

LE ETICHETTE PER LA NOTTE DEGLI OSCAR

Il vino è un prodotto con una qualità unica: sa amplificare e viene amplificato da ciò a cui lo si accosta. In questo caso dieci grandi racconti.

Quest'anno, le pellicole candidate agli Oscar incontrano dieci etichette italiane scelte con la stessa cura con cui i loro registi hanno costruito ogni scena. Un Barolo che affina per quasi due anni prima di rivelarsi, come un film di Lanthimos che lavora per strati. Un Extra Brut che tiene svegli durante un thriller senza pause. Una grappa cristallina che accompagna una storia di trasformazione e identità. Un blend che porta in sé la stessa dualità di due gemelli opposti.

Da Valdobbiadene alle Langhe, dalla Franciacorta al Collio: dieci territori, dieci vini, dieci film.

Non è abbinamento gastronomico. È risonanza.

DIESEL FARM (VENETO)

BRANDY DI ROSSO

L'agente segreto, Kleber Mendonça Filho

C'è un momento, in certi film, in cui capisci che non stai guardando un semplice thriller. Stai guardando il tempo che pesa sulle persone. *L'agente segreto* di Kleber Mendonça Filho è esattamente questo: tensione continua, dittatura che si insinua nei silenzi, azione che brucia lenta. Un film che chiede presenza.

Il Brandy di Rosso di Diesel Farm è il compagno ideale per questo tipo di visione. Doppia distillazione a bagnomaria, cinque anni e mezzo di riposo in piccole barrique di rovere francese: un distillato che non si beve in fretta. Le note calde di vaniglia e spezie, la frutta secca che emerge gradualmente, la morbidezza vellutata al palato invitano a rallentare, a guardare davvero. Non è un aperitivo, non è un drink da chiacchiere. È qualcosa da assaporare mentre lo schermo brucia.

La sua complessità aromatica, con quella struttura sottostante che emerge sorso dopo sorso, si sposa perfettamente con la densità narrativa del film: entrambi chiedono attenzione, entrambi restituiscono qualcosa di più a chi non ha fretta. La gradazione importante (ma mai aggressiva) accompagna senza sovrastare le sequenze più cariche di tensione, mantenendo lucidità e piacere in equilibrio. Un abbinamento che non è solo gastronomico. È un modo di stare davanti a un grande film.

- [FOTO](#)
- [SCHEDA TECNICA](#)
- PREZZO: 90,00 euro
- SITO WEB: www.dieselfarm.com

ANDREOLA (VENETO)

MARNA DAL BACIO

Una battaglia dopo l'altra, Paul Thomas Anderson

La Marna del Bacio di Andreola nasce da una vigna eroica, e il termine ha un peso preciso: pendenze fino all'80%, roccia madre di biancone affiorante, suoli calcarei tra i 300 e i 350 metri in una delle zone più piovose

del Valdobbiadene. Viticoltura estrema, nel senso tecnico e fisico del termine. Glera in purezza, metodo Martinotti con almeno sei mesi di affinamento della base e presa di spuma di 30-40 giorni.

Nel calice: perlage cristallino, fine e persistente, acidità elegante, sapidità minerale diretta dal biancone affiorante. Zero grammi di residuo zuccherino. Un Extra Brut senza concessioni.

Per un film che non concede pause, dove la tensione si accumula scena dopo scena senza mai scaricarsi davvero, serve un vino che faccia lo stesso: che tenga sveglia, non che rilassi. La freschezza tagliente e la sapidità persistente della Marna del Bacio fanno esattamente questo. Non appesantisce, non distrae, non addormenta. Un Extra Brut a zero zuccheri non è il vino della serata tranquilla: è il vino di chi vuole restare presente. E con *Una battaglia dopo l'altra*, non puoi permetterti di perdere un minuto.

