



I migliori Vini di Luca Maroni, al Salone delle Fontane: cronaca di un successo

Valentina Franci

Si è conclusa domenica 19 febbraio la prestigiosa kermesse enologica “I migliori vini di Luca Maroni”.

A Roma nella splendida cornice razionalista del Salone delle Fontane all' Eur

hanno “sfilato” bianchi, rossi, rosati, vini mossi e non esclusivamente made in Italy.

Dal 16 al 19 febbraio, questi meravigliosi vini hanno solleticato il palato di esperti ed appassionati, che hanno potuto degustare oltre 600 etichette, provenienti da tutto lo stivale, grazie alla partecipazione di 100 espositori, tra le migliori realtà enologiche in circolazione.

L'evento ideato da Luca Maroni, analista sensoriale e nota firma enologica italiana, è stato un successo con un grandissimo numero di visitatori che sin dal pomeriggio hanno affollato per 4 giorni gli spazi del Salone delle Fontane per assaggiare il meglio della realtà enologica italiana e degustare alcune prelibatezze gastronomiche selezionate tra le eccellenze regionali nostrane.

Anche quest' anno la kermesse si è aperta giovedì sera con la consueta cerimonia di consegna dei riconoscimenti da parte del grande analista sensoriale Luca Maroni alle migliori aziende vitivinicole italiane.

I vini sono stati premiati secondo il metodo di degustazione scientifico creato da Maroni, fondato sul principio che la qualità del vino è la piacevolezza del suo sapore e sui tre parametri di Consistenza, Equilibrio e Integrità.

Premiate diverse categorie tra i rossi e i bianchi, in particolare qui di seguito vi riportiamo la lista dei migliori 15 in assoluto che hanno raggiunto il massimo punteggio di 99 IP: Montepulciano d'Abruzzo Janù 2013 di JASCI & MARCHESANI, 62° Anniversario Primitivo Riserva 2013 di CANTINE SAN MARZANO, Nero a Metà 2014 di MASTROBERARDINO, Eremo San Quirico Aglianico Campi Taurisini Cru di NATIV, Ben Ryé Passito di Pantelleria 2014 di DONNAEUGATA, Tosone Nero d'Avola Terre di Sicilia IGT 2015 di TOSONE, Vecciano 2014 e Barbanera da DUCA DI SARAGNANO, Baccarossa 2014 E DonnaLuce 2015 da POGGIO LE VOLPI, **Laccento Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2015 di MONTALBERA**, Terra del Ruché Tabano Bianco 2015 di MONTECAPPONE, Athos Corte Medicea 2014 di BOLLINA, Ronco di Sassi Primitivo Appassimento 2015, Provinco Rinforzato Primitivo Appassimento 2015 da GIORDANO VINI.

Invece gli insigniti del premio 1°Miglior Vino Rosso italiano sono: Vigramorello Gutturnio Doc Superiore 2015 di La Tosa, Montiano 2014 di Falesco, Papale Primitivo Di Manduria Linea Oro 2014, Varvaglione 1921, Baffonero 2014 di Rocca Di Frassinello, Amarone Classico Riserva La Mattonara 2004 di Zymè, Primitivo Di Manduria Es 2014 di Gianfranco Fino Viticoltore, Barbera D'asti Merum 2014 da Bellicoso, Lacrima Di Morro Superiore Querciantica 2015 da Velenosi, Amaranta Montepulciano D'abruzzo 2013 della Tenuta Ulisse, Rubesco Vigna Monticchio Riserva



2011 di Lungarotti.

Tra i bianchi si sono guadagnati la palma di 1°Miglior Vino Bianco italiano per Luca Maroni: Beyond The Clouds 2014 di Elena Walch, Father's Eyes 2015 della Di Lenardo Vineyards, Donnalaura Falanghina Vendemmia Tardiva 2015 di Masseria Frattasi e Perlaia Vermentino Vendemmia Tardiva 2015 di Bruni.

IL miglior Vino Rosato italiano è Lumare 2015 dalla Tenuta Iuzzolini, mentre il premio per il Miglior SPUMANTE METODO CHARMAT è andato al Pinot Nero DOC Spumante Extradry Rosato 2015 di VANZINI.

