



Destination Vinality 2018. Wine landscapes e calici di terroir



Destination Vinality 2018. Viaggio, scoperta, destinazioni storiche, nuovi approdi ed esplorazioni del nostro essere vino. Nei diversi padiglioni il palcoscenico del vino interagisce con la platea dei buyer, degli esperti del settore e degli appassionati.

di Antonella Iozzo

Verona – Destination Vinality 2018 calici testimonial di terroir, d'impegno e ricerca costante per una valorizzazione del mondo del vino che continua a dare grande lustro e visibilità al Bel Paese. E dietro ogni calice un produttore e la sua filosofia. Lungimiranza e fine espressività Villa Sandi che presenta al Vinality la sua ultima creatura enoica La Ribolla Gialla delle tenute di Spilimbergo in Friuli.

Alla voce del vitigno autoctono friulano la sapienza Villa Sandi si accosta con il metodo "Charmat lungo", una tecnica che prevede 12 mesi di fermentazione e di maturazione in autoclave. Il risultato è un'intensità raffinata che si espande in note aromatiche decise. Bubbles che cesellano il tratto distintivo di Villa Sandi, la bellezza di un'eleganza senza tempo che veste naturalmente anche lo stand. Il rigore del nero, le curve morbide delle sedute e le caratteristiche della Ribolla date dalla tipicità del terroir che si espandono dai sassi posti al centro dello stand e che sembrano rilasciare un leggero effluvio, potersi accostare e avvertirne le nuance, mentre si degusta, è una vera esperienza.

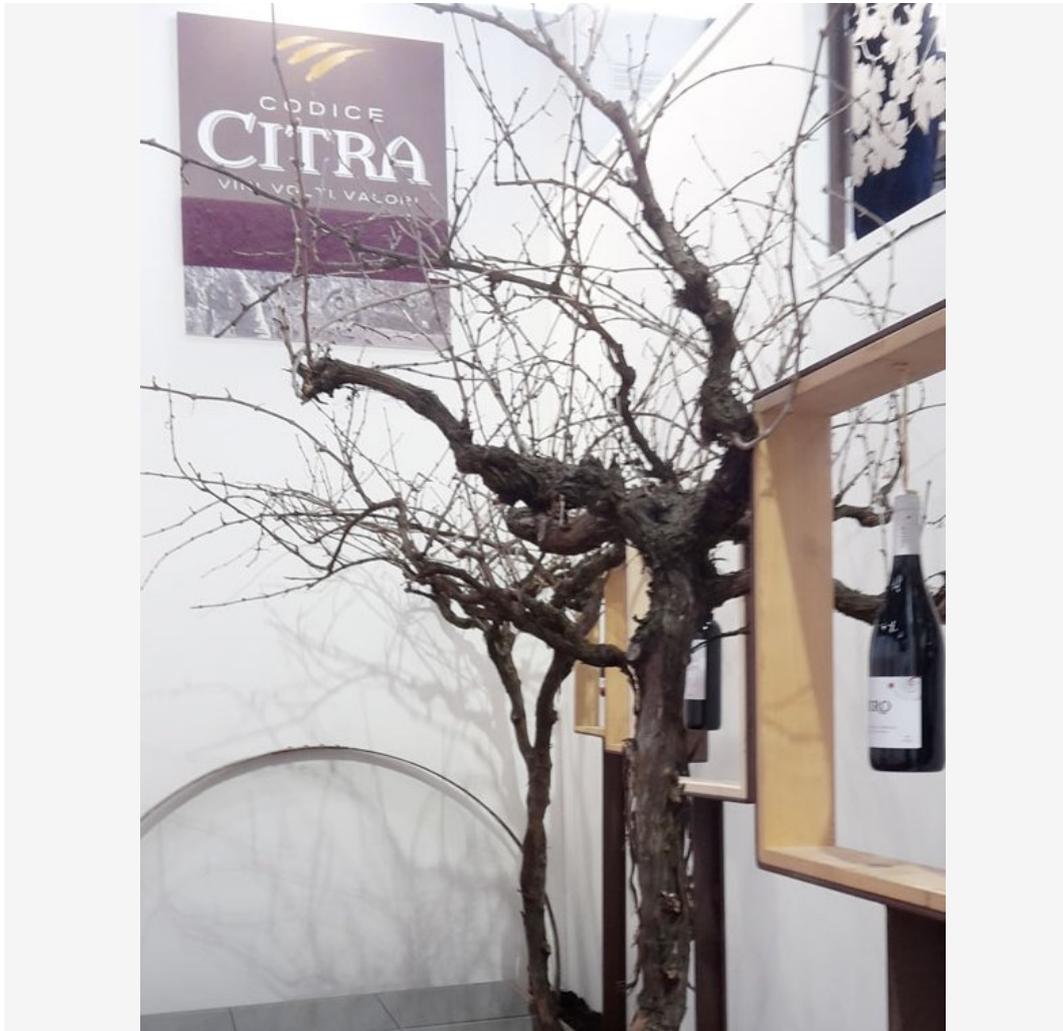
Sorsi preziosi, sorsi che avanzano ed entrano in scena per la prima volta parliamo del Pinot Grigio delle Venezie, presentazione ufficiale, freschezza e rimando alla zona che vuole garantire autenticità e orgoglio Veneto.

