



STORIE DI VINI

Nel nome del Marsala

di *Bruno Vespa*

Ho saputo con tre mesi di ritardo che Marco De Bartoli se n'è andato ancora giovane (66 anni). Me l'ha detto Filippo La Mantia mentre sulla magnifica terrazza dell'hotel Majestic di Roma concludevo un pasto di piatti e vini siciliani con un Marsala superiore Vigna la Miccia del 1986. Nei pochi minuti di meditazione suggeriti da quel piccolo bicchiere colmo di nettare e d'amarrezza ho rivisto la vita, l'ostinata passione, le enormi difficoltà e il desiderio di non mollare mai di un uomo al quale l'intera enologia italiana

deve moltissimo. De Bartoli ha prodotto ottimi bianchi utilizzando con sapienza vitigni autoctoni come il Grillo (Grappoli) e lo Zibibbo (Pietra Nera). Il Passito Bukkuram è ormai un pastosissimo classico, ma il nome di Marco resta legato soprattutto al Marsala, un vino benedetto da Dio e maledetto dagli italiani che si ostinano a non capire come la chiusura di un pasto con un sorso di questo nettare rallegri la serata meglio di ogni altra cosa. Il Vecchio Samperi, di cui si è celebrato l'anno scorso il trentennale, è insuperabile nelle annate più vecchie. Ma anche il mio La Miccia dell'altra sera si confermava un'assoluta delizia. Ai figli di De Bartoli il compito gravosissimo di tenere alta una bandiera difficile ma insostituibile come quella del Marsala.

Prezzi indicativi di vendita in enoteca:

Marsala Superiore

Vigna LaMiccia 30 euro

Grappoli del Grillo 25 euro

Pietra Nera 25 euro

Bukkuram 55 euro

Vecchio Samperi

Ventennale 35 euro

info@marcodebartoli.com