

IL FIRMAMENTO DEL GIV

di Daniele Cernilli



Mi sono sempre chiesto perché il Gruppo Italiano Vini si sia presentato finora soltanto col nome delle singole aziende che lo compongono. Cantine famose, affidabili, che propongono vini di grande valore organolettico, ma che prese una per una non danno completamente l'idea di quale corazzata sia il GIV e di quale livello qualitativo diffuso riesca a mettere in campo. Con questo progetto si presenta per la prima volta con le sue punte di diamante, mettendo insieme i nomi delle aziende che lo compongono.

A una prima lettura viene fuori con chiarezza l'immagine di una realtà grande ma articolata, con elementi talvolta più artigianali di quanto si possa immaginare, che si evidenzia nella scelta di singoli vigneti o di rigoroso rispetto per le tipologie e le tradizioni vitivinicole che non sono mai offuscate da eccessi tecnologici.

I vini che sono stati scelti per far parte di questa selezione, delle vere eccellenze del GIV, sono tutti dei fuoriclasse e sono ben poche le aziende in Italia che possono vantare una squadra di enologi come quella presente qui.

I vini sono in tutto dodici, a rappresentare il Gotha enologico nazionale.

Si comincia dalla Valtellina, con lo straordinario Sfursat 5 Stelle e con il Valtellina Superiore Fracia della Nino Negri, grandi rossi longevi ed eleganti, che provengono da spettacolari vigne terrazzate, coltivate con uve Nebbiolo, letteralmente strappate ai primi contrafforti prealpini.

Si continua con due grandi Amarone della Valpolicella, il Proemio della Santi e Le Origini di Bolla, veri capisaldi per la tipologia, che devono la loro possente struttura alle classiche uve locali, Corvina in primis, fatte appassire per alcuni mesi su graticci, come vuole la tradizione più classica.

La Cavicchioli di San Prospero, vicino Modena, propone il suo Lambrusco di Sorbara Rosé del Cristo, ottenuto con il Metodo Classico, una vera rarità per questo tipo di vino

che, proprio per questo, si esprime con una complessità e un'eleganza davvero uniche.

In Toscana, più precisamente nel Chianti Classico, ecco il Vigneto La Selvanella della Melini, un grande rosso da uve Sangiovese in ampia prevalenza, estremamente tradizionale, che deriva da un omonimo vigneto nel comune di Radda. È il Chianti Classico Riserva che per primo ha riportato in etichetta il nome della vigna, nel lontano 1968, e da allora rappresenta uno dei vertici qualitativi per la sua denominazione.

Più a sud, nei Castelli Romani, ecco il Frascati Superiore Riserva Luna Mater di Fontana Candida, realizzato solo pochi anni or sono per la prima volta, con l'intento di recuperare la tipicità più autentica di una tipologia che negli ultimi tempi si era un po' offuscata. Il risultato è stato quello di un bianco di sorprendente longevità, che ha finalmente nobilitato il nome di Frascati nel mondo.

Il Sud si apre con la Basilicata e con i due rossi della cantina Re Manfredi. L'Aglianico del Vulture e il Vigneto Serpara, anch'esso con analoga denominazione. Grandi rossi, austeri e longevi, entrambi ai vertici qualitativi della loro tipologia da molti anni, veri punti di riferimento per la denominazione.

Così come il Primitivo del Salento Artas, un avvolgente rosso mediterraneo dai profumi speziati proposto da Castello Monaci, luogo di struggente bellezza a Salice Salentino, con le vigne alternate a secolari ulivi, vere opere d'arte della natura.

Il nostro viaggio si conclude ad Alcamo, nella storica Tenuta Rapitalà, con vigneti che si adagiano su colline alte e morbide. Da qui provengono lo Chardonnay Grand Cru, bianco maturato in piccole barrique di rovere, e l'Hugonis, da Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon in parti uguali, e dai profumi di mirtillo e liquirizia.



*Restano negli occhi paesaggi incantevoli, diversissimi, affascinanti come solo quelli delle zone vitivinicole italiane
sanno essere nel mondo intero. Restano i ricordi di sapori, di profumi, in una parola,
di vini di grande personalità e di qualità indiscutibile.*

*Resta il piacere di scoprire che il Gruppo Italiano Vini è una costellazione di etichette di grande valore
e che quando presenta tutte insieme le migliori, fa capire quali siano gli enormi valori qualitativi
che riesce a mettere in campo.*