

■ RESOCONTO VINITALY 2011

DALLE BOLLICINE AL SALENTO:
ASSAGGI LUNGO LO STIVALE

Interpretazioni innovative, nuove tendenze, storici che non passano mai di moda. Il Vinitaly è sempre un incredibile condensato di proposte di ogni tipo. Tra gli appunti della cinque giorni di fiera spiccano le bollicine di Andreola di Stefano Pola, realtà che si trova a Farra di Soligo, in provincia di Treviso, nel cuore del Prosecco di Valdobbiadene. Ci ha colpito, in particolare, il Màs de Fer, un Prosecco Superiore Docg Extra Dry Cru perché le uve arrivano dalle colline di Col de Fer e San Gallo, a 400 metri di quota. Un calice davvero delicato, floreale e fruttato. È stato questo il nostro taglio del nastro a Vinitaly 2011. Sempre in tema di bollicine ci siamo poi soffermati da Tenimenti Angelini, gruppo che ha la base operativa in Toscana ma che allarga i suoi orizzonti fino al Collio e all'Isonzo.

Gustando i panini creati *live* da 'Ino (alias Alessandro Frassica, *made* in Firenze) ci siamo soffermati sul Blanc de Blancs Extra Brut (100% Chardonnay) e sul Blanc de Noirs Millesimato 2004 (100% Pinot Nero) dell'azienda Piatti. Due Metodi Classici ottenuti con uve coltivate e vinificate nel Collio. Visto anche il clima, gli *sparkling* hanno davvero tenuto banco a Verona. Un'altra proposta interessante è quella di Castelvecchio di Sagrado in Friuli: l'azienda ha presentato il Prosecco del Carso, una profumata cuvée prodotta con Metodo Charmat. Interessante anche il Carso 2010 a base di Malvasia Istriana. Spostandoci in Toscana, esattamente in Maremma, ci siamo soffermati sui bianchi della Cantina Pieve Vecchia di Campagnatico, in provincia di Grosseto. Interessante il Biancamare Maremma Toscana

Igt (50% Fiano e 50% Chardonnay) che fa un po' di legno in più rispetto a Le Zere Maremma Toscana Igt (identico uvaggio). Tra i rossi, sempre in Toscana, Fattoria Nittardi nel Chianti Classico e l'istrionico Peter Femfert di Francoforte valgono una tappa. Davvero ottima la sua Riserva 2006 di Gallo Nero proposta ogni anno con un'etichetta diversa, realizzata da artisti di fama mondiale. In Puglia, invece, è stata la volta dell'Azienda Agricola Santi Dimitri, cantina che sorge a Galatina, in provincia di Lecce. Da ricordare (specie per i profumi) il primo Merlot Salento Igt, affinato in acciaio. Per gli appassionati, invece, il Serra dei Santi, Aleatico Pasito, Salento Igt con 100% uve Aleatico (con tanto di praline al cioccolato). Nelle degustazioni serali, invece, oltre ai Rosé della Puglia l'evento da ricordare è stato quello di Luce di Frescobaldi, allestito nel cuore del centro storico di Verona, in uno spazio scende in profondità per sbirciare i bottini costruiti vicino all'Adige. L'annata 2008 del grande vino prodotto da Montalcino da Lamberto Frescobaldi (Sangiovese 55% e Merlot 45% la cui prima annata risale al 1993) chiude il cerchio con un tocco di eccellenza.



È sparkling mania. Bene i grandi classici e le proposte innovative



■ PUGLIA

LA VIE PUGLIESE
EN ROSÉ

Una grande novità in arrivo: ai nastri di partenza "Divino Rosé", il primo concorso nazionale dedicato esclusivamente ai vini rosati d'Italia. All'iniziativa, organizzata dalla Regione Puglia in collaborazione con l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, possono partecipare, oltre ai rosé tranquilli e frizzanti a marchio Dop e Igp, anche i vini spumanti a denominazione di origine e gli spumanti di qualità prodotti da aziende, viticoltori, vinificatori in proprio e cantine sociali.

