettanto caldi (esposti lungo la valle del Danubio). Non aspettatevi quindi le delicate sottigliezze della Mosella, ma una compattezza aromatica e una pienezza di gusto che hanno bisogno di anni per sciogliersi adeguatamente. In questo Smaragd di Loiben, ad esempio, ci senti il carattere e la potente energia del suo terroir, ma non ancora quel bonus di espansione che ti aspetti dal genere. Granitica, come la terra da cui trae origine, la sua tenuta all'aria. Comincerei a stapparlo tra un paio d'anni.

ALZINGER
WACHAU STEINERTAL GRÜNER
VELTLINER SMARAGD 2007 **87+ F**

Il grüner veltliner è il vitigno autoctono più importante e coltivato dell'Austria. E se è vero che spesso dona vini semplici (da bere in gioventù), quando interpretato con ambizione (riducendo le rese) può fornire bianchi speziati, consistenti e longevi (in particolare quelli della Wachau). Fedele a tali premesse si esprime lo Smaragd 2007 di Leo Alzinger: varietale ben definito (condito dal rovere e da un tono di pietra focaia) e palato fitto di materia, non molto incisivo, ma gustoso e appagante. In beva.

BIANCHI SLOVENIA: BRDA

FERDINAND
BRDA BELO 2005 **87+ D**

A chi volesse approfondire le potenzialità enologiche del Collio Sloveno consiglio di dare una chance a questo ottimo bianco di assemblaggio messo a punto da Iztok e Matjaz Cetrlic (40% chardonnay e saldo di pinot bianco, pinot grigio e sauvignon). Un vino che come nella migliore tradizione della zona si presenta caldo, disteso, con la traccia boisé ad accompagnare i profumi (di agrumi, nocciola e tiglio) e una trama che sebbene robusta, non perde mai di vista l'articolazione. Burro di montagna in persistenza.

BIANCHI SPAGNA: RIOJA

R. LOPEZ DE HEREDIA
RIOJA VIÑA GRAVONIA 2000 **85 D**
E' un bianco tanto originale quanto

selettivo, rustico e longevo, mediterraneo fuori e nordico dentro. Con i profumi che evocano il sole, la terra e una vaga florealità (sottobosco, tabacco, cereali e una pungente dolcezza che ricorda il caramello), e la bocca tirata e quasi stremata da un'acidità scalpitante e selettiva. Un vino non per tutti e anzi per pochi, ma quei pochi si preparino a dovere: la sua spiazzante disarmonia reclama palati allenati. Lopez de Heredia è il simbolo della tradizione vitivinicola riojana.

BIANCHI FRANCIA: ALSAZIA

DIRLER - CADÉ
ALSACE GRAND CRU SPIEGEL
RIESLING 2007 **91+ E**

Jean Dirlere e Ludivine Cadé producono Riesling di tale, severa asciuttezza da spiazzare chi, come me, ha sempre avuto due punti di riferimento in Alsazia: Boxler (per la luminosa energia aromatica) e Zind-Humbrecht (per la profonda, scintillante densità della struttura). In questo raffinatissimo Spiegel (grand cru ubicato a sud di Colmar), ti lasci invece persuadere dai chiaroscuri dei suoi profumi (limone, anice, aneto, timo, officina meccanica) e dal profilo tagliente della sua bocca (affilata come una lama giapponese). Finale a dir poco vibrante, che corrobora un'acuta persistenza. Splendido il suo rapporto con l'ossigeno - e con la tavola. Un'altra Alsazia.

BIANCHI FRANCIA: YONNE / CHABLISIENNE

JEAN-CLAUDE BESSIN
CHABLIS GRAND CRU
VALMUR 2008 **90 F**

Tra le aziende di alto profilo dello Chablisien, quella di Jean-Claude Bessin è la più giovane (imbottiglia dal 1992), e la crescita continua dei suoi vini dimostra che il meglio probabilmente deve ancora arrivare. Una crescita stilistica che ha portato i suoi robusti Chablis a perdere per strada qualche ruvidezza, guadagnando in purezza e sfumature. Lo dimostra una volta di più questo Valmur 2008: naso di ostrica, fiori, miele e nobile vegetalità (con una spolverata di spezie del

rovere) e palato di gran precisione tipologica, tutto succhi e sale, slanci e sussulti. Ha un grande avvenire.

