

Vinitaly 2010: l'Italia del vino

Si è chiuso ieri un Vinitaly importante. Lo scorso anno, infatti, si respirava un'aria di tensione per la crisi economica mondiale e per i suoi influssi sul nostro settore. Quest'anno con un più 4,4 per cento di presenze straniere ed una voglia generale di scrollarsi di dosso un certo pessimismo, tutti hanno affrontato Verona con uno spirito che ci è sembrato diverso Riccardo Gabriele

Questo ovviamente non significa che tutto è risolto, ma che almeno c'è una forte volontà di guardare avanti e la consapevolezza che l'Italia ha prodotti di grande interesse. Questo anche se le abitudini dei consumatori mutano. Parlando poi con i produttori abbiamo toccato qualche ottimismo senza grandi slanci, ma anche cose concrete. Anche se, per rubare le parole ad un direttore commerciale, persona navigata, il vero "Vinitaly comincia da oggi" come a dire che vediamo quanti contatti diventano contratti. Inoltre, mi piace sottolinearlo, la Fiera e migliora ogni anno. Ma andando nell'ordine delle cose. Sicuramente il Corriere uscirà con diversi articoli nei prossimi tempi grazie al lavoro dell'intero staff che si adoperato a tutto tondo. Nello specifico il sottoscritto ha fatto alcuni incontri saltellando in giro per l'Italia.

E vado per ordine cronologico (delle mie degustazioni) partendo dall'azienda siciliana di Salvatore Lombardo. Interessante realtà del quale ~~ci è piaciuto un bel Nero d'Avola, il Fiore di Nero 2009,~~ che coniuga eleganza e ricchezza di frutto ad una bella spinta di vivacità ~~che ne fanno un buon bicchiere. Undici ettari di vigna nelle Langhe principalmente nel comune di Novello e qualche appezzamento a Neive.~~

Con questo biglietto da visita si presenta invece la cantina Cogno. Nome già conosciuto e di piacevole riscoperta che produce vini molto piacevoli e che mi ha dato grande soddisfazione degustativa. Partendo dal Langhe Bianco Arneis 2009 DOC floreale e ampio nel bouquet come in bocca e passando al Dolcetto 2009 Vigna del Mandorlo con naso netto chairò ed un bella carnosità di gusto accompagnata da una vivacità che lo rende di buona beva, Molto interessanti anche il Barbaresco 2006 ed il Barolo Cascina 2006 che insieme al Barolo Ravera 2006 (decisamente più tradizionale) compongono una triade di spessore. Gran finale con il Barolo Vigna Elena 2004 ed il Barolo Bricco Pernice 2005 con spettri olfatti ampissimi che toccano, come un manuale, tutte le sensazioni del nebbiolo e si presentano in bocca con un tannino ancora giovane ma di grande spessore e che accompagna un frutto netto e nitido. Acidità e sapidità fanno il resto regalando due splendidi bicchieri di vino.

Sempre in Piemonte carrellata di vini anche da Pio Cesare. Arneis DOC 2009, apre la degustazione, con un naso fresco e vivace con belle note di camomilla ed una buona speziatura. Note che corrispondono anche ai sentori gustativi. Il Nebbio 2009 Langhe Doc ~~si contraddistingue per un profumo aperto e vivace con una freschezza complessiva che lo rende piacevole anche alla beva.~~ Il Nebbiolo 2007 Langhe Doc è un tradizionale più strutturato rispetto al precedente ed ancora in una fase giovanile che non ne fa però perdere la comprensione della potenzialità. Un classico come il Barbaresco 2006 con un frutto delicato ed una bella florealità, ingresso buono che si espande subito nel centro bocca con piacevole trama tannica e acidità presente ma non aggressiva. Barolo 2006 si apre con note balsamiche e punte di sottobosco unite ad una frutta rossa piccola ed alla viola. Molto interessante in bocca con un'ottima vibranza.