- [FOTO](#)
- [SCHEDA TECNICA](#)
- PREZZO: 14,20 euro
- SITO WEB: <https://www.andreola.eu/>

CORDERO DI MONTEZEMOLO (PIEMONTE)

BAROLO MONFALLETTO

Bugonia, Yorgos Lanthimos

Il Barolo Monfalletto di Cordero di Montezemolo viene da La Morra, da vigneti che la famiglia coltiva dal 1340. Quasi settecento anni di storia che si traducono in una precisione produttiva che non lascia niente al caso. Come *Bugonia* di Yorgos Lanthimos, un film che lavora per strati: superficie comica, critica al potere aziendale, logica del controllo che emerge lentamente, il Monfalletto non si svela subito. Nebbiolo 100%, fermentazione e macerazione in acciaio e cemento per 15 giorni, affinamento in rovere francese e Slavonia tra barriques e botti grandi per 19-22 mesi, poi un anno di riposo in bottiglia prima di uscire. Un processo lungo, stratificato, costruito sulla pazienza.

Nel calice è granato brillante, con profumi di ciliegia sotto spirito, tabacco, cacao, rosa e violetta. Al palato è pieno e avvolgente, con tannini fini ma persistenti e una struttura che promette decenni di vita.

Per un film che richiede attenzione continuativa, dove ogni scena ha un secondo livello da leggere, il Monfalletto è il vino giusto. La sua complessità aromatica premia chi si ferma a cercarne i dettagli. Una continua scoperta di uno strato più profondo.

- [FOTO](#)
- [SCHEDA TECNICA](#)
- PREZZO: 49,00 euro
- SITO WEB: <https://www.corderodimontezemolo.com/>

LA FARRA (VENETO)

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY MILLESIMATO 2025

F1 - Il Film, Joseph Kosinski

F1 di Joseph Kosinski è un film che chiede presenza, velocità, la capacità di stare dentro qualcosa che non rallenta mai. È intrattenimento ad alta intensità, costruito per essere vissuto, non analizzato.

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato Extra Dry de La Farra è il vino giusto per questo tipo di serata. Glera in purezza da vigneti ad alta collina tra Farra di Soligo e San Pietro di Feletto, terreni argilloso-calcarei tra i 180 e i 350 metri, raccolta a mano. Metodo Charmat con presa di spuma in autoclave: una scelta orientata alla freschezza, alla pulizia, alla bevibilità. Giallo paglierino luminoso, bollicine finissime, naso su mela, pesca e fiori d'acacia. Con 11% vol e 16 g/l di residuo zuccherino si mantiene leggero e dinamico per tutta la durata

della visione. Accompagna rimanendo fresco dalla prima scena all'ultima. Per un film dove l'adrenalina è la grammatica di base la bevibilità immediata di questo Prosecco è esattamente la qualità giusta.

- [FOTO](#)
- [SCHEDA TECNICA](#)
- PREZZO: a partire da 13,40 Euro
- SITO WEB: <https://www.lafarra.it/>

TALOSA (TOSCANA)

GRAPPA DI VINO NOBILE MONTEPULCIANO

Frankenstein, Guillermo del Toro

La Grappa di Vino Nobile di Montepulciano di Talosa nasce dalle vinacce di Sangiovese coltivato sui suoli pliocenici di Montepulciano, tra i 350 e i 400 metri di quota, con esposizione a sud-ovest. Distillazione in alambicco continuo con impianto di rame, affinamento in bottiglia: una grappa giovane, cristallina, 42% vol, con la franchezza dei distillati che si affermano senza mediazioni.

Questa grappa si presenta come accompagnatrice perfetta per *Frankenstein* di Guillermo Del Toro. Il regista messicano racconta la creatura come qualcosa che nasce dalla ricomposizione, elementi separati che attraverso un processo preciso diventano qualcosa di inaspettatamente coerente, vivo. La grappa segue la stessa logica: materia prima della vinificazione, trasformata attraverso la distillazione in un prodotto con carattere autonomo e riconoscibile.

Al palato è intensa e pulita, con quella nettezza tipica dei distillati giovani che restituiscono il vitigno senza filtri. Sangiovese che si riconosce, territorio che si sente. Per un film che affronta la complessità dell'identità e della trasformazione, una grappa con questa storia e questa personalità è l'abbinamento più onesto che si possa fare.

