



Vinitaly ... navigare in un mare di vino!



Il periodo successivo alla Pasqua ogni anno, a Verona Fiere, diviene motivo di apertura della più grande cantina d'Italia, che ospita migliaia di etichette, operatori e appassionati del vino, professionisti o semplici curiosi. Vi racconto la mia tre giorni di navigazione in questo mare ...di...Vinitaly!

Quest'anno il clima è stato da un lato favorevole, favorendo i continui spostamenti da un padiglione all'altro che, noi addetti ai lavori, per cercare di rispettare gli appuntamenti, siamo costretti a percorrere durante le giornate del Vinitaly e che a fine giornata (eventi fuori salone permettendo) ci fa ritrovare con i piedi praticamente distaccati dal resto del corpo. Dall'altro lato invece non ha facilitato gli assaggi, né la corretta temperatura di servizio di molti nettari, i rossi in particolare, che soffrono pertanto del caldo in questi spazi che, seppur di grande dimensione, spesso sono strapieni di persone. A parte queste note di servizio, la kermesse scaligera è sempre un punto di riferimento per il mercato del vino mondiale, che tra l'altro pare in qualche modo essere sempre più favorevole, in contro tendenza con i cugini d'Oltralpe, ai vini del Belpaese. In realtà, se i francesi hanno sempre fatto sistema e grande marketing nel promuovere i loro vini, negli ultimi anni in Italia, anche i vari consorzi di tutela, regioni e gruppi di produttori, hanno cercato con i loro mezzi, ancora troppo poco alimentati dal sistema politico italiano, che non considera il vino come i prodotti tipici ed il territorio, il vero motore di questa Italia elefantica, di rosciare delle quote percentuali che il mercato finora destinava solo agli Champagne o ai Bordeaux, tanto per citare due nomi di zone vinicole conosciute ai più. Se lo scorso anno uno dei light motive era il vino Vegano, quest'anno probabilmente perché la bolla è scoppiata, si punta più su vini biodinamici o biologici, che comunque avvicinano il consumatore alla tradizione. Fatte queste personali considerazioni non mi resta che ripercorrere con voi questo itinerario che nei giorni del Vinitaly 2018 mi ha condotto, senza soluzione di continuità dalla Sicilia alla Valle d'Aosta, dalla Calabria al Friuli. Non me ne vogliano gli amanti dei vari Champagne, Chateaux o Cave, ma con tutta la buona volontà la mia ricerca si è rivolta, così come abitualmente la mia professione, esclusivamente al mercato italiano.



Il primo grande e frequentatissimo padiglione che troviamo entrando al salone è il Palaexpo, in cui sono ubicate le varie zone vinicole della Lombardia, qui ho scoperto il vino Orestilla di una piccola azienda vicina al lago di Garda la Montonale, classificato da Decanter come il miglior vino bianco del mondo, uvaggio Lugana, solo 4.000 bottiglie, di grande qualità. In Franciacorta quest'anno ho assaggiato per voi, visto l'imbarazzo della scelta, il Franciacorta Dosage Zero Secolo Novo Riserva 2009 de Le Marchesine, ottenuto con le classiche uve di Pinot Nero e Chardonnay con un remuage a giropallets delle pupitres. Per restare in Franciacorta, da segnalare la conferenza che ha annunciato la tappa del Giro d'Italia del 23 maggio sul lago d'Iseo e che interesserà tutti i comuni della Franciacorta ed i suoi territori ricchi di storia, sapori e ottimi vini. Sono state presentate con l'occasione le tante iniziative che anticiperanno nei giorni precedenti l'arrivo della maglia rosa del giro.



Dalla Lombardia con pochi passi si entra nel padiglione 1 (Emilia Romagna) dove faccio due piacevoli incontri. Il primo è legato alla azienda Colombaria di San Vittore di Cesena che ha presentato le nuove annate dei suoi vini e delle quali ho degustato due etichette il Romagna Pagadebit 2017 e l'Igt Rubicone Rosato Rosalaura 2017 (da uve Sangiovese) che come sempre posso consigliare per il loro carattere e la loro beva.

Di una azienda storica delle Terre di Parma, si è festeggiato, con tanto di torta e brindisi, il compleanno di Cantine Ceci, ottanta anni ben portati, che sono stati ricordati dalle opere di dieci artisti che hanno creato etichette uniche e speciali per l'Otello Nero di Lambrusco special edition. Per non lasciare a gola secca il padiglione vorrei segnalare la presenza di oltre 150 etichette del Consorzio del Pignoletto e dei Colli Bolognesi che facevano bella mostra tra gli stand dei tanti grandi e piccoli produttori di questa regione con l'enologia nel cuore. Attraverso il padiglione 2 (Sicilia) in cui per motivi di grande afflusso di pubblico non mi è stato possibile fermare e degustare con la giusta calma, mi sono diretto al 3 dove ho trovato lo stand di Bortolin Angelo Spumanti.



