



Luca Maroni premia i suoi migliori vini lombardi

Luca Maroni premia i suoi migliori vini lombardi : Tre giorni di degustazioni con Luca Maroni a Milano, dal 23 al 25 novembre, con 30 cantine e 240 etichette e la premiazione dei vini giudicati migliori. È sempre tempo di competizioni per il vino. Un evento da non perdere nel mare magnum di guide e concorsi, è quello offerto da Luca Maroni, analista sensoriale di fama internazionale: «I migliori vini italiani»: questo il titolo della consueta kermesse che torna a Milano. In realtà per «migliori vini italiani» (questioni di brand) si intendono soprattutto quelli lombardi che arrivano in degustazione dal 23 al 25 novembre 2017, in via Tortona 15, presso lo spazio eventi Magna pars. Il Loghetto Ammandorlato 2016 dei Fratelli Agnes miglior rosso della Lombardia, per la Franciacorta vince il Brut Nature L'Ebù Franciacorta. Si tratta di una scelta delle più importanti aziende vitivinicole della regione: 30 cantine (qualcuna in più che viene eccezionalmente ospitata) per 240 etichette. Molta curiosità destano gli assaggi dei vini top lombardi che verranno poi premiati nella serata di giovedì, alle 19.30. E che verranno inseriti nella XXV edizione dell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2018. Novità di quest'anno, al tomo principale si affiancherà una piccola versione pocket che raccoglie le 400 migliori etichette nazionali. Luca Maroni Le bottiglie selezionate da Luca Maroni hanno per comune denominatore la ricerca del vino-frutto, che esalti la bevibilità, si caratterizza per eleganza e aromaticità. Un approccio spesso controcorrente, talora di nicchia, rispetto all'abitudine a magnificare grandi nomi che puntano su affinamenti in legno e barrique. Ad aggiudicarsi il podio come Miglior vino rosso 2017 è il Loghetto Ammandorlato 2016 dei Fratelli Agnes (che ha meritato anche le Quattro Viti Ais), azienda di Rovescala, in provincia di Pavia. A base Croatina, e da vigne centenarie con affinamento in cemento e bottiglia, è un'esplosione di sentori complessi: dalla lavanda a quelli balsamici dell'eucalipto, fino alle spezie del cardamomo e della fava tonka. Una vera chicca da non lasciarsi sfuggire, prodotta in sole 1500 bottiglie. I migliori vini italiani Il Miglior bianco 2017 è invece il Lugana Bio 2016 della Cantina Perla del Garda di Lonato del Garda (Brescia). A base 100 per cento Trebbiano di Lugana, vitigno autoctono a bacca bianca, coltivato da secoli nella zona a sud del Lago di Garda. È un vino solo apparentemente di facile beva: in realtà rapisce per il prezioso bouquet, con note di fiori di campo e miele d'acacia. Ex aequo per il Miglior spumante 2017 tra il Pinot Nero Spumante Extra Dry Rosato Vanzini e il Blanc de Blancs Millesimato 2016 Lessini Durello Doc di Ca' d'Or (azienda operativa in Franciacorta). Quest'ultimo viene ottenuto da uve Durella in purezza, un vitigno autoctono antichissimo spumantizzato con metodo Charmat. Scelta ancora di nicchia per il Miglior Franciacorta 2017: il premio va al Brut Nature L'Ebù Franciacorta. I migliori vini italiani Durante la manifestazione ci sarà spazio anche per il cibo. Il Villaggio della Tuscia porterà i sapori del Viterbese a Milano: verranno preparati il Coregone marinato del Lago di Bolsena e polvere di lamponi e i Rigatoni cacio & pepe. Tutto da scoprire l'evento sensoriale cui Luca Maroni e l'artista Riccardo Beretta daranno vita. Uno spettacolo che coinvolgerà tutti i presenti e porterà a viaggiare tra arte, legno ed essenze in inediti percorsi olfattivi. Si scopriranno i legami tra l'esotico Laccetto di Montalbera e il legno di Cedro; la Malvasia di Perini e Perini e il legno di Rosa; la Malvasia Tasto di Seta del Castello di Luzzano e il sensuale e arabeggiante Oud, che da anni sta dettando il trend del profumo. Un duo jazz, formato da Andrea Polinelli e Antonio Magli, allieranno poi le degustazioni in un'esperienza che promette di essere sinestetica.