- [FOTO](#)
- [SCHEDA TECNICA](#)
- PREZZO: 25,00 euro
- SITO WEB: <https://www.talosa.it/>

PODERI LUIGI EINAUDI (PIEMONTE)

DOGLIANI SUPERIORE DOCG MADONNA DELLE GRAZIE VIGNA TECC

Hamnet, Chloé Zhao

Hamnet di Chloé Zhao racconta come l'esperienza degli anni si deposita nel tempo e diventi qualcosa di duraturo. È un film sulla capacità di portare con sé il peso del passato senza esserne schiacciati, e di trasformarlo in profondità. Il Dogliani Superiore DOCG Madonna delle Grazie Vigna Tecc di Poderi Luigi Einaudi ha esattamente questa natura.

Dolcetto in purezza, da vigne piantate nel 1937 sui suoli marnoso-calcarei di Dogliani. Quasi novant'anni di storia su quello stesso colle, fermentazione in acciaio e cemento a 28°C, un anno di maturazione in botti di legno di media capacità. Con la vendemmia 2021 arriva la DOCG Dogliani: un riconoscimento che certifica una complessità che chi conosce questo territorio aveva già capito da tempo. Come *Hamnet*, che restituisce dignità e peso a una storia rimasta a lungo nell'ombra.

Nel calice è rosso rubino carico con riflessi violacei. Il profumo è fresco, ricco di frutta e sottobosco, qualcosa di immediato che invita a scavare più a fondo. Al palato è pieno, con tannini presenti e quel finale lievemente amarognolo di mandorla che non si chiude in fretta, che permane. Esattamente come le sensazioni che raccontano le immagini di Zhao: quelle che pensi di aver elaborato invece continua a persistere. Un vino costruito per invecchiare, che con il tempo rivela strati di complessità continui.

- [FOTO](#)
- [SCHEDA TECNICA](#)
- PREZZO: 18,00 euro
- SITO WEB: <https://www.poderieinaudi.com/>

GRADIS'CIUTTA (FRIULI VENEZIA GIULIA)

COLLIO RISERVA 2019

Marty Supreme, Josh Safdie

Il Collio è un territorio che non fa favori. La Ponca, alternanza di marne e arenarie compattate in strati sottili, è un suolo che drena, che stressa la vite, che la costringe a lavorare per sopravvivere. Vigneti tra i 120 e i 220 metri di Ruttars e Monte Calvario, esposti alle escursioni termiche del confine tra Friuli e Slovenia: un ambiente che forma carattere più che facilitarlo. Esattamente la materia di cui è fatto Marty Maurer in *Marty Supreme* di Josh Safdie, un uomo che si è costruito sulla fatica, sulla disciplina ossessiva, su uno sport che nessuno prende sul serio ma che lui ha elevato a ragione di vita.

Il Collio Riserva 2019 di Gradis'Ciutta è un assemblaggio di Ribolla Gialla, Friulano e Malvasia: pressatura soffice, criomacerazione 24 ore, un anno in botte grande e due anni in bottiglia. Un affinamento lungo che leviga senza ammorbidire, che porta complessità confermando i tratti del carattere del territorio di partenza. Nel calice è giallo paglierino, con olfatto su fiore di acacia, mela cotta, agrumi, spezie e cera d'api. Al palato rotondo, con frutta matura e un finale sapido e minerale persistente. Un vino che porta con sé la durezza del luogo da cui viene e la trasforma in eleganza. Come Marty, che della sua ossessione ha fatto un'arte.

- [FOTO](#)
- [SCHEDA TECNICA](#)
- PREZZO: 30 euro
- SITO WEB: <https://www.gradisciutta.eu/>

TENUTA TOMASELLA (VENETO)

RIGOLE ROSSO

Sinners, Ryan Coogler

Sinners di Ryan Coogler è costruito attorno a due gemelli identici nell'aspetto e opposti nel carattere: Smoke, misurato e strategico; Stack, istintivo e irrequieto. Due nature diverse che si cercano, si scontrano e alla fine si tengono in piedi a vicenda.

