



VIACIALDINI

Sei qui: [Home](#) → [WINE&FOOD](#) → Un bel Vinality, dai numeri a sorsi di qualità

Un bel Vinality, dai numeri a sorsi di qualità

Vota questo articolo ★★★★★ 1 voto



Un bel Vinality. Il vino è un indiscutibile prodotto di qualità del fascino Made in Italy nel mondo. Degustazioni che raccontano la tipicità del territorio e storie di cultura. E Veronafiere guarda lontano con piattaforme proprie in Usa e Cina.

di Michele Luongo



Un bel Vinality, la 53ª edizione del Salone Internazionale dei Vini e dei Distillati, organizzata da Veronafiere, e svoltasi dal 7 al 10 aprile a Verona, ha mostrato una grande efficienza organizzativa e attraverso i produttori che hanno presentato uno standard di qualità del vino italiano, sempre più apprezzato e ricercato nel mondo.

Dal rapporto ISMEA, realizzato nell'ambito di un progetto del Mipaaf, alcune curiosità e numeri. Siamo primi produttori nel mondo, l'Italia produce 52,6 miliardi di ettolitri. Primi per le eccellenze registrate, sono 523 le

dominazioni su 1524 europee, seguono la Francia e al terzo posto la Spagna. E in Italia la regione più vitata è la Sicilia con 99,000 ettari, e la Dop più imbottigliata è il Prosecco Doc (439 milioni di bottiglie). Il consumo pro-capite del vino in Italia è di 36 litri, per una spesa annua per il vino delle famiglie di 4 miliardi di euro. Abbiamo una produzione di vino del valore di circa 13 miliardi, e un export, nel 2018, di circa 6,15 miliardi di euro.

Grandi numeri e il vino è un indiscutibile prodotto del fascino Made in Italy nel mondo. Vinality si conferma per efficienza organizzativa e per immagine internazionale una delle migliori e più interessanti fiere al mondo. 4600 espositori provenienti da 35 nazioni, 17mila le etichette a catalogo, più di 32 mila top byer proveniente da 143 paesi.

Quest'anno, Vinality-bio, la novità è stata un intero padiglione Organic Hall, dedicato ai vini biologici e la collettiva con l'associazione Vi.Te, Vignaioli e territorio. E il Vinality Design, proposta di prodotti e accessori che completano l'offerta legata alla promozione del vino. In contemporanea anche Sol&Agrifood, rassegna internazionale dell'agroalimentare di qualità.

E si è proprio un bel Vinality, per organizzazione e qualità. Nei padiglioni, agli stand i produttori ci dichiarano soddisfazione per i visitatori sempre più interessati, competenti con ottimi incontri per premesse di business.

L'Italia è un territorio che esprime una peculiarità di diversità vinicola unica al mondo. Dal Friuli, alla Sicilia, produttori con la qualità del proprio prodotto ci raccontano storie che danno il senso al fascino del brand Made in Italy. Dai vini del Collio Friulano, i bianchi dell'Alto Adige, il Prosecco del Veneto, l'Amarone in Valpolicella, il Barolo in Piemonte, il Lugana della Lombardia, il Lambrusco dell'Emilia, il Chianti in Toscana, al Montepulciano d'Abruzzo, al Taurasi in Irpinia, al Primitivo in Puglia, al Vermentino di Sardegna, e il Nero D'Avola della Sicilia solo per citarne alcuni, per una rappresentazione che può soddisfare ogni palato.



Degustazioni in fiera, incominciamo con l'eccellente bollicine del Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG "Vigna la Rivetta", Villa Sandi, eccellente prosecco, fresco, austero e nello stesso tempo morbido. E quest'anno l'azienda ha anche presentato la novità dell'acquisizione della friulana Borgo Conventi. Ottimo bianco il Plus, 2009, Venezia Giulia, Bastianich, di carattere e piacevolmente complessità al palato.

Il Beyond The Clouds 2016, Elena Walch, Alto Adige, raggiunge alti livelli, agrumi e mineralità, per un'avvolgente eleganza che al palato esprime tutta la sua tipicità. Il Calypos prodotto da uve Viognier, Castagnole Monferrato, Montalbera, ha struttura e mineralità ben equilibrato, piace alla beva. Il Praeclarus, Cuvée, Brut, Metodo classico, ST Pauls, Alto Adige, ha fragranza ed aromaticità, complessità ed eleganza.

Il Pinot grigio Tèlos della Tenuta Sant'Antonio, Veneto, ha sentori di profumi di fiori bianchi e agrumi, è un vino bianco molto interessante. Il Ferrari Perlè Nero, Brut, Riserva 2008, Trentodoc, un'intrigante sapidità con fine perlage, è avvolgente, un eccellente spumante, ogni sorso è riconoscibile è Ferrari!

Procediamo la nostra degustazione passando ai vini rossi che ci hanno interessato di più. In Friuli troviamo lo Schioppettino di Prepotto, 2015, Vigna Petrusa, aromi equilibrati con note balsamiche, ha bisogno del tempo, per esprimere il meglio. In Campania il Taurasi, riserva Docg, La Loggia del Cavaliere, Tenuta Cavalier Pepe, sentori di frutta rossa matura, liquerizia, persistente e avvolgente, un bel calice. Il Brunello di Montalcino Docg, 2016, La Togata, ha bouquet intenso e complesso, ottima struttura, vino di carattere. E rimanendo in Toscana, il Carmione, Carmignano Docg, speziato ed elegante, e, Il Circo Rosso, Carmignano Riserva Docg, rosso rubino intenso, complesso e persistente, vini di Fabrizio Pratesi, che se li conosci sono vini che ti fanno innamorare.

Quest'anno finalmente ho bevuto un ottimo vino della Calabria, in provincia di Reggio Calabria, il Terre di Gerace, IGT Calabria Rosso, e, il Pozzello Greco Nero dell'azienda Barone G.R. Macri, di Gerace, che ha saputo coniugare bouquet e morbidezza con una bella persistenza.



L'Amarone della Valpolicella Classico 2013, Allegrini, morbido, ampio, elegante con finale lungo, longevo, un gran bel vino, una certezza nel tempo. Come ogni l'Azienda Allegrini dedica il suo Vinitaly a un tema, quest'anno è stato scelto "L'occidente incontro l'Oriente", in particolare il Giappone, con artista giapponese che ha realizzato una etichetta Limited Edition de La Grola, e lo stand in fiera, aveva colori e fiori che richiamano il Giappone. Il calice di Quercegrosse Merlot, Toscana, IGT, 2015, dell'azienda Vallepicciola di Castelnuovo Berardenga, ci sorprende per i tannini morbidi, eleganti.

L'Amarone 2015, grande annata, de La Collina dei Ciliegi, è rosso intenso, con sentori di frutta rossa matura, spezie e note balsamiche, ottima struttura, avvolgente con finale lungo, un gran vino che si racconterà.

Con Bertani entriamo nella storia del vino della Valpolicella. Il Catullo Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2016, segue le tracce dell'amarone, un gran vino. E poi, il Bertani Amarone della Valpolicella Classico, 2010, pulito, elegante, avvolgente, sorsi che raccontano.

Un bel Vinitaly con vini di qualità e ogni calice racconta la sua tipicità, i produttori ci raccontano il territorio, la loro storia, è cultura che esprime la nostra terra. E agli stand si verificano incontri, si saldano amicizie e alleanze, Vinitaly è anche questo.

