



STORIE DI VINO

di Bruno Vespa

Rossi solenni quasi eccelsi

QUALITÀ DECOLLATA IN POCHI ANNI
ALL'AZIENDA CASTELLO DI CORBARA.

Il vino è ormai questione di manico. I vini da tavola hanno travolto le doc e le docg, gli uvaggi competono con i frutti di un solo vitigno. Al consumatore interessa che il vino sia buono e basta. Dovunque nasca. Accade anche che in un certo posto per secoli si faccia un vino niente più che decente e che in pochi anni la qualità salga come un ascensore. È il caso dell'azienda Castello di Corbara a Orvieto: nome che evoca uno straordinario duomo e un vino bianco onesto. Da quando l'azienda è in mano a un imprenditore di successo come Fernando Patrizi i rossi sono decollati. Se non raggiungono ancora l'eccellenza, sono sulla via giusta. Ce ne sono piaciuti due, con un punteggio ideale quasi alla pari. Quello più noto è il Lago di Corbara: metà Sangiovese, un quarto Merlot, un quarto Cabernet Sauvignon. Un buon vino da tutto pasto con un prezzo molto corretto: 12 euro in enoteca. L'annata 2003 era stata valutata molto bene dalle guide. Abbiamo assaggiato quella successiva e confermiamo il giudizio. A 15 euro si trova il Lago di Corbara Merlot De Coronis 2003. In tempi in cui tutti i vini tendono alla ruffianeria, questo indossa l'uniforme del corazziere. È molto buono, ma così solenne che ha richiamato – al nostro palato dilettante – un Aglianico dei vecchi tempi. Più modesti, anche nel prezzo, i due bianchi. Il Grechetto del podere il Caio è vinificato in purezza: forte e piacevole. L'Umbria bianco mescola al Grechetto Sauvignon Blanc e Malvasia: molto corretto. Entrambi al massimo 6,5 euro.