

First Time di Germana Blandin Savoia

domenica 19 maggio 2019

I migliori vini italiani 17 - 19 Maggio 2019

FIRST TIME di Germana Blandin Savoia

Dietista autrice blogger

I MIGLIORI VINI ITALIANI

di **LUCA MARONI**

Torino 17 - 19 Maggio 2019

Palazzo Saluzzo Paesana

Bellissima serata ieri alla scoperta organolettica dei migliori vini.



Rasse
gna
da
non
perder
e!
Comp
etenz
dei

produttori raccontate amabilmente come l'arte di vinificare ci hanno accompagnato lungo tutta la sera.

Un viaggio attraverso l'Italia del vino rappresentata quest'anno dalla Campania, Emilia Romagna, Lombardia, Molise, Piemonte, Puglia, Toscana, Veneto, degustazioni guidate, Food, Wine Bar, ed inoltre Associazione Collezionisti Cavatappi, Gusti della Tuscia, il forno di Luca Scarcella di Torino.

Il giro fra le sale ammantate dei preziosi vini lo condivido con mio marito nonché mio fotografo

personale.

Quest'anno la rassegna si svolge in un suggestivo palazzo che conserva i fasti di un tempo andato, colto dagli scatti fotografici dove la sua bellezza è catturata nei fotogrammi da cui traspare il culto del saper vivere.

Iniziamo gli assaggi con il Pinot Nero dell'Azienda Ruinello rappresentata dalla proprietaria Donna Roberta Achilli che ci illustra le diverse produzioni dei suoi venti ettari, proseguiamo con lo spumante metodo classico, per terminare con LupoNero una Bonarda caratteristica dell'Oltrepò Pavese.

Ci fermiamo a salutare Antonio Bellicoso e accettiamo un Amor Mio. Il vino scende che è un piacere ma arde nello stomaco quindi ci accostiamo ai tavoli per alternare il bere con mini crackers, e mini fettine di pane.

Quest'anno troviamo nuovi volti con cui dialogare, una sosta da Batasiolo dove gustiamo Barolo e Nebbiolo e che c'invita alle prossime degustazioni in giro per il Piemonte.



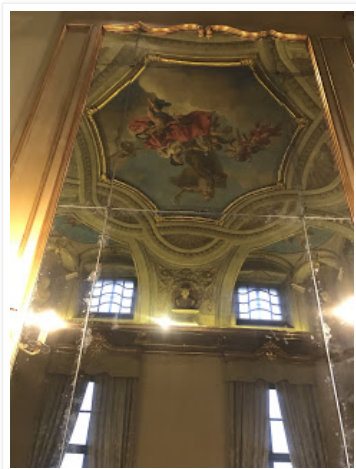
Un'altra fermata da Donna Rosanna Melchionda titolare dell'Azienda Domus Hortae di Foggia, l'affascinante dama ci porta virtualmente nella sua terra con i suoi racconti mentre centelliniamo il suo Kia Ros. Amante della storia a tal punto che i nomi dei suoi vini anticipano gli inebrianti momenti celebrati nel passato e gustati nel presente.

Tutta la sua famiglia è coinvolta con dedizione all'arte della vinificazione fin dal 1788 e loro sono i rappresentanti dell'ultima generazione orgogliosa del saper fare!

Passiamo nella sala seguente e ritroviamo l'Azienda Montalbera nota a noi da anni, quest'anno il portabandiera è affidato al Sommelier Alberto Cotti che oltre ad essere un magnifico intrattenitore e un grande esperto della sua materia è anche Dottore in Geologia specializzato in Terroir.

Da lui cominciamo subito con Nuda, il Barbera con cui quest'anno abbiamo festeggiato il nostro Natale, poi passiamo al Ruchè, chiediamo il bianco Calypsos ma poi ci inoltriamo in una piacevole chiacchierata come fossimo amici datati. Gli rinnoviamo gli elogi per i vini Montalbera e gli diciamo che nostra figlia li ha spediti ai suoi amici in Londra, in Irlanda e in USA.

Non ci possiamo fare nulla ma da questi vini siamo affascinati dal primo anno che li abbiamo bevuti.



Una breve sosta per una Falanghina presso l'Azienda Antica Hirpinia e poi prima di terminare sostiamo a Ca' Botta dove i titolari provengono da Mosca, lui un ingegnere aeronautico lei amabile Signora del Vino che ammalia col suo dire: della sua tenuta acquistata nella zona più alta della Valpolicella e spiega che la concentrazione del vino è dovuta all'appassimento protratto grazie alla ventilazione naturale del luogo alto in cui sono. Ci danno un assaggio della loro rassegna partendo da un Amarone Tenuta Cajò, Pian di Mezzo un Amarone Riserva, Torcinato un Vapolicella DOC Superiore, Costa Rossa un Valpolicella Ripasso DOC Superiore. Fra un vino e l'altro ci concediamo un grissino per apprezzarli meglio.

Questo è tutto, ma tutto questo non sarebbe possibile senza il Dottor Luca Maroni, Dott.ssa Francesca Romana Maroni, Dott.ssa Claudia Caporale che ringraziamo per l'invito e per aver trascorso una piacevole serata in compagnia di tantissimi nuovi vini che sicuramente saranno sulla nostra tavola dopo l'ordinazione!

Torino, 19/05/2019