Qui sono stato invitato a brindare insieme ai 50 anni dalla fondazione di questa piccola cantina gestita da sempre a livello familiare ma che rappresenta una delle più autentiche ed eccellenti espressioni della Docg Conegliano-Valdobbiadene. Sempre in questo padiglione una scoperta di qualità vestita alla moda.

Parlo dei vini della LINI910 azienda del reggiano famosa per il suo metodo classico, lambrusco e l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia in collaborazione con la famosa casa di moda Angelo Marani, alcune bottiglie in edizione limitata che riportano disegni eseguiti con cristalli Swarovsky e le rendono pertanto non solo uniche nel loro contenuto ma in una veste elegante e di grande effetto.

La giovane stilista, erede dei proprietari dell'azienda vinicola mi ha entusiasmato nel racconto della filosofia a cui si ispirano le creazioni. Il padiglione 4 è stato ricco di incontri e di sorprese, ma andiamo per ordine. Mionetto ha presentato in degustazione Luxury Cuvée Sergio Ice e Luxury Rive di Guia, abbinati alle prelibatezze ideate da Singerfood. L'azienda veneta Bortolomiol ha invece presentato in anteprima Audax zero.3 – Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Extra Brut. L'azienda Collis Riondo ha evidenziato le sue nuove etichette ed i suoi prodotti freschi e giovani. Altro evento da festeggiare è stato quello per i 120 anni della Cantina di Soave sancito, come da copione, dal brindisi con i vini di questa

storica realtà. Lasciato questo padiglione ci addentriamo nel 5 che è predominio delle aziende venete, ma non solo. L'azienda di San Pietro di Feletto, Il Colle, celebre nel mondo per il suo Metodo Il Colle ha spento invece quaranta candeline, proponendo una etichetta speciale che sarà però aperta a maggio durante un evento dedicato. L'azienda Cielo e Terra ha presentato la linea Freschello con le nuove etichette ed ha confermato il suo impegno nel sociale con tante iniziative umanitarie che da sempre la contraddistinguono.



Per rimanere in tema di spirito, le Distillerie Bonollo Umberto ha presentato Gra.it, la prima grappa creata per essere protagonista del bere miscelato. Non potevano poi mancare nello stand la classica Of di Amarone e Dorange OF, mix unico e sapiente di Grappa OF e infusi naturali di scorze di arance di Sicilia. Dal Veneto alle altre regioni del Triveneto, il passo è breve, basta cambiare padiglione ed eccoci pervasi da profumi di bianchi fruttati, rossi poderosi che con altre sorprese di regioni incuneate in questo padiglione ci sorprenderanno.

Alturis di Zorzettig presenta una proposta enoica che si rifà al vecchio consumo del vino da parte degli agricoltori, in questa terra, il Friuli si usava chiedere in osteria il Mul ovvero una cuvée di rosso con un po di bianco se era Mul rosso oppure una di bianco con un poco di rosso se fosse stata Mul bianco ed ecco quindi su questa filosofia le due nuove

etichette Red Mül e White Mül. Altra storica azienda del territorio veneto, la Col Vetoraz presenta la speciale magnum di Cartizze Superiore DOCG impreziosita da un esclusivo decoro di brillanti originali Swarowski ideata per l'occasione. Ulteriore icona vinicola friulana è Villa Russiz che in occasione dei 150 anni di vita presenta le novità e conferme della sua superba produzione.



Una delle eccellenze del panorama enoico Altoatesino, la Cantina di San Michele Appiano mi accoglie invece con il sorriso e la cordialità del suo wine maker Hans Terzer, con cui è stato interessante brindare con le nuove annate dei loro vini.

Una enclave fuori area è stata la Librandi che dalla Calabria ha presentato la nuova annata del Terre Lontane, il rosato Val di Neto Igt, uno dei fiori all'occhiello della cantina. Sempre in questo padiglione ma proveniente dalla Val d'Orcia, la toscanissima Fattoria del Colle di Donatella Cinelli Colombini, mi attrae non solo per la grande qualità dei suoi vini, conosciuti ed apprezzati ma per la veste scintillante che ha dato alla sua creatura, Cenerentola Orcia DOC, che non solo diviene principessa ma addirittura regina, vestita, in edizione limitatissima, di un abito davvero luminoso.

Anche il vicino padiglione 7 è ricco di sorprese che non solo restano nel territorio delle Marche ma che spaziano in varie aree italiane. Il sorriso di Chiara Lungarotti, dell'omonima cantina di Torgiano, mi accoglie nel suo stand, ricco dei grandi vini rossi e bianchi del territorio umbro in particolare di Torgiano e di Montefalco.