BIANCHI FRANCIA: CÔTE DE BEAUNE

MICHEL BOUZEREAU ET FILS
PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU
LES CHAMPS GAINS 2007 **87 G**

Jean-Baptiste Bouzereau, figlio di Michel, è un giovane interprete di Mersault che anno dopo anno sta conducendo l'azienda paterna nel novero delle migliori cantine della Côte de Beaune. I suoi bianchi, di stile classico (e un po' austero in gioventù) sono profondi, minerali e pieni nella struttura. Non fa eccezione questo Les Champs Gains 2007, ancora un po' in debito di amalgama e di dettagli (oggi è frenato dal rovere), ma dotato di quel calore e di quell'energia che dovrebbero garantirgli un buon futuro.

BIANCHI FRANCIA: LOIRA

CHÂTEAU PIERRE-BISE
QUARTS DE CHAUME 2007 **94 F**

Riempite un contenitore con un terzo di Sauternes Premier Cru (di ottima annata), un terzo di Verdicchio Passito Torditura di annata giusta e un terzo di passito altoatesino a vostra scelta (io scegliere l'Anthos di Prima e Nuova). Aggiungete poche gocce di idrocarburi, qualche fogliolina di timo, una manciata di sale (possibilmente di Cervia: garantisco io), lasciando fondere il tutto a fuoco lento. Il risultato, se avrete la pazienza e la mano salda di Claude Papin (ma non è facile), sarà sensazionale: naso di zafferano, albicocca, agrumi e muffa nobile, e bocca di grasso e di vigore sapido, di sciroppo e di succhi purissimi. Persistenza a coda di pavone, avrebbe scritto Veronelli. Davvero incantevole.

DOMAINE DU CLOS NAUDIN
PHILIPPE FOREAU
VOUVRAY SEC 2009 **89 E**

Nelle mani di un interprete sensibile come Philippe Foreau, lo chenin blanc della Touraine si trasforma in un vino per amatori, leggiadro e incisivo. In questo 2009 il naso è una nuvola

che ricorda il gesso, i fiori e la mandorla avvolti da lieviti finissimi, mentre la bocca, riempita di polpa salata, si allunga con una tensione acida che non scade mai nella durezza. Frivolo, ma solo all'apparenza. Per un decennio.

BIANCHI FRANCIA: ROUSSILLON

DOMAINE GAUBY
COUME GINESTE 2006 **90 H**

Tra le tante perle che impreziosiscono il catalogo di Mario Galleni e Leonardo Stelloni ci sono certamente i vini che Gérard e Lionel Gauby producono nel misconosciuto terroir di Calce, comune ubicato tra Perpignan e Maury, nella regione viticola del Roussillon. In questo contesto pedoclimatico molto particolare, in cui il calore del Mediterraneo è stemperato sia dalla vicinanza dei Pirenei, sia dalla quota altimetrica (intorno ai 500 metri s.l.m.), sia dalla matrice calcarea dei suoli, si ottengono bianchi e rossi di notevole personalità, finezza e longevità. Ve lo dimostrerà questo bianco ottenuto da vecchi ceppi di grenache blanc, grenache gris e maccabeu coltivati in regime di viticoltura biodinamica. Lieve e compatto nonostante il profondo accento "sudista" (terra, tabacco, susina matura, bergamotto), teso, asciutto e penetrante nonostante la corposa densità della materia. Migliora vistosamente a bottiglia aperta. Da conservare per dieci anni.

ROSSI SPAGNA: RIOJA

R. LOPEZ DE HEREDIA
RIOJA VIÑA TONDONIA
RESERVA 2001 **88 E**

E' l'esatto opposto dei moderni e lucicanti Rioja di ultima generazione, "vinos de alta expresión" che seppur ben considerati dalla critica internazionale hanno più punti in comune con una certa California che con la storia di quella regione. Il Viña Tondonia Reserva 2001 (75% tempranillo, 15% grenache, 10% graciano e mazuelo) è invece un vino di estrema originalità e autenticità: il colore è mattonato (72 mesi di maturazione in barrique), i profumi così lievi e precisi da ricordare un bianco, e la bocca -

sebbene patinata dall'evoluzione - si fa ammirare per sapore e dinamica giovanili. PS.: Queste sono bottiglie molto longeve: un magnifico Gran Reserva 1978 - assaggiato di recente - dimostra che può conservarsi ed evolvere tanto quanto un Bordeaux di alto rango (e pare che i millesimi degli anni '40/'50 siano ancora più sorprendenti).