Inoltre il MIGLIOR SPUMANTE METODO CLASSICO è risultato essere il Cuvee Annamaria Clementi Rose' 2007 di CA' DEL BOSCO.

Il premio miglior produttore dell'anno è andato anche quest'anno a Farnese Vini, la più importante cantina del Centrosud Italia che con oltre 50 milioni di euro di fatturato e una crescita a due cifre anno dopo anno sta scalando la classifica dei principali produttori nazionali, ormai a ridosso dei primi 25.

Un'azienda nata nel 1994, che si è affermata facendo riscoprire vitigni e territori che neanche gli italiani conoscono bene.

Dall'Abruzzo da cui proviene con la Cantina Caldora e Fantini, si è estesa poi in Puglia con i Vigneti Salento, in Sicilia, con Cellaro e Vigneti Zabù, in Basilicata, Vigneti del Vulture, e in Campania, con la cantina Vesevo.

Una crescita realizzata non attraverso l'acquisizione di cantine, ma affittando le vigne dai contadini che continuano a coltivare le loro terre ma con l'apporto di protocolli d' eccellenza e conoscenze che solo una grande azienda può dare, così da tanti piccoli appezzamenti nascono ben 80 etichette per un totale di 18 milioni di bottiglie.

Tutte diverse: Montepulciano d'Abruzzo, Nero d'Avola, Taurasi, Aglianico, Primitivo di Manduria, solo per enumerare i vitigni regionali di punta.

Questa edizione è stata come al solito caratterizzata dai seminari di degustazione dedicati al vino curati da Luca Maroni stesso, che in base alla sua metodologia di analisi sensoriale ha presentato le caratteristiche organolettiche di 10 vini di aziende presenti alla manifestazione che hanno potuto così anche incontrare in prima persona il pubblico, creando un interessante momento di confronto tra produttori e appassionati di vino.

In particolare nella degustazione guidata ci hanno colpito: il Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli di Rocca delle Macie, vino di un bel colore rosso deciso che esprime la sua integrità e al naso ha un eccellente equilibrio tra frutta e spezie, l' eccellente Patientia di Cantina Amena un vino laziale davvero stupefacente equilibrato e pulito dalle note balsamiche, con un mix perfetto al palato tra concentrazione e piacevolezza, inoltre abbiamo molto apprezzato infine la morbidezza dell' ottimo Ca' dei Ronchi Amarone della Valpolicella e il Podere San Cristoforo di Carandelle eccellente vino rosso, fermo e Secco.

Importante anche lo spazio dedicato alle degustazioni gastronomiche, come il laboratorio dedicato a Vino e Formaggi e curato da Lu Casciar, Antonello Egizi, mastro affinatore di Capestrano, oppure quello a cura della Allevatrice di Coniglio dei Monti Cimini(Presidio Slow Food) e Gastronomia Laura



Belli, de I giardini di Ararat(agriturismo e locanda di Bagnaia in provincia di Viterbo) che ha permesso tra l'altro al pubblico di conoscere i suoi straordinari salumi e formaggi; oppure il seminario su l' extravergine di Francesco Barba, titolare di Donna Oleria, azienda produttrice di OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA in Salento, che ha tenuto una lezione su le varietà di cultivar, e come riconoscere un olio da un altro attraverso l'esame organolettico, i costi e come capire la qualità dell'olio extravergine di oliva.

Interessanti e davvero squisiti anche i Tartufi dell'Azienda Agricola cose di Macchia.

Tra le curiosità i prodotti da forno a base di farina di canapa di "I Sapori di Ieri", piccola azienda a conduzione familiare specializzata in nocciole ed erbe aromatiche.

Tornando ai vini tra gli espositori enoici la novità assoluta dei questa edizione dei migliori vini è stata lo stand con Valery Zakharin e la cantina Alma Valley, i due produttori vinicoli della Crimea ha catturare l'attenzione dei visitatori della manifestazione enoica e nostro giudizio giustamente perché il loro Syrah è davvero notevole, ma producono anche vini rossi, bianchi e rosati di tutto rispetto.

Anche quest'anno "I migliori vini Roma" è stata dunque un grande successo e si conferma come uno dei più importanti eventi di settore.

Valentina Franci