"Divino Rosé", nato con l'obiettivo di valorizzare ulteriormente questa tipologia di vini, si inserisce in un progetto di più ampio respiro, volto alla riscoperta di un nuovo "drink style", più gradevole, easy, frizzante e, al tempo stesso, elegante. Non più considerati un prodotto ibrido oppure una moda passeggera, infatti, in questi ultimi anni i rosati hanno subito un vero e proprio boom, sia in Italia che all'estero, grazie soprattutto alla loro versatilità (si adattano facilmente a molteplici occasioni di consumo anche al di fuori dei pasti principali). Anche le cifre estratte da Vinexpo/lwse parlano chiaro: nel periodo 2003 - 2007, solo nel Belpaese si è registrato un aumento del consumo pari al 21%, e le premesse per il 2012 sono buone anche in Inghilterra e Stati Uniti (+ 17%). Capofila di questa "rinascita" dei rosati all'edizione 2011 di Vinitaly, ancora la Regione Puglia, che, in collaborazione con l'Accademia della Vite e del Vino e Assoenologi di Puglia, Basilicata e Calabria, ha presentato, nel corso della serata "Puglia in rosé", la prima guida interamente dedicata alle etichette di rosati pugliesi. (m.m.)

■ VINITALY 2011

GIALLO (OPS, GIALLI!) SVELATO

Svelato l'arcano del "Giallo dei gialli" firmato Cantina Tollo, quasi un tormentone di questo Vinitaly 2011. Giallo, infatti, è il colore dei due nuovi vini dell'azienda abruzzese, Passerina e Cococciola, in onore dei quali il famoso pasticciere siciliano Nicola Fiasconaro ha creato una colomba Pasquale da ben 40 chili, la più grande al Mondo, arricchita nell'impasto dall'oro giallo dell'Abruzzo, ossia lo zafferano. Un momento un po' confusionario, quello del primo pomeriggio di venerdì 8 aprile, ma appare comprensibile: una colomba da Guinness vanta un forte potere attrattivo. La scelta di valorizzare varietà autoctone ancora poco conosciute - Passerina e

soprattutto Cococciola - è in linea con la natura sociale e il legame di Cantina Tollo con la sua terra, con una viticoltura a basso impatto ambientale. Vini di ottima bevibilità e freschezza, eleganti, fruttati. La Cococciola grande compagna

della cucina marinara adriatica: delle carni bianche; la Passerina perfetta invece in abbinamento a piatti a base di pesce. Oppure per bagnare una fetta di colomba, di sicure - aimè - dimensioni ridotte. (c.c)



■ VALDOBBIADENE

MIONETTO TRA TRADIZIONE E WEB 2.0

Fiocco azzurro in casa Mionetto. La collezione di spumanti prodotti dall'azienda trevigiana si arricchisce infatti di una new entry: il "Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Rive di San Pietro di Barbozza" Millesimato Brut - Linea Top MO, presentato all'ultimo Vinitaly in collaborazione con Marco Pincin, chef del ristorante "Casa Brusada" di Crocetta del Montello. Dedicato al settore della ristorazione, il nuovo Prosecco viene prodotto con uve provenienti esclusivamente dal territorio di San Pietro di Barbozza, fiore all'occhiello delle migliori produzioni di prosecco nell'area Docg Valdobbiadene. Oltre al "neonato", a fare gli onori di casa nel corso della degustazione - evento, anche gli altri gioielli prodotti dall'azienda: "Sergio", un mix di uve bianche della tipologia Glera, Verdiso, Bianchetta, Chardonnay e Perera, "Sergio Rosé", cuvée di Lagrein trentino e Raboso Piave, e "Il Spritz", al profumo di mela renetta, pera ed agrumi, ideale per l'happy hour. Altra novità in casa Mionetto, lo sbarco nel web 2.0: se-

guendo le orme di alcuni competitors, infatti, anche la celebre azienda trevigiana ha deciso di inaugurare un profilo su Facebook, Twitter, Flickr, oltre ad un canale dedicato su YouTube. Infine, per tutti gli enonauti, al via anche il concorso "Mionetto Click + Life"; partecipare è semplicissimo: basta registrarsi sul sito www.mionettoclicklife.it, caricare foto ad hoc ed il gioco è fatto. (m.m.)



**IMPIANTI ENOLOGICI
CHIMICI E ALIMENTARI**
Ossigenatori a celle di carico
Vinificatori con estrazione
di vinaccioli



Novità

Impianto di osmosi inversa e nanofiltrazione Economica. Più piccola, più maneggevole, alte prestazioni.



Impianto per osmosi inversa e nanofiltrazione



Impianto di filtrazione tangenziale realizzato sia con membrane ceramiche che con membrane in polisulfone

Loc. Valle, 4/B PIOZZO (CN)
tel. 0173.778012 - fax 0173.778928
www.officineconterno.com