Non so se è stato più piacevole scambiare i ricordi di alcune visite alle loro fattorie, allo stupendo torchio presente nel museo del vino di Torgiano, alle Tre Vaselle il loro relais storico, alla cantina di Montefalco oppure degustare i vari vini che durante la conversazione vengono serviti.

Per par condicio direi entrambi, poiché ogni attore ha contribuito a rendere immenso valore a questa conoscenza. Arriva l'ora di pranzo e accettando un invito di un amico e grande gastronomo, Luigi Cremona e della infaticabile Lorenza Vitali mi dirigo allo stand della famiglia Cotarella dove sono accolto da Dominga, appartenente alla nuova generazione di una famiglia che il vino in Italia lo ha fatto davvero.

L'azienda si trova in Umbria al confine con il Lazio ed ecco che i vini presentati spaziano tra queste regioni. L'occasione è anche la presentazione del nuovo progetto Emergente Sala che inizierà il suo percorso a maggio prossimo da Paestum e si snoderà in altre sedi italiane per valorizzare e decretare giovani maitre di sala, figura non solo importante ma certamente vitale per una ristorazione di

qualità. Il brindisi con i vari commensali è stato fatto con il Ferentano Lazio IGT di Cotarella. Per la prima volta quest'anno la nuova location di Cantine Lunae Bosoni risiede in questa area, lo stand elegante, essenziale ma sempre ben frequentato mi viene presentato dall'amico Diego Bosoni che insieme alla sorella porta alto il nome dei vini del padre Paolo. Se anche dicessi che non sono innamorato dei loro vini, nessuno mi crederebbe, un amore viscerale, che ogni volta, sorso dopo sorso mi fa riscoprire sentori, emozioni, mai rimossi ma ben saldi nella papille. Ho degustato per voi la nuova annata di Fior di Luna un blend di uve tutte autoctone, Vermentino,

Albarola e Greco.



Altra conferma ritrovata in questo padiglione è stata Carpineto, storica azienda di Dudda in Chianti, che è divenuta un gruppo enoico con la proprietà di 5 tenute, sparse tra le migliori DOC in Toscana, una più bella dell'altra. Da segnalare la degustazione di un Vinsanto del Chianti 1999 che definire eccezionale significa non dare il giusto merito. Lasciato il padiglione per raggiungere il numero 8, mi trovo nell'imbarazzo della scelta, qui le proposte spaziano da nord da sud, da est a ovest. Vini Bio, Viticoltori indipendenti, zone vocate e consorzi di tutela, insomma una immensa cantina che racchiude sentori di tutto il Belpaese.



Per rendere giustizia a tre zone italiane ho scelto di degustare i vini di una azienda del sud, una del centro e una del nord. Nello spazio Bio trovo l'Antica Masseria Venditti, dalla provincia di Benevento, che presenta Assenza Barbeta 2016 Biologico e Senza Solfiti aggiunti, un vino davvero di gran classe che grazie all'attenzione in vigneto ed in cantina ha un bassissimo contenuto di solfiti naturali, assenza di lieviti ed enzimi.

L'incontro con gli altri produttori selezionati in questo padiglione è stato contemporaneo, condividono infatti la stessa postazione e filosofia, l'azienda toscana de La Maliosa e la piemontese Lorenzo Corini.



Territori e vitigni diversi, ma una grande passione e qualità accomuna queste due piccole grandi realtà. Della prima ho degustato il Toscana Bianco IGT 2017 de La Maliosa, assolutamente suadente e con grande carattere con uve Procanico. Della seconda sono rimasto davvero sorpreso per la qualità ed i profumi di Centin 2015 con circa il 90% di uve Nebbiolo. Il padiglione 9 è un predominio praticamente Toscano, con i grandi consorzi del Chianti Classico, del Brunello di Montalcino e del Nobile di Montepulciano, per citarne alcuni che la fanno da padrone. Anche qui non facile la scelta su dove fermarsi e cosa assaggiare, resa ancor più difficile se si pensa che qui sono di casa.

Un vino che mi ha colpito per l'abbinamento azzecato, e forse ai neofiti poco chiaro, è quello dello Scorfano Rosso del Conte Guicciardini, grazie al suo corpo leggero e ai tannini non invadenti è l'ideale abbinamento al pesce del Tirreno.

