

La Gazzetta dello Sport

Tutto il rosa della vita



CHAMPIONS: 2-3 A PARIGI L'ATLETICO-CORTMUND 3-1

Donnarumma sbaglia
Il Psg va in... Barça

di GRANDISSIMO, RICCI ▶ 32-33
 (Elogio Donnarumma, voto 4,5)

L'ALBUM PANINI

IN REGALO
 Sabato con Sportweek
 sette figurine speciali

(Le figlie di Leao e Dybala)

Searching
for a new way.

montura.com

MILAN-ROMA SAN SIRO (21): ANDATA DEI QUARTI DI EUROPA LEAGUE

GODIAMOCOLA

Il derby tricolore promette
 un gioco di qualità
 La notte di Pioli e De Rossi:
 devono ingabbiare
 Dybala-Lukaku
 e Giroud-Leao



AD AMFIELD (ORE 20)



**PROVACI
 ANCORA
 GASP**

Contro il Liverpool
 l'Atalanta rifenta
 l'impresa. Klopp:
 «Sempre difficile
 con voi italiani»

di CRIVELLATO, ELIFANTE, YERNAZZI
 ▶ 32-33-34 (Klopp e Gasperini)di BLANCHIN, BOVILENTA,
 DUTTO, ESPOSITO, FALLOSI,
 GARIANO, LIGARI,
 PUGLIESE ▶ 34-35-36
 Commento di
 FABIO CAPELLA ▶ 36
 (Giroud e Dybala)

CONFERENCE A PLENZIG (ORE 19)

Patto Italiano:
 portare la coppa
 alla Fiorentina

di ARCHETTI, DALLA VITE
 ▶ 35-37

IL GRANDE EX BIANCONERO

TEVEZ



«Juve, mi ispiro a Conte
 Potrei tornare da tecnico»

di CASCONI ▶ 37 (Carlos Tevez, 40, ex della Juve
 e ora allenatore dell'Independiente)

STROMICA KORDA, OGGI STRUFFI AGILI OTTAVI



**SINNER
 TERRA MIA**

A Montecarlo vince subito senza problemi
 Avanza pure Sonego. E Musetti sfida Djokovic

di CRIVELLI ▶ 38-39 Commento di BORTOLUCCI ▶ 37 (Jannik Sinner)

IL ROMPIPALLONE
 di Gene Gnecchi

Dybala elogia De Rossi: «Ha tutte le carte in regola
 per diventare come Allegri o Mourinho».
 Così cambiere squadra la prossima stagione.

VUOI CAMBIARE LOOK
 ALLA TUA AUTO?

**CAMBIO
 RUOTE.IT**





Parla il marchese alla guida di un'azienda simile a un grande Chateau: «Mio padre aveva una visione futuristica»



di Pier Bergonzi

T

ra l'Adige e il Lago di Garda, ad Avio, lì dove comincia il Trentino c'è una grande casa nobiliare che si avvicina tantissimo agli châteaux del vino francese. Era un antico monastero, ma da tre secoli è la residenza dei Marchesi Guerrieri Gonzaga che custodiscono con passione quel luogo e ne tramandano lo spirito. È lì che nascono i vini della Tenuta San Leonardo, tra i più buoni e rappresentativi del nostro paese. Grande merito va a Carlo Guerrieri Gonzaga, che dopo aver studiato enologia a Losanna venne mandato a fare esperienza a Bolgheri. E siccome niente avviene per caso, Carlo entrò in relazione con Mario Incisa della Rocchetta (il papà del Sassicaia) e con Piero Antinori, due grandi protagonisti della rivoluzione Super Tuscan. Carlo tornò nella sua tenuta

e oltre 40 anni fa (prima vendemmia nel 1982) lanciò il San Leonardo, un bordolese parente stretto dei grandi toscani. È un vino rosso che può rivalleggiare con tutte le grandi etichette italiane per eleganza e bevibilità, ma ha anche una ben definita identità. Ora lo "Chateau San Leonardo" è guidato con passione e competenza dal Marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga, 45 anni, che ha fatto tesoro della sua laurea alla John Cabot di Roma per poi coltivare il sogno di papà Carlo su quella porzione di paradiso disegriata sulle colline di Avio. «Papà mi ha lasciato le redini della tenuta una decina di anni fa e ho avuto compito relativamente facile perché era già stato fatto tanto lavoro con visione futuristica. A me spettava mantenere e alimentare la visione».

► Come definirebbe in poche parole la Tenuta San Leonardo?

