



## Giovani sognatori e piccole patrie

Giovani sognatori e piccole patrie : Questo era il titolo del primo “tasting” di VinoVip Cortina 2017, dedicato, come da titolo, a giovani produttori e piccole denominazioni. Quindici cantine presentavano i loro vini nel Lounge Bar Giardino d’inverno del Grand Hotel Savoia. Non abbiamo avuto molto tempo per degustare, a causa della contemporaneità delle Masterclass e del pranzo-buffet, comunque qualche vino (pochi per la verità) l’abbiamo assaggiato. Ecco quanto più c’è piaciuto, elencato in ordine alfabetico: – Biondelli – recente azienda franciacortina della quale abbiamo apprezzato sia il Brut Franciacorta Docg (Chardonnay in purezza), come pure il Satèn Franciacorta Docg (anche lui frutto unicamente di uve chardonnay). Il primo vino, dal color paglierino di buona intensità, presentava una buona intensità olfattiva dove si coglievano nettamente i sentori dei lieviti che rimandavano alla crosta di pane, unitamente a frutto bianco. Alla bocca l’abbiamo trovato sapido e cremoso, con un’effervescenza decisa ed una buona persistenza. Del Satèn abbiamo colto l’interessante nota olfattiva di buccia di mela e lieviti, mentre alla bocca abbiamo trovato nuovamente i sentori di buccia di mela, la nota sapida e la decisa effervescenza, lunga infine la sua persistenza. – Cascina I Carpini, realtà dei colli tortonesi, qui abbiamo assaggiato il (o la) “ Brezza d’estate ”, Timorasso Colli Tortonesi Riserva Dopc 2011, un vino dal color paglierino carico che al naso denotava sentori di distillato (Calvados), mentre alla bocca emergeva la sua struttura, intensità e complessità, sapido, con sentori di mela e dalla lunga persistenza. Un vino molto interessante. – Cecchetto : di quest’azienda veneta situata nell’area del Piave abbiamo assaggiato il Manzoni bianco Marca Trevigiana Igt 2016, dal color verdolino luminoso, non molto intenso ma elegante al naso dove si coglievano sentori fruttato-vegetali e note di fieno. Fresco, sapido e minerale alla bocca, con un bel frutto bianco ed una lunga persistenza. Un bel vino. – Alessandro Fedrizzi, azienda dei Colli Bolognesi. Abbiamo degustato il loro Pignoletto frizzante Doc 2015 rifermentato in bottiglia, Un vino dal color paglierino di discreta intensità, che presentava al naso sentori di lieviti e di buccia di mela. Sapido al palato, dotato di buona cremosità e buon frutto (mela), lunga la sua persistenza. – Grosjean : di quest’azienda valdostana abbiamo assaggiato il “ Vigne Rovettaz ”, Petite Arvine Vallée d’Aoste Doc 2016, vino dal luminoso color verdolino scarico, bello il naso, dove si coglieva principalmente la mela, che ritroviamo anche alla bocca, unitamente a sentori di pesca, il vino è sapido, minerale, fresco, dotato di bella vena acida e lunga persistenza. **Bel prodotto.** – Montalbera : recente azienda di notevoli dimensioni, con vigneti dislocati tra Monferrato e Langhe. Abbiamo degustato “ Laccento ”, Ruchè di Castagnole Monferrato Doc 2015, un vino dal color granato non molto intenso, mentre è intenso al naso, dove esprime i tipici sentori speziati e di rosa. Spezie e rose si ritrovano alla bocca, dove troviamo un vino fresco e dalla buona persistenza. – Puntozero : azienda situata sui Colli Berici, della quale abbiamo scritto qui non molto tempo fa. “ Dimezzo ”, Veneto Igt 2013 (Cabernet sauvignon 50%, Merlot 30%, Cabernet franc 20%) Granato il colore, intenso al naso, balsamico, vanigliato, con sentori di legno dolce, buona l’eleganza. Fresco e balsamico al palato, note dolci, legno un poco in evidenza, lunga la persistenza. Bel vino. “ Punto ”, Veneto Igt 2012 (Merlot) Granato-rubino. Intenso al naso, balsamico, con note dolci. Morbido alla bocca, con note surmature e tannini vellutati, lunga la persistenza. “ Virgola ”, Veneto Igt 2013 (Syrah) Color rubino di buona intensità. Intenso al naso, speziato-pepato. Pepe e legno dolce al palato, leggere note piccanti, lunga la persistenza. Lorenzo Colombo