Veneto, terra di grandi rossi con la Valpolicella in testa ed i suoi amaroni, Bertani, Allegrini, Tommasi, Masi, Cesari, Pasqua a ciascuno il suo, a ciascuno produttore la sua strategia come Tedeschi che stringe una partnership commerciale con Poderi Luigi Einaudi con lo scopo di valorizzare i rispettivi territori e rafforzare la presenza sui mercati. Veneto- Piemonte l'autenticità, la classicità, le singole personalità con un trait d'union indissolubile, la qualità che premia. E ci fermiamo in Piemonte per Marchesi di Barolo, Montalbera, Fontanafredda, Borgogno, Oddero.

Nei diversi padiglioni il palcoscenico del vino interagisce con la platea dei buyer, degli esperti del settore e degli appassionati. È un tour nelle sue dinamiche più profonde, che lascia però intravedere anche il lato più easy e conviviale. Ci sono i grandi bianchi altoatesini, l'eccellenza che non lascia spazio a dubbie interpretazioni da Elena Walch a Manincor, da Cantina Tramin alla Cantina Cortaccia, da Cantina Kellerei St. Pauls alla Kellerei Kaltern, e ancora dalla Tenuta Pfitscher a Pfannenstielhof e l'evoluzione fattisi territorio con la Cantina Terlano.



Espressioni nel calice da non perdere, a Destination Vinitaly 2018, ogni sorso è un viaggio dentro la singola Cantina, dentro il sentimento del produttore. Hot spot sui rossi ad iniziare dal Carmignano di Fabrizio Pratesi, intensità, struttura, ma anche morbidezza, forza eleganza, per poi spostarci a Capalbio è lasciarci sorprendere da Monteverro. Toscana, un capitolo di storia sul vino italiano bastano i nomi simboli Biondi Santi, Banfi, Marchesi Antinori, Frescobaldi, il Borro, Petrolo e il valore e la lungimiranza dei tanti produttori che conducono nel cuore di un mondo fatto di passione ed emozioni intessuto nella voglia di fare è il caso di Castello Di Ripa D'Orcia, in provincia di Siena. Un fiabesco castello risalente al 1271 circondato da un tipico paesaggio toscano, morbide colline, uliveti e vigneti. Ed è qui che nascono vini vocati, dove la tradizione si coniuga alla massima espressività di un'idea, quella del produttore per rilasciare nel calice complessità e struttura, morbidezza e velluto sonoro. Stiamo parlando del Borro delle Streghe 2012 Syrah. Da un vigneto ubicato a 300 m. s.l.m, uno Syrah in purezza che si evolve in grande eleganza e seduzione gustativa. Accanto ai tratti caratteristici dei sangiovesi questa etichetta si eleva come voce solista in una performance di autenticità



abilmente orchestrata.

L'entusiasmo dei produttori può fare la differenza e Codice Citra azienda cooperativa abruzzese che raggruppa nove cantina della provincia di Chieti. lo dimostra.

Insieme per crescere, comunicare, promuovere il territorio d'Abruzzo. 50 anni di Montepulciano, 50 anni di storia e tradizione che guardano al domani. 50 anni con Codice Citra, 3.000 famiglie di vignaioli con lo stesso sentimento e lo stesso obiettivo, preservare la ricchezza del proprio territorio con intelligenza e lungimiranza, con soluzioni moderne che non snaturano la tradizione.

Armonia in costante movimento che diventa vino nelle sue diverse declinazioni per esposizioni, condizioni climatiche, suolo.

Una performance di vita e di vite che l'artista Elisabetta Rogai ideatrice di EnoArte©, ben interpreta con la sua creatività. Tratto fortemente espressivo e vino usato come essenza cromatica. Il risultato è un'opera che ci permette di entrare nel cuore di ogni singolo vignaiolo e leggere il suo particolare rapporto con il vigneto in nuance che si evolvono nel tempo. Vini con un'anima quella del Montepulciano d'Abbruzzo che nel Caroso Montepulciano 2013 Riserva, esplodono in un finale caldo, appagante, in tannini decisi e intensi, in carattere e personalità. I 50 anni di Montepulciano per Codice Citra raggiungono l'apice con il riconoscimento 5star Wines, selezione dei migliori vini indetto da Vinitaly International, a 3 vini dell'azienda: Passerina Vino Spumante Brut "Rina", punteggio 91. Montepulciano D'abruzzo Dop "Niro" 2016, punteggio 90. Montepulciano D'abruzzo Dop "Palio" 2016, punteggio 90.