«Una grande casa di famiglia con un forte legame col territorio e la sua gente. Un luogo che mi pareva magico quando passavo qui le vacanze e mi sembra ancora magico ora che ci lavoro».

► Il San Leonardo nel 1982 fu un clamoroso salto nel futuro per il Trentino.

«Venne dopo Sassicaia, Solara e Tignanello grazie all'esperienza Toscana di mio padre. Pensò di unire Cabernet e Merlot al Carmenero, che noi avevamo da sempre, ma si pensava che fosse Cabernet Franc. Mio papà introdusse fu la parcellizzazione delle vigne, per puntare alla qualità assoluta, come si faceva in Borgogna e a Bordeaux».

► Per la crescita del San Leonardo fu importante l'aiuto di Tachis.



Chi è

Il marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga, 45 anni, da una decina è a capo dello "Chateau San Leonardo". Prima di lui, alla guida c'era il padre Carlo, il quale, dopo aver studiato enologia a Losanna e aver fatto esperienza a Bolgheri, decise di fondare la tenuta tra l'Adige e il Lago di Garda.

L'INTERVISTA

GUERRIERI GONZAGA



«San Leonardo è la casa di tutti quelli che amano l'eleganza del vino»

In cantina I marchesi Guerrieri Gonzaga: a sinistra il padre Carlo, a destra il figlio Anselmo. La tenuta prende il nome, San Leonardo, dalla frazione del comune di Avio (Tn)



Il mio podio dei vini italiani? Sassicaia, Pergole Torte e il Giodo, il Brunello di Ferrini

«Venne nel 1985 e aiutò mio papà per gli assemblaggi per l'impianto dei lieviti indigeni, gli unici che usiamo. Ho un bellissimo ricordo di quando, in viaggio verso Roma, facevo sosta a Firenze per portargli del miele di cui era ghiotto. Uomo di sconfinata cultura e sensibilità. Una volta era sul terrazzo e mi disse: "Qui sto bene, mi basta una pianta per non sentirmi solo"».

► Chi sono gli altri personaggi a cui deve un grazie?

«Piero Antinori, un vero signore del vino, ma anche Giovanni Geddes per il suo contributo. È devo molto a Marcello Lunelli, che mi ha aiutato nella conversione dell'azienda al bio. Anche grazie a lui ora siamo una cantina con la certificazione Equalitas. Ma non posso dimenticare Luciano Finelli, il nostro direttore dal 1978, e i due Carlo, mio padre e Ferrini che sono i miei angeli custodi in cantina».

► La sua miglior degustazione di sempre?

«Vega Sicilia 1978, il mio anno di nascita. Eleganza spettacolare».

► Il podio dei vini italiani?

«Amo, da sempre, Sassicaia e Pergole Torte. E ultimamente mi ha conquistato il Giodo, il Brunello di Ferrini. Tra i bianchi adoro il Trebbiano di Valentini».

► Un vino per tutti i giorni?

«Il Pian del Ciampolo di Monteverdine».

► San Leonardo non è solo rossi. Avete anche un Trentodoc.

«È il nostro spumante Marchesi Guerrieri Gonzaga. Ne facciamo poche bottiglie, ma con soddisfazione. Sono bollicine di montagna frutto di grande tecnica».

► Qual è lo stato di salute del vino italiano?

«In poche parole buona, anzi molto buona, ma non dobbiamo esagerare con la ricerca del prezzo alto. Il vino deve essere accessibile perché va bevuto. E deve saper raccontare l'unicità e la varietà dei nostri straordinari territori».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL SIMBOLO

Un classico "bordolese" È tra i grandi rossi italiani



Icona

Da uve di Merlot, Cabernet, e Carmenere. Costa 90 euro

● È uno dei grandi rossi italiani. Lo ha pensato, voluto e prodotto per la prima volta nella vendemmia 1982 il marchese Carlo Guerrieri Gonzaga. Tre anni dopo, nella tenuta di Avio, verrà anche il leggendario Giacomo Tachis che contribuì a definire i pesi e le dinamiche degli assemblaggi. Ma il San Leonardo, più o meno come lo si beve oggi, era già nato dalle spettacolari uve di Cabernet, Carmenero e Merlot. È il più classico dei tagli bordolesi. Di un bel colore rosso rubino intenso, profuma di frutti di bosco e spezie dolci. Al gusto è maestoso e profondo con note di cioccolato fondente e tabacco e una bella sfumatura balsamica. Su tutto una piacevole bevibilità.

TEMPO DI LETTURA 3'16"

DIECI PROPOSTE...



