



A lato, con monogramma, la limited edition Cavalli Collection di **TENUTA DEGLI DEI**. In basso, da sinistra, **VENISSA**, prodotto nella Laguna di Venezia, e **ABISSI**, uno spumante affinato nel mare di Portofino.

LE BOTTIGLIE DA RECORD

di FABIO BOTTONELLI

Affinati in fondo al mare, in alta quota, nelle ex miniere. Prodotti sotto le Dolomiti e in altri luoghi insoliti. Impreziositi da etichette gioiello. I vini più originali da regalare.



Non sapete come orientarvi fra migliaia di etichette quando dovete fare un regalo? E allora, perché non scegliere una bottiglia davvero particolare? Nel mondo dei vini, non c'è limite alla fantasia. In Italia ce ne sono alcuni che invecchiano in *anfore di terracotta* conficcate nel terreno. Altri affinati sotto terra, in fondo al mare, in altitudine. Oppure prodotti in posti insoliti. In un'isoletta della *Laguna di Venezia*, per esempio: l'antica vigna di Mazzorbo Burano ha dato origine a Venissa (www.venissa.it), che esce a Natale con le prime 88 Jeroboam (bottiglie da 3 litri) di un'antica varietà veneziana, la Dorona. L'etichetta di questo vino bianco da collezione è una *foglia d'oro zecchino* applicata a mano e messa poi a ricottura nei forni della vetreria Carlo Moretti a Murano. Ma anche sotto le rocce delle Dolomiti nascono vini: Vi-

gna 1350 verrà prodotto sui pendii più assolati, a 1350 metri, al cospetto del Pomagagnon a Cortina d'Ampezzo. In questo caso, il vigneto più alto d'Europa, 2000 mq di Manzoni Bianco e Petit Rouge, è ancora in allevamento, ma si può già *adottare qualche piantina* per sostenerlo e ricevere le prime bottiglie nel prossimo futuro (www.adottaunavite.it). Poi ci sono tanti vini "normali", che vengono però abbigliati in bottiglie artistiche, o *legate al mondo della moda*, come la limited edition Cavalli Collection di Tenuta degli Dei (www.deglidei.it), condotta da Tommaso Cavalli, figlio dello stilista: le spire del serpente avvolgono il collo della bottiglia total black, impreziosita dal monogramma. Non sono invece una scelta dettata dal look i vini in anfora. Il loro paladino, Josko Gravner (www.gravner.it) di Oslavia, nei pressi di Gorizia, è un

A destra, il **BLANC DES CABANES** dello Château du Coureau viene fatto invecchiare sott'acqua nella zona di Bordeaux. Sotto, la magnum di **MONTEPULCIANO 2010** della Cantina Tollo, con etichetta in ceramica dell'artista Giuseppe Liberati.



produttore rinomato. La sua Ribolla Gialla, ambrata e potente, sulle prime può risultare ostica, ma poi trova convinti estimatori per la **complessità e profondità**. Un'altra azienda specialista dei vini in anfora è la siciliana Cos (www.cosvittoria.it). Nella sua anforaia, fra le più grandi del mondo, nascono il Pithos rosso a base di Nero d'Avola e Frappato e il Pithos bianco a base di Grecanico. Ma tutto questo è niente in confronto all'idea di un giovane vigneron della zona di Bordeaux, Franck Labeyrie dello Château du Coureau (www.chateauducoureau.com): il suo Blanc des Cabanes vuole essere anche una sorta di omaggio-gemellaggio con un'altra tipicità dell'area, la coltivazione delle ostriche. Le bottiglie vengono **immerse a 7 metri** per un lungo periodo di tempo, e beneficiano di una temperatura costante di 6-9 gradi e del buio, permettendo

di arricchire il vino di complesse espressioni. La decorazione naturale di concrezioni marine che ricopre le bottiglie quando vengono ripescate ne fa un oggetto regalo del tutto insolito. Anche in altre parti della Francia e in Italia si stanno facendo esperimenti del genere, confortati dagli Champagne in ottime condizioni trovati in vecchi relitti naufragati... Nel **Parco Marino di Portofino**, a 60 metri di profondità affina per 18 mesi Abissi, uno spumante della Cantina Bisson (www.bissonvini.it) di Chiavari. René Sauzanne, patron della maison di Champagne Roederer (www.champagne-roederer.com), immerge 600 bottiglie del suo Louis Roederer Brut Premier a Saint Malo e le recupera dopo 3 anni, mentre il Domaine Henri Maire (www.henri-maire.fr) di Arbois, nello Jura, ha messo i vini all'interno di **un'antica abbazia sommersa** nel lago di Vouglans. Dagli abissi ai ghiacciai: se alcune aziende valtellinesi hanno portato i loro vini allo Stelvio (quasi 2800 metri) per maturazione in altitudine, in Val Venosta il Pinot Ötzi, dal nome della famosa mummia ritrovata sul Similaun, nella vicina Val Senales, viene fatto invecchiare in tre partite, **a 900, 1400 e 3200 metri** (www.oberraindlhof.it). Sono molto di tendenza anche i vini invecchiati in ex miniere: strada percorsa in Valtrompia dalla cantina Scarpari per il suo Botticino Doc (www.cantinescarparifelice.it), e in Alto Adige, nella ex cava di Villandro, dalla cantina del maso Röckhof (roeck@rolmail.net).



Vinum, **BOTTICINO DOC** portato a maturazione dalla cantina Scarpari in una ex miniera della Valtrompia.

DAI MAYA A JAMES BOND

Le aziende vinicole scatenano la loro fantasia per creare bottiglie regalo sempre più originali. "C'è crisi ma non è la fine del mondo!": con questa frase ironica e ottimista, ispirata alla profezia Maya e alla congiuntura economica, l'abruzzese Cantina Tollo propone la sua speciale bottiglia natalizia magnum di Montepulciano 2010, con etichetta in ceramica dell'artista Giuseppe Liberati (www.cantinatollo.it). Ma sono le case dello Champagne le vere maestre delle bottiglie **LIMITED EDITION**. Pommery, per esempio, veste d'oro una delle sue **CUVÉE PIÙ PRESTIGIOSE**, Pommery Noir, l'etichetta nera creata in esclusiva per l'Italia, che si presenta quest'anno nella confezione Gift Gold, un cofanetto con all'interno un tappo dorato per mantenere la preziosità dello Champagne (www.vrankenpommery.it). Bollinger 002 for 007 è invece un astuccio in edizione limitata accompagnato da una **BOTTIGLIA DA COLLEZIONE**, con la quale Bollinger celebra il 50° anniversario di 007 al cinema e la liaison tra il suo Champagne e James Bond (www.meregalli.it).



Bottiglia e astuccio dello **CHAMPAGNE** Bollinger 002 for 007, per i 50 anni di James Bond al cinema.