Negro è un'azienda a conduzione familiare che vede impegnati i tre fratelli per una produzione che spazia dalle bollicine ai tradizionali piemontesi come Arneis, Barbera e Barbaresco. Molto buona la riserva di Barbera 2007 e vivacissime le bollicine. Non poteva poi mancare la Toscana (conferme nette da Badia a Coltibuono che è decisamente un'azienda nelle mie corde e si conferma tale anche a Verona e Il Marroneto). Molto interessante la produzione della giovane azienda di Bolgheri Donne Fittipaldi con un Bolgheri base ed un Superiore di grande espressione territoriale e di prospettiva e "condotta" dalla dinamicissima Serena Menarini, vulcanica ed estroversa, che ha saputo dare un imprinting chiaro in coppia con l'amico enologo Emiliano Falsini e l'agronomo, amico caro anch'egli, Gianni Moscardini. Non si sbaglia ad andare a degustare i vini di Tenimenti Angelini, avendo anche la possibilità di spaziare tra le loro eccellenze. Molto interessanti i prodotti di Val di Suga. Piacevole sorpresa anche per San Filippo (anche qui seguiti da un altro amico enologo, Paolo Caciorgna di cui apprezziamo anche il lavoro svolto per Altesino e Bocelli) azienda ilcinese con un Rosso ed un Brunello di territorio. Cresce nella produzione anche Poggio agli Scalzi, realtà di Castellina Marittima, con prodotti Doc di Montescudaio tra cui ricordo il Silente 2009 un bianco di sapidità e gli interessanti Campo ai Cipressi 2008 e Pierofosco 2007. Rossi di buon impatto olfattivo con frutta decisa, bocca fresca e piena. Sempre in Toscana un bel tour tra i prodotti degli Agricoltori del Chianti Geografico dalla Vernaccia al Brunello. Decisamente ottimo il Coevo della famiglia Cecchi, anno 2006, intenso al naso complesso ed elegante con una bocca di grande frutta piena gustosa e sostenuta da una freschezza viva e continua. Interessante anche l'anteprima del Vermentino Litorale 2009. Fresco, quasi sbarazzino e monello nei suoi profumi ed in bocca, compagno di una serata in riva al mare come entrèe. Non manca il tradizionale appuntamento con Torre Fornello. Una gamma importante di prodotti, curati nel dettaglio da Enrico, il maniacale produttore che segue le peculiarità del suo territorio cercando di misurare la tradizione con l'innovazione. Buoni i bollicine, scalpitante ancora una volta il Pratobianco, nella versione 2009.. Un vero test per gli appassionati della ricerca dei sentori sia al naso che in bocca, ma anche sostanza ed eleganza. Ho rivisto con piacere anche il professor Davide Gaeta, ora presidente dell'azienda La Pala. Vini della Valpolicella (con un Amarone 2004 con un naso elegante e non stucchevole, complesso, bocca ricca di frutta ma senza stancare, tannino fine, sapidità da manuale) che hanno anche il merito, oltre di essere buoni, di nascere per uno scopo umanitario di grande profilo (ma di cui parleremo in un'apposito articolo). E quindi Peter Solva, di Caldaro. Una full immersion nell'Alto Adige con le tre linee la Classica e Amistar e De Silva "Amistar è un nome di famiglia della nostra antenata Susanna Amistar. Lei sposò nel lontano 1678 DeSilva Kaspar Anton ed era l'ultimo bambino della famiglia Amistar, che poteva usare questo nome. Per questo avevamo lo stemma originale della famiglia nel nostro archivio. Essere un'azienda familiare da generazioni ci dà anche l'incentivo di non dimenticare questo nome e di ovviamente usarlo per la nostra linea di vini selezionati. L'obiettivo è di lavorare nella scelta dei vitigni e di lavorare nel vigneto e in cantina senza compromessi per arrivare ai massimi livelli d'espressione di qualità e completando questa scelta speciale con l'uso di una vendemmia tardiva solo per questi vini. Tutto ciò ci identifica e ci distingue e nello stesso momento ricorda la storia della nostra famiglia. DeSilva era il nome del nostro antenato Andreas che è venuto nel nord d'Italia, Sudtirolo nel 1200 facendo il vignaiolo. Nel andare del tempo tanto era cambiato, anche il nome è stato cambiato in etappe da DeSilva in Sölva senza alcuna spiegazione. Come azienda storica, che nel 1731 è stata fondata ufficialmente è naturalmente molto importante per noi di rispettare questa storia usandola ancora oggi per la demonizzazione dei nostri vini proveniente dalle vecchie vigne. Le nostre origini sono naturalmente le nostre radici che non vanno dimenticate in nessun caso. Sono un documento storico che noi usiamo per i vini con l'espressione dei nostri terreni nei vigneti più vecchi". Un'ora di degustazione tra prodotti classici, alla tradizione, dal Pinot bianco alla Schiava; al Lagrein. Ne emerge un'azienda che produce vini di spessore e qualità, con bianchi di grande eleganza e mai scontati come il Sauvignon 2009 o i Traminer aromatici sempre 2009. Profumi intensi ricchissimi e

bocche grasse ma senza appesantire, ma, anzi, rendendo piacevole il bicchiere. Di grande interesse anche i Lagrein. Azienda da seguire e da segnarsi sul taccuino. Quindi una pillola per il Ramato di Tommasi e la carrellata di Sagrantino di Montefalco, con un bellissimo Antonelli ed un ottimo Bocale.

RG

Data di pubblicazione: 13/04/2010