Da tutte le regioni Abbiamo scelto per voi vini provenienti da ogni zona d'Italia. Dal Prosecco ai grandi rossi, c'è molto da assaggiare e da scoprire, fra vitigni classici o riscoperti

Vinitaly: Cirò grande protagonista E i "nostri" assaggi da non perdere

di Luca Gardini

Ci siamo, tra domenica e mercoledì prossimo Verona tornerà ad essere la capitale mondiale del vino. Succede così dal 1967, quando andò in scena la prima edizione del Vinitaly. Da allora però l'esposizione è sempre cresciuta e ha superato molto bene anche la bufera Covid. Sabato ci sarà l'antipasto ricco di Operavine e da domani il grande evento che rappresenta il fiore all'occhiello di Verona Fiere. Sono attesi circa centomila wine-lovers, di cui almeno un quarto operatori del vino. Saranno presenti oltre quattromila espositori. Io viaggio tanto, visito le cantine, ascolto agronomi ed enologi e assaggio tutto ovunque. E con la mia esperienza posso stabilire che le parole chiave di questo Vinitaly sono almeno quattro: sostenibilità, digeribilità, Cirò o Gaglioppo, e rosati...

Sostenibilità È una delle parole più abusate, ma forse mai come in questo momento il concetto di sostenibilità è diventato una necessità. Con una frase fatta noi diciamo che il vino buono nasce in vigna e tutti sappiamo quanto sia importante il ruolo dell'agricoltura nella crescita del vino e della nostra economia. Ma nel futuro, che poi è già adesso, sarà decisivo trovare la chiave per convivere con il cambiamento climatico, mantenendo



Anni di successi Vista dall'alto di Vinitaly, evento in continua crescita per numero di visitatori e di espositori

del massimo rispetto del terreno e delle uve.

Digeribilità È troppo facile limitare a parlarsi di "bevibilità", lo sanno tutti che un vino buono deve avere anche un sorso felice. Non ci si sofferma mai abbastanza invece sulla "digeribilità" delle nostre bottiglie. Ci sono vini "piacioni" che conquistano

A Verona
Da domenica a mercoledì la rassegna del vino italiano, giunta alla 56ª edizione

per intensità di profumi e qualità del gusto, ma poi ci restano lì a ballare sullo stomaco fino ad annullare ogni ricordo positivo di quello che abbiamo sorseggiato con piacere. Invece i grandi nomi del vino francese, ma anche i migliori degustatori italiani, ci hanno sempre insegnato che il miglior vino è quello che ti toglie la sete. Quello che... finita

una bottiglia... ti fa venire voglia di aprirne un'altra.

Cirò Dico Cirò, ma potrei dire Gaglioppo, il vitigno che dà vita allo storico vino calabrese. Se dovessi scegliere il vitigno e il vino dell'anno sarebbe questa la mia opzione. Perché il Gaglioppo era un vitigno troppo poco considerato in rapporto al suo valore, ma è stato clamorosamente riscoperto e di conseguenza il Cirò è il vino del momento. Ci sono cantine storiche come Librandi o Caprai e siciliani e emergenti come Vumbaca che producono bottiglie spettacolari. Ecco, io penso che le degustazioni del nuovo Cirò e la riscoperta delle uve di Gaglioppo saranno uno dei temi al centro dell'attenzione di questo Vinitaly.

Rosati Ma questa edizione della manifestazione stabilirà una volta per tutte che i vini rosati che dir si voglia non sono più soltanto una moda, ma hanno un ruolo sempre più importante nella nostra cultura e logistica. Tra il periodo pasquale e la fine dell'estate i rosati sono vini che possono stare alla grande al centro delle nostre tavole, con successo. E come ormai molti sanno sono vini che si possono bere a tutto pasto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 2'20"

...E ALTRE DIECI



LA GUIDA

Numero 56 Vinitaly, il Salone internazionale dei vini e dei distillati, è in programma a Veronafiere dal 14 al 17 aprile. Sono annunciati 1.200 top-buyer, numero in crescita del 20% rispetto all'anno scorso e del 70% sul 2022. Giunto alla 56esima edizione, sui 100mila mq della Fiera ospiterà i prodotti di circa 4mila cantine. Confermato anche "Vinitaly and the city" (dal 12 al 15 aprile), il Fuorisalone che animerà il centro di Verona. Lo scorso anno vennero calcolate oltre 45mila degustazioni nell'ambito di questo evento

Sostenibilità è sempre più una parola chiave, ma conta anche pensare anche alla digeribilità delle nostre bottiglie

Lo storico vino calabrese vive un grande momento ma stavolta saranno consacrati anche i rosati