Il Rigole Rosso di Tenute Tomasella è esattamente questa dinamica in bottiglia. Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso: il primo delicato, fruttato, setoso; il secondo potente, ricco, con i sentori di sottobosco che premono. Due vitigni con personalità distinte, che convivono dopo una macerazione prolungata sulle bucce, fermentazione malolattica completamente svolta, otto mesi in acciaio e otto in bottiglia. Nel calice il rosso rubino scuro con riflessi viola racconta già di questo equilibrio faticato. Al palato è di corpo, sapido, con un finale durevole e armonioso che non sarebbe possibile con uno solo dei due uvaggi.

Per un film dove la tensione nasce proprio dallo sfregamento tra due caratteri complementari, un vino che porta in sé la stessa dualità risolta è l'abbinamento più coerente che si possa fare. Servito a 16-18°C, dall'inizio del film fino ai titoli di coda.

- [FOTO](#)
- [SCHEDA TECNICA](#)
- PREZZO: 18,00 euro online
- SITO WEB: <https://www.tenutetomasella.it/>

TERRE D'AENOR (LOMBARDIA)

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO "LA FORMA DEL DESIDERIO"

Sentimental Value, Joachim Trier

Sentimental Value di Joachim Trier è un film sull'intimità familiare e su quello che rimane quando il tempo ha già fatto il suo lavoro. Un padre regista che torna, due sorelle, una casa di famiglia da attraversare insieme. Trier costruisce tutto con misura: la complessità emerge lentamente, per strati, senza accelerare mai.

Il Franciacorta Extra Brut Millesimato "La Forma del Desiderio" di Terre d'Aenor porta già nel nome la materia del film. Residuo zuccherino a 1,5 g/L, 12,5% vol. 85% Chardonnay, 15% Pinot Nero, oltre 30 mesi sui lieviti: un affinamento lungo che si fa sentire. Al naso apre su note di pasticceria, gianduia, caramello al burro salato, cannella, profumi caldi, domestici, capaci di riportare da qualche parte. Al palato è polposo, avvolgente, con un finale lungo di frolla e miele di castagno.

Per un film costruito sull'intimità e sulla memoria affettiva, un vino con questa densità aromatica e questa capacità di evocare calore è l'abbinamento più coerente. Accompagna la visione senza accelerarla, lascia respirare ogni scena. Come fa Trier con i suoi personaggi.

- [FOTO](#)
- [SCHEDE TECNICHE](#)
- PREZZO: 25,20 euro on line
- SITO WEB: <https://terredaenor.com/>

COSTARIPA (LOMBARDIA)

MATTIA VEZZOLA GRANDE ANNATA BRUT 2019

Train Dreams, Clint Bentley

Il 2019 sul Lago di Garda è stato un anno che ha chiesto molto. Primavera povera di pioggia, aprile che ha imbiancato le montagne oltre i 1100 metri, maggio con frequenti rovesci, giugno con temperature oltre i 37 gradi. Un'annata che ha selezionato, che ha preteso il meglio da ogni vigna, e che ha restituito uve perfettamente mature, con acini ben formati e un equilibrio straordinario tra freschezza e dolcezza.

Train Dreams di Clint Bentley racconta la stessa logica: un uomo solo nell'America selvaggia del primo Novecento, una vita intera che si misura contro gli elementi senza mai cedere. La grandezza sta nella resistenza silenziosa, quotidiana. Il Grande Annata Brut 2019 di Mattia Vezzola è costruito sullo stesso principio.

Chardonnay da vigne di oltre trent'anni su morene glaciali esposte a Sud-Sud-Est. Il 50% del mosto fermenta in piccole botti di rovere bianco da 228 litri per otto mesi, il resto in acciaio. Cinquantaquattro, sessanta mesi di affinamento dalla vendemmia prima di arrivare nel calice. Al naso perlage finissimo e lento, agrumi, frutta matura, meringa, mandarino, anice. Al palato freschezza e sapidità fuori dal comune, con un'acidità viva che garantisce una longevità ancora tutta da scoprire.

Un vino che porta con sé la storia dell'annata che lo ha generato.

- [FOTO](#)
- [SCHEDE TECNICHE](#)
- PREZZO: 38,90 euro on line
- SITO WEB: <https://costaripa.it/>