ROSSI PORTOGALLO: DOURO

ROSEIRA & RICOU
PORTO VINTAGE
MEIO-SECO TORGA 2000 **92 H**

Sarà anche la più piccola (meglio dire minuscola) azienda di Porto (solo 3000 bottiglie in tutto!), ma il Vintage 2000 di José Roseira, vignaiolo ossessionato dalla qualità, è per contro un vino gigantesco. Lo produce con le uve tipiche della denominazione (touriga nacional, touriga franca, tinta roriz e tinta barroca) coltivate in regime di viticoltura biologica sulle terrazze di Covas de Douro, nella zona di Cima Corgo (considerata ottima dagli esperti). In degustazione non fa che ammalare per vinosità e purezza (due doti complicate da preservare in un vino alcolico come il Porto): splendidi dunque i suoi profumi di marasche, lamponi, liquirizia, grafite e cioccolato (che si fanno sempre più nitidi a contatto con l'aria) e palato che unisce la potenza di un liquore con la trama fitta e articolata di un grande vino. Capita solo ai fuoriclasse.

ROSSI FRANCIA: BEAUJOLAIS

DOMAINE TERRES DORÉES
MOULIN À VENT 2009 **86 E**

Se siete appassionati di vini gustosi da bere, ma non per questo banali, allora non esitate un secondo a mettervi sulle tracce di questo Moulin à Vent di Jean-Paul Brun, produttore di culto del Beaujolais. Qui c'è tutto il frutto primario del gamay solcato da qualche guizzo selvatico/spezziato che mi ricorda certi rossi valdostani. Bocca in perfetta sintonia, saporita, appena rugosa e spontanea nello sviluppo. Persistenza di piccoli frutti neri, sottobosco e inchiostro. Potrebbe conservarsi.

**ROSSI FRANCIA:
CÔTE DE NUITS**

DOMAINE GEORGES CHICOTOT
NUITS-ST-GEORGES PREMIER
CRU LES ST-GEORGES 2007 **92+ G**

Splendido è il suo naso: frutto purissimo (cassis), una florealità dolce e viva (rosa e viola), una vegetalità nobile (radice e lievi cenni balsamici) e un sottofondo terziario che spazia dal cuoio al caffè, dalle spezie al tartufo. In perfetta sintonia è il suo palato: affusolato nella disposizione, fresco ma con misura, rugoso ma ben foderato, lunghissimo in chiusura. Un Nuits-St-Georges quintessenziale che vale più di tanti Grand Cru. Per oggi e per i prossimi dieci anni.

**ROSSI FRANCIA:
CÔTE DE BEAUNE**

DOMAINE DE COURCEL
BOURGOGNE PINOT NOIR 2007 **89 E**

Yves Confuron sarà anche un uomo un po' scorbuto sulle prime, quasi irritante in certi atteggiamenti alla Bobo Vieri (della serie: "sono più uomo io di tutti voi messi insieme"), ma è un vinificatore straordinario. Da quando il suo talento e il suo rigore sono entrati in contatto con la grande materia prima di Gilles de Courcel (8 ettari quasi interamente vitati in Premier Cru, di cui due terzi nello splendido Epenots), i Pinot Nero di questa azienda si sono infatti spogliati di quella ruvidezza tipica di Pommard per entrare nel Gotha dell'intera Côte d'Or (per purezza, profondità, ampiezza e longevità oggi è difficile trovare di meglio). Per capire che qui siamo ai vertici assoluti della regione basta assaggiare questo Bourgogne 2007 (il vino di base del listino): frutto nitido che ti spalanca le porte sul vitigno (viola, cassis, spezie) e palato pieno e rinfrescante, non profondo, ma scolpito con una sensibilità da artista.