Il carattere conviviale continua a ritmo di bubbles and the quality Destination Vinitaly 2018. Nel padiglione del Piemonte troviamo Gancia, quasi una storytelling sul lifestyle italiano che ha attraversato il millennio. Dai classici cocktail internazionali al più glam Vermouth di Torino Rosso, presentato a Vinitaly, fino alla gamma Metodo classico Alta Langhe.



Il successo è coinvolgente, internazionale, dinamico, vitale è come se una sorta di allegrezza cosmica incontra la sintassi emotiva del bere bene con gusto e all'insegna della qualità. Freschezza, sapidità, acidità e nuvola saten che scivolano al palato, sono le prime impressioni dell'Alta Langa 120 Mesi Riserva Alta Langa Docg, Pinot nero e Chardonnay, rigorosamente raccolte a mano. La magia della bollicina, l'incanto di un trend che scandisce il ritmo del nostro tempo. Gancia è, e crea atmosfera con un look che può sembrare improbabile, ma riesce a flettere anche le coordinate del design dei luoghi più cool. Non è, infatti, un caso se il nuovo concept aziendale è Drink beauty. Esperienza visiva e spaziale che ritroviamo già allo stand di Vinitaly 2018. La magia del bianco, l'armonia delle curve con le sfere che si calano dal soffitto, un naturale richiamo alle bollicine alla verve che accompagna i nostri momenti conviviali. Richiami emozionali anche per il logo sempre legato alla tradizione dell'azienda ma alleggerito dall'oro e con new touch moderni in bianco e nero. Sono pulsazioni che richiamano deliziosi finger food creati appositamente dal "barchef" manager Flavio Esposito. Ingredienti di qualità, equilibrio, giochi fra fragranze e aromi per veicolare ora la freschezza, ora la note croccante della bollicina per un Food&Drink tailor – made. Esperienze che iniziano dal bere Gancia e culminano nella fantasia cosmopolita del suo mood.

Destination Vinality wine and spirits e nel padiglione Vinality International troviamo tante espressività da degustare su tutte scegliamo il Pisco, la bevanda nazionale del Perù. Va bevuto in piccolo sorsi quasi come piccole carezze che raccontano la storia del Perù, infatti, si tratta di un distillato nato alla fine del XVI secolo, sotto la dominazione spagnola che ha introdotto la coltivazione della vite che, ancora oggi, prospera nei dipartimenti di Lima, Ica, Arequipa, Moquegua e le valli di Locumba, Sama e Caplina in Taca. Sono queste le zone, dove si coltiva l'uva pisqueras dal cui mosto fermentato si ricava, per distillazione, il Pisco.



Ma il suo nome lo dobbiamo al porto da cui si esportava il prodotto: Pisco, appunto, è una città a circa 200 chilometri a sud di Lima.

In purezza, usato nei cocktail, in cucina come nell'arte pasticceria con il gusto aromatico e rotondo che ricorda il brandy, conquista e affascina.

E il sake giapponese, cultura, storia, tradizione e modernità. Si ottiene da un processo di fermentazione che coinvolge riso, acqua e spore koji. Nella versione tradizionale il solo alcol prodotto è quello della fermentazione naturale del riso, in tre diverse declinazioni d'intensità. Ma vi sono anche sake con aggiunta di alcol.

Si conserva normalmente per un anno, ma di tanto in tanto troviamo delle perle di sake invecchiato, elegante e complesso tanto da acquisire il sapore di cherry, noci e spezie. Fresco e vivace, alcuni tipi assumono caratteristiche completamente diverse, riscaldati a bagnomaria sino a 40° o 50°, sviluppano complessità e corposità eccellenti. Va degustato nelle tradizionali ciotoline di ceramiche, è un rito, un sorso di civiltà giapponese che invita ad uno sguardo più intimo e profondo. È l'inizio di un viaggio verso Oriente.

Destination Vinality 2018 e anche questo, viaggio, scoperta, destinazioni storiche, nuovi approdi ed esplorazioni del nostro essere vino.

<https://www.vinality.com/>

di Antonella Iozzo ©Riproduzione riservata
(26/04/2018)

Articoli correlati:

Vinality 2018. The Wine, guardare lontano è nella sua natura

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1



Vinitaly 2016 Fifty Years.Future memory of italian wine

- ISWA Viaggio in Italia di calice in calice
- ISWA. Sette Cantine in sinergica evoluzione
- Vinitaly on the stage
- Vinexpo il successo di ISWA. Marilisa Allegrini soddisfatta
- Vinitaly, over the top