



Adriano Aiello MODE 23 aprile 2014 ore 18:42

112 0

# Mappa dei vini hipster d'Italia: il Nord



## POST COLLEGATI

- >> Capricci (hipster, datevi una regolata con questi 20 cibi)

---

- >> Abbuffate e barbecue: i vini per Pasqua e Pasquetta

---

- >> Vinality e gli altri: appunti su 4 giorni di ordinari abusi

---

- >> 6 strategie per ottenere ciò che vuoi dal Vinality 2014, senza spaccarti le gambe

---

- >> Soave di nome e di fatto: 7 cantine che danno lustro a quel gran vino

---

- >> Qualità – prezzo: qual è il Prosecco migliore tra questi 7?

---

- >> Razzismi: è giusto boicottare i vini di Martino Manetti?

---

- >> Miracle Machine: trasformare l'acqua in vino senza essere necessariamente un dio

---

- >> Il Lambrusco piace a tutti. 5 cantine per un vino da bere e rivalutare

---

- >> La moda si prende il cibo: Chanel va al supermercato, Moschino da McDonald's, Prada al bar

Alla fine non tutti gli hipsterismi vengono per nuocere. Ci pensavo ieri leggendo il **divertente post di Camilla Micheletti**. Siamo giustamente irritati dagli atteggiamenti snob e deteriori, fintamente ricercati e rivoluzionari di molti barbuti fintopoveri, rilassati ed esistenzialisti, per indugiare in uno stereotipo dello stereotipo. Ma un certo aumento di consapevolezza dobbiamo corrisponderglielo.

Insomma, cogliamone il valore strumentale.

Per dire, nella musica la cultura hipster ha prodotto buoni risultati. Ancora di più in campo enologico. Perché, al netto delle pose indigeste, l'atteggiamento di riscoperta di vitigni autoctoni, nell'ultimo decennio abbondante, ha suonato la sveglia al mondo del vino italiano.

Penso al vino hipster per eccellenza, il Rossese di Dolceacqua, che ti viene voglia di non berlo più per eccesso di attenzioni e rivalutazioni. Poi però lo assaggi e godi. E sei costretto a ricordarti che la mediazione "hipster" ti è stata (purtroppo) più preziosa del lavoro di molti contadini, consorzi, fiere e uffici stampa.

Il risultato è che a Dolceacqua, come in casa Verdicchio, per esempio, oggi molti se la tirano più di dovuto; ciò non toglie che parliamo di grandi vini dal futuro certo.

Tracciamone allora una mappa regione per regione, iniziando con il Nord.

**Valle d'aosta – Blanc de Morgex et de La Salle.**

## COLLEGATO



**Capricci (hipster, datevi una regolata con questi 20 cibi)**

L'adolescenza trentacinquenne è diventata condizione aspirazionale per tutti. La frase che avete appena letto non c'entra con questo post ma...[segue](#)

Fresco, montagnino, speziato e soprattutto portatore di una bella storia. Quella del suo vitigno, il Prié Blanc, il più alto d'Europa (da 900 a 1200 metri). Ne ho scritto e parlato talmente tante volte negli anni da meritarmi l'appellativo di ambasciatore, o quello di consorzio vivente. Ma continuo a berlo con sincera goduria.

Cantina di riferimento: [Ermes Pavese](#).

#### **Piemonte – Pelaverga di Verduno.**

Nella più importante regione vinicola italiana, al fianco di sua maestà il Nebbiolo, negli ultimi anni sono stati rivalutati una serie di autoctoni, tra cui l'Erbaluce di Caluso, il sontuoso Timorasso e la Vespolina. Ma il vero vino hipster è il Pelaverga. Cresce solo in 3 comuni, ma la Doc è riservata a quello di Verduno, che ha una festa dedicata e una caratterizzazione aromatica molto originale: rosso visivamente scarico, vinoso, fragoloso, speziato e molto fresco.

Cantina di riferimento: [Burlotto](#).

#### **Lombardia – Sassella.**

In futuro si parlerà parecchio del Chiaretto, vino che ha tutte le stigmate dell'hipsterismo enologico. Per ora rimaniamo in Valtellina, seconda patria nazionale del Nebbiolo (Chiavennasca se preferite). Tra le sue declinazioni buttiamoci sul Sassella, il più elegante, complesso e longevo del lotto. L'unico un grado di rivaleggiare veramente con il Piemonte.

Cantina di riferimento: [Arpepe](#).

#### **Trentino Alto Adige – Schiava.**

Unire vini trentini e altoatesini è metodologicamente una bestemmia ma perdonateci la sintesi. Tra bianconi fruttatissimi e rossi amabili e poco tannici, impossibile non finire sulla Schiava, vino facile ma non banale, noto per essere il rosso che sta meglio con il pesce. Ha rischiato l'oblio, nonostante sia stato a lungo il primo vitigno della regione, ma l'aspetta una bella rivalsea.

Cantina di riferimento: Hartmann Donà.

#### **Veneto – Prosecco colfondo.**

Classico esempio di metodologia tradizionale, abbattuta dalla produzione industriale e dal sistema Charmat e tornata progressivamente al centro delle attenzioni più ricercate. Il rifermentato in bottiglia, nei suoi lieviti e senza filtrazione, non è tipologia che appartiene solo al prosecco, ma da queste parti è garanzia di mantenimento delle caratteristiche primarie del vitigno. Quest'anno al Vinitaly se ne trovava molto più della media, anche se le facce dei meno conoscitori della tipologia di fronte all'aspetto torbido del prodotto dovrebbe assicurarci l'abbraccio della nicchia ancora per molto tempo.

Cantina di riferimento: [Bele Casel](#).

#### **Friuli – Vitovska.**

Il Friuli si sa è terra di bianchi (ma i rossi sono sorprendenti), ma non solo di quelli più noti. Nel triestino e nell'area del Carso, Malvasia e Vitovska danno il meglio, in mano a un gruppo di produttori illuminati, come Kante, Skerk, Vodovipek e Zidarich, che da qualche anno hanno cominciato a vinificarla in purezza, esaltandone struttura e mineralità. Della serie piccolo è bello, parliamo di una produzione complessiva che non arriva a 30.000 bottiglie!

Cantina di riferimento: [Zidarich](#)

#### **Liguria – Rossese di Dolceacqua.**

Se non è il più raccontato dai Wine blogger italiani siamo lì. Se provate a cercarlo su Google, infatti, rischiate di pensare che sia tra i vini più noti d'Italia, quando in realtà parliamo di un rosso che sconta le condizioni difficili della sua provenienza e una piccola produzione. Il suo fascino è secondo solo alla sua qualità. Per eleganza, pulizia e modernità entra di diritto nei 5 vitigni rossi italiani, specie nelle mani di Ka Mancine, Maccario, Terre bianche e Tenute Anfosso.

Cantina di riferimento: [Maccario Dringenberg](#)

[Crediti | Link: Dissapore, immagine: maneuve ring wine with style]