ROSSI FRANCIA: LANGUEDOC

CLOS FANTINE
FAUGÈRES CUVÉE COURTIOL 2006 **87 D**

Faugères è una delle denominazioni più interessanti della Languedoc,

meno ampia e conosciuta di Saint-Chinian (con la quale confina), ma ugualmente importante sia in termini produttivi (2100 ettari vitati) sia per le caratteristiche del terroir (clima mite, intensa luminosità, suoli scistosi e altitudini che arrivano a toccare quote di 300 metri s.l.m.). La Cuvée Courtiol 2006 dei fratelli Andrieu (60% carignano, 30% grenache, 10% mourvèdre) è un tipico rosso mediterraneo dal forte accento rustico/animale (sangue, cuoio, paté di olive e fegatini) che al palato non si perde in ridondanti mollezze e anzi si fa notare per la sua fiera tannicità. Per contro, un passaggio in decanter è pressoché d'obbligo (almeno per i prossimi due anni).

**FUORI TEMA (MA NON TANTO)
CHAMPAGNE CAMILLE SAVÈS**

Nel distretto della Montagna di Reims, il settore meridionale di Bouzy-Ambonnay è quello più noto per la produzione di Champagne a base di pinot nero: due terzi dei 1100 ettari vitati sono infatti dedicati al celebre vitigno borgognone. Ma se i vini di Ambonnay sono ricercati dagli intenditori per la spiccata finezza aromatica e per una proporzionata muscolatura, quelli di Bouzy si fanno notare per un frutto generoso (e a volte perfino vistoso) e per una struttura decisa (che non sempre è dotata delle opportune sfumature). Proprio in quest'ultimo comune si trovano la sede e i vigneti di Hervé Savès, récoltant-manipulant che produce Champagne puliti, moderni e ben dosati, senza eccessi di vigore e anzi ideali come aperitivo. Un nome quasi sconosciuto agli appassionati italiani ma che a giudicare dall'esito dei miei assaggi merita attenzione in particolare per un Rosé di ottima densità e di squisita fragranza, tra i più convincenti e convenienti della sua tipologia. Se amate lo "stile Bouzy" (penso alle cuvée di Bara, di J.Vesselle, di Lahaye, di Barnaut e di Clouet, da tempo importate nel nostro paese) tenetelo in seria considerazione. N.B. Per scelta commerciale l'azienda non si affida a un importatore, ma vende direttamente a privati. Per informazioni potrete però contattare il loro agente Andrea Cipani. Tel. 335.317856.

ROSSI ITALIA: TERRA DI LAVORO

NANNI COPE'
SABBIE DI SOPRA
IL BOSCO 2008 **88 D**

Frutto di una severa selezione in vigna (due ettari e mezzo coltivati sui rilievi sabbiosi di Castel Campagnano), si presenta con un colore profondo, un naso che ricorda certe syrah del Rodano (ma con quella traccia vulcanica tipica dei vini casertani) e una bocca che alla trama e alla concentrazione contrappone un bel vigore sapido e una buona facilità di beva. E' il vino d'esordio di Giovanni Ascione (Nanni Cope' per amici e parenti). Da seguire.

CHAMPAGNE BRUT BOUZY
GRAND CRU CUVÉE ROSÉ N.M. **88 E**

Delle tre cuvée recensite è come detto la più interessante, perfettamente definita e molto coerente nella costruzione. Un Rosé dal frutto croccante e appetitoso (che spazia dal lampone agli agrumi) e dalla struttura polposa, vitale, giocata sul nerbo dello chardonnay e sulla densità del pinot nero. Carbonica di grana finissima che fonde senza la minima sbavatura.

CHAMPAGNE BRUT BOUZY
GRAND CRU CUVÉE
PRESTIGE N.M. **87 E**

Non ha la purezza né l'immediatezza del precedente (i lieviti e un leggero tratto boisé all'inizio ostacolano l'uscita del frutto), ma è comunque uno Champagne intenso e ben proporzionato, che soddisfa la voglia di pienezza evocata dal nome Bouzy. Ottimo in particolare il calibro dello sviluppo al palato: cremoso ma vivo, non ampio, ma saporito e incisivo. Arancia amara in persistenza.

CHAMPAGNE BRUT BOUZY
GRAND CRU MILLÉSIME 2002 **86+ F**

E' lo Champagne più ambizioso e caratteriale del catalogo, maturo e corpulento, molto marcato dal pinot nero. Al naso predomina la sensazione di susina e mela matura (con un tono gessoso che si fa più evidente a caldo), così come in bocca la vinosità prevale sull'articolazione.