LeaderBoard

GRANDI VINI

UNA CANTINA DI VALORE

Con i consigli dell'esperto Luca Gardini, ecco le bottiglie che non possono mancare sugli scaffali di casa. Tenendo conto che non sempre il prezzo è la chiave per assicurarsi le migliori etichette

"Non basta una certa esperienza nella degustazione per scegliere le etichette giuste"

DI SUSANNA TANZI

Una passione, quella per il vino, che contagia da tempo rockstar, imprenditori, banchieri, stilisti, industriali... Tutti a cercare il terreno giusto per coltivare la propria vigna, e intanto collezionare pezzi forti in cantina. Da stappare con gli amici, o da tenere al fresco come fossero diamanti, che si rivalutano nel tempo. Chi non possiede un podere, una tenuta, un grande spazio, può seguire comunque la propria passione per il buon bere affidandosi magari ai consigli di un enologo, che sappia mettere insieme grandi classici e piccoli produttori di nicchia. Perché non bastano conoscenza ed esperienza nella degustazione per scegliere le etichette giuste. Per avere la certezza di bottiglie di qualità e di valore, che non si svalutino nel tempo, serve la consulenza di chi accanto ai produttori ha lavorato e conosce bene il mercato. Come Luca Gardini, migliore sommelier al mondo nel 2010 e tra i più influenti opinion leader italiani e internazionali, citato spesso nel

UNA CANTINA DI VALORE

LE REGOLE PER NON SBAGLIARE

Per una conservazione ottimale, anche a scopo d'invecchiamento, la temperatura dev'essere di 15°

Il tasso di umidità ideale è al 70%, con scarse o assenti condizioni di rumore e luce.

La cantina non potrà dirsi completa senza un cavatappi a gambero o di altra forma, purché pratica, di Laguiole

È d'obbligo la presenza di una serie di calici come quelli prodotti da Zalto o Spiegelau.

motore di ricerca che è la bibbia online del vino: *www.wine-searcher.com*.
I suoi consigli per una degna cantina casalinga? "Una probabile escalation di Langhe e Montalcino, con etichette in grado di diventare, negli anni a venire, grandi protagoniste. E poi vini bianchi che sappiano abbinare carattere territoriale, finezza e capacità d'invecchiamento in bottiglia. Per quanto riguarda l'estero, da non trascurare le grandi appellazioni di Francia, Bordeaux, Borgogna, Champagne e Alsazia, ma anche le eccellenze, forse meno note, della Mosella in Germania. Sempre per una scelta selettiva ma ragionata, due distillati di grande eleganza, che escano dalle solite rotte di whisky, rhum e cognac". Ecco allora le scelte per una cantina ideale, suggerite da Gardini per Forbes.

IL MIX CHE FA LA DIFFERENZA

1. Monte Rossa Franciacorta *Docg Brut Cabochon* 2013
2. Elvio Cogno Barolo *Docg Ravera* 2014
3. Giuseppe Mascarello & figlio Barolo *Docg Monprivato Riserva Ca' d'Morissio* 2010
4. Giovanni Rosso Barolo *Docg Ester Canale Vigna Rionda* 2014
5. Orlando Abrigo Barbaresco *Docg Montersino* 2015
6. Casanova di Neri Brunello di Montalcino *Docg Cerretalto* 2012
7. Il Marroneto Brunello di Montalcino *Docg Selezione Madonna delle Grazie* 2013
8. Ciacci Piccolomini d'Aragona Brunello di Montalcino *Docg Riserva Santa Caterina d'Oro Riserva di Pianrosso* 2012
9. Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia *Doc Sassicaia* 2015
10. Tenuta Sette Ponti Toscana *Igt Oreno* 2015
11. Torre San Martino Romagna Sangiovese *Doc Riserva Vigna 1922* 2015
12. Romano dal Forno Amarone della Valpolicella *Doc Vigneto Monte Lodoletta* 2011
13. Fiorentino Aglianico *Irpinia Doc Celsi* 2013
14. Marisa Cuomo Costa d'Amalfi *Doc Furore Bianco* Fiorduva 2016
15. Valentini Trebbiano d'Abruzzo *Doc* 2013
16. Broglia Gavi *Docg Vecchia Annata* 2009
17. Santa Barbara Verdicchio dei Castelli di Jesi *Docg Riserva Tardivo ma non Tardo* 2016
18. Ceo Alto Adige Doc Rülander 2017
19. Tenuta Beltrame Friuli *Doc Friulano* 2016
20. Maculan Breganze *Doc* Torcolato 2012
21. Tramin Gewürztraminer Spätlese Epokale 2009
22. Willi Schaefer Riesling *Auslese Graacher Domprobst #14* 2016
23. Trimbach Riesling *Clos Ste.Hune* 2012
24. Lanson Champagne *Clos Lanson* 2006
25. Dom Pérignon Champagne 2009
26. Chateau Figeac St. Emilion 2016
27. Domaine Leroy Musigny *Grand Cru* 2014
28. Domaine Henri Boillot Corton-Charlemagne *Grand Cru* 2014
29. Pommery *Cuvée Louise Nature* 2004
30. Röcheit Wachauer Marille 2010
31. Ferdinand's Saar Dry Gin

Selezione a cura di Luca Gardini

Nella pagina a fianco, Luca Gardini, fondatore del Best Italian Wine Awards (www.biwa.it), che stila i migliori 50 vini della produzione enologica nazionale. Il suo sito, Gardini Notes (www.gardininotes.com), è molto seguito anche all'estero.

UNA CANTINA DI VALORE