Altra interessante (ri)scoperta è stata quella dell'Az. Agr. Bulichella di Suvereto, curata dalla nutrita famiglia del fondatore Hideyuki Miyakawa, che con grande passione portano avanti la storia e la qualità di questo territorio attraverso i loro vini. L'occasione è stata la presentazione delle nuove etichette del rosato Sol Sera, Tuscanio e Rubino e create per raccontare al meglio la storia dell'azienda. Quando ti sembra di aver degustato tutto e la qualità abbia raggiunto livelli altissimi, ti accorgi che il top non è mai raggiunto, lo dimostra 142-4 Nobile di Montepulciano DOCG Selezione,

prezioso vino dell'Azienda Vinicola Metinella di Montepulciano. Il 142-4 viene prodotto esclusivamente da uve di Prugnolo Gentile, il nome si riferisce alla particella del vigneto Pietra del Diavolo da cui provengono: ovvero il concetto di terroir applicato nel più rigoroso significato del termine. Ma la sorpresa è stata duplice quando prima del Nobile ho degustato, prodotto dalla stessa azienda, un sangiovese vinificato in bianco che aveva un carattere talmente entusiasmante da restare senza parole.



In un'altra zona del padiglione l'accogliente spazio riservato all'az. Agr. Marco Capitoni che dalla Val d'Orcia porta a Verona e nel mondo i suoi vini, frutto di una selezione e cura maniacale (il Frasi, ad esempio, viene prodotto solo nelle annate davvero super). In questa occasione ho degustato il suo Troccolone Sangiovese con affinamento in anfora e il passito 'Ta, che al palato è divenuto autentica poesia. Non potevo poi terminare il mio giro in Toscana senza una visita ad una azienda che è stata l'antesignana del Metodo Classico in Toscana con la vinificazione del Sangiovese a Cortona. Parlo di Baracchi, del suo Falconiere, delle sue innumerevoli realtà legate al vino, alla cucina, all'ospitalità che contribuiscono a rendere famoso questo meraviglioso territorio della Toscana centrale in tutto il mondo. Incredibili il Syrah in purezza, il Pinot Nero della zona delle

Montanare, il tutto sempre accompagnato dalla squisita ospitalità del loro salotto (stand mi resta difficile chiamarlo) allietata dalle creazioni di Silvia Baracchi che con la sua maestria e grande semplicità nei piatti, riesce anche a ristabilire il corpo oltre che lo spirito. Dopo un giro nella mia regione, di cui, come per altre aree, ho raccontato solo la punta dell'iceberg, eccomi a conoscere le ultime novità di un grande, appassionato, viticoltore piemontese, quello che amo definire come il padre del Ruchè di Castagnole Monferrato. Si parla di Montalbera curata da Franco Morando, che in questa edizione presenta il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccetto 2016 e le nuovissime etichette Grignolino d'Asti DOC Lanfora 2016 e Langhe DOC Chardonnay Nudo

2016. Saltando attraverso intere distese di vini Lucani, Abruzzesi, Calabresi, sempre più presenti a questo salone con grandi bottiglie di qualità, arrivo alla regione che mi è, piano piano, entrata nel DNA, la Puglia. Negli ultimi anni la crescita qualitativa dei vini ha raggiunto livelli incredibili, difficile dire se si possa amare di più un Bombino, un Nero di Troia, una Negramaro o un Primitivo di Manduria ... questione di gusti e di abbinamenti, ma comunque sia la scelta, si cade sempre nel verso giusto. Per approfondire la conoscenza di una delle icone enoiche pugliesi ho seguito una degustazione guidata ed organizzata dal Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria che ha creato degli abbinamenti a salumi e cioccolato di alcune etichette. In questi calici, chiudendo gli occhi e degustando in abbinamento ad un sorprendente capocollo di Manduria (proprio così...) oppure a del cioccolato artigianale creato apposta per l'occasione, non solo si percepiscono i sapori ed i profumi dei prodotti, ma si sentono le voci, le musiche e il rumore del mare che insieme alla terra rendono immensa questa regione, ancora tutta da scoprire, ma come tanto territorio italiano, giacimento della più grande ricchezza italiana. Impossibile non parlare al termine di questo tour, di almeno uno degli eventi serali, che hanno allietato gli addetti ai lavori e che è stato organizzato dalla Regione Abruzzo nella cornice del Palazzo della Gran Guardia, nel salotto di Verona, davanti alla stupenda Arena. Qui gli amici abruzzesi, hanno presentato i loro vini, in occasione dei 50 anni del Montepulciano d'Abruzzo, abbinandoli ai piatti della tradizione, realizzati da alcuni cuochi del territorio. Annate anche piuttosto rare, sono state messe a disposizione degli ospiti per capire meglio l'evoluzione del nettare e l'abbinamento alla storia ed alla tradizione che si nasconde in un Timballo all'abruzzese, nel tacchino alla Canzanese o nelle pallotte "cace e ove", tanto per citarne alcuni. Verona, nonostante le sue difficoltà logistiche, le sue annose problematiche di parcheggio e viabilità, si fa perdonare grazie alla sua bellezza, al suo centro storico al suo lungo Adige, riuscendo con un calice di vino a farci innamorare un po' come Giulietta ha fatto innamorare Romeo.

Marco Marucelli