

GIRO IL CALICE, 5 VINI DA MAGLIA ROSA di Massimo Sainato (Viva il Vino) Secondo una votazione fra 100 giornalisti internazionali l'impresa di Coppi nella famosa tappa dei 5 colli, la Cuneo-Pinerolo del 10 giugno 1949 , rimane il momento più alto nella storia del Giro d'Italia. Se a Pinerolo ci sei nato, se anche nel 2019 hai respirato l'aria del Giro d'Italia grazie al patron locale, l'imprenditore Elvio Chiatellino a cui ogni tanto viene voglia di "farsi un Giro o, detta alla francese, un Tour" , se sei alla guida di un'associazione che negli anni si è distinta per gli approcci non convenzionali alle degustazioni di vini, ecco che allora nasce "Giro il Calice". Ovvero 5 vini da Maglia Rosa per sottolineare con una degustazione sui generis l'omaggio a Fausto Coppi settant'anni dopo quell'impresa. Nel gremito salone Passet e alla presenza di due illustri ospiti d'onore come il giornalista e

serata, diventando incantata poesia grazie alla magistrale interpretazione delle ragazze della Laav (Letture ad alta voce). Poi tutti in sella per la prima tappa, si va sulle alture di Trento, dove Francesco Moser , cresciuto in una famiglia contadina, una volta smessi i panni del ciclista campione, è tornato alla terra e ha creato prima con il fratello e ora anche con figli e nipoti una cantina di assoluta eccellenza nel contesto del Trento Doc, il Maso Warth , che è anche un Museo del Ciclismo e una deliziosa residenza di vacanza. Note floreali e mielose, frutta secca, poi una piacevole beva cremosa che apre con suadente dolcezza per poi volutamente lasciare spazio a sfumature minerali nel contesto di una freschezza generale: tutto questo è 51,151 , mieloso valzer di bollicine. Vino dedicato al suo record dell'ora, è uno spumante Metodo Classico ottenuto da sole uve chardonnay

soprattutto eleganza, morbidezza, inaspettate in un bianco che non tocca il legno. Un vino e una storia che ci fanno pensare che il dna del campionissimo sia ben presente anche nel nipote, che con la medesima caparbietà e determinazione del nonno ha saputo raggiungere il successo seppure in un settore completamente diverso. Un vino che ci fa dire di nuovo “un uomo solo al comando” e che non deve il prestigio al nome a cui è legato, quasi come se Francesco Bellocchio a un certo punto della sua vita avesse voluto dimostrare al mondo di non essere solo “il nipote di” , con la sua coraggiosa scelta ad inizio anni Duemila di lasciare la comoda vita della grande città (Milano) e del lavoro in ufficio per dare vita a un progetto solo suo e della moglie Anna. Fa tutto praticamente da solo, dal lavoro nei vigneti alla cantina, “perchè non sono fatto per

invece lo abbiamo fatto fare al Barolo Lecinquevigne di Damilano , intanto perchè il Barolo è indubbiamente il Coppi dei Vini italiani e poi perchè i Damilano, nota famiglia di imprenditori piemontesi, proprietari di una delle più storiche e famose cantine di La Morra, da quest'anno sono diventati anche sponsor ufficiale del Giro d'Italia attraverso l'acqua minerale Valmora , acqua ufficiale del Giro. Lecinquevigne è frutto di vigneti collocati in 5 diversi comuni della denominazione e non ha quindi le caratteristiche di un singolo cru (a differenza degli altri Barolo dei Damilano), ma è un ottimo testimonial dell'intero terroir di Langa, di cui segue la tradizione con una vinificazione in acciaio e una maturazione di due anni in botti grandi, con un successivo affinamento di un anno in bottiglia. Il risultato è quello che ci si aspetta dal più nobile dei vini italiani: eleganza nei profumi, dove le note