

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Una giornata al Vinitaly

di Marino Forcellini

Trascorrere una giornata al Vinitaly di Verona è come fare un viaggio virtuale nelle realtà vinicole e in parte gastronomiche del nostro paese.

Passando da un padiglione all'altro della fiera, si possono degustare vini che hanno una storia, un territorio, una cantina, tutte con le loro specificità che è estremamente interessante poter cercare di conoscere.

Con circa 4.500 aziende e oltre 15.000 vini bisogna fare una scelta di quei pochi prodotti che è possibile degustare in una giornata.

Personalmente il mio percorso è iniziato con le bollicine, perché come gli amici che erano con me, le apprezzo molto.

Le prime degustazioni sono state le bollicine metodo classico di Franciacorta. Abbiamo degustato alcuni vini di aziende diverse, ma tutti di buona qualità, in alcuni casi veramente notevoli. Il vitigno maggiormente presente era il Chardonnay, molte volte in purezza e alcune volte con la presenza anche del Pinot nero.

Siamo poi passati all'Oltrepo Pavese altra importante zona spumantistica, dove tradizionalmente è il Pinot nero il vitigno più diffuso, vinificato in bianco o rosato per la produzione degli spumanti metodo classico, ma anche in rosso, e degustando i vini di una delle cantine storiche della zona abbiamo riscontrato che anche qui per la spumantizzazione si comincia ad utilizzare lo Chardonnay.

Di lì siamo andati ancora più a nord, in Valtellina per assaggiare alcuni vini prodotti con il Nebbiolo, che anche in questi territori da risultati importanti.

Poi abbiamo cominciato la discesa dell'Italia verso sud. Prima una puntata in Abruzzo per degustare due interessantissimi vini: un notevole Montepulciano ed un interessante pecorino della Cantina Terzini di Tocco di Casauria. Poi siamo ancora scesi, arrivando in Calabria. La sosta è stata particolarmente piacevole nello stand della Tenuta Iuzzolini di Cirò Marina; abbiamo potuto degustare varie tipologie di vino: un rosato particolarmente interessante, due riserve prodotte con due vitigni autoctoni calabresi vinificati in purezza: Gaglioppo e Magliocco ottenendo veramente grandi risultati, poi altra sensazione molto piacevole l'abbiamo avuta da due vini ottenuti da Greco bianco, uno da vendemmia tardiva, l'altro con appassimento ottenendo un vero vino da meditazione.

Prima di risalire l'Italia siamo arrivati in Sicilia, alle isole Eolie per degustare una grande Malvasia e poi oltre ad altri buonissimi dolci siciliani nello stand di una pasticceria di Palermo, abbiamo assaggiato un panettone, che anche se non è Natale era ottimo, e l'azienda pensa di destagionalizzarne la produzione producendolo come dolce che rappresenta tutta l'Italia.

Per finire siamo tornati al nord e precisamente molto vicino alla sede della fiera, perché l'ultima cantina visitata è di Soave, in provincia di Verona, la cantina Villa Rinaldi. I suoi vini li conosciamo già da tempo ma è sempre interessante e piacevole sentire dei millesimi diversi ed eventualmente qualche novità. Villa Rinaldi è una cantina atipica per l'Italia in quanto non vinifica uve proprie, in Francia sarebbe definita una "maison de négoce", cioè una cantina che produce vino, acquistando le uve da diversi produttori.

Produce due linee di vini, gli spumanti metodo classico e l'Amarone. Per la produzione degli spumanti, le uve di Chardonnay e Pinot nero vengono acquistate in Trentino Alto Adige, scegliendo i cru più adatti per i vini che l'azienda produce.

Una caratteristica che hanno tutte le tipologie prodotte è quella, che dopo la pigiatura soffice il vino ottenuto fa un periodo di affinamento in barrique, che va dai 3 ai 40 mesi. Dopo che le cuvées sono state assemblate e il vino imbottigliato, le bottiglie riposano dai 12 ai 48 mesi prima della sboccatura. Anche la sboccatura è particolare, in quanto per le riserve più importanti viene ancora fatta a mano con il tradizionale metodo "a la volée".

Abbiamo iniziato la degustazione degli spumanti dal prodotto che ha meno invecchiamento, sia in barrique (3 mesi) che in bottiglia (12 mesi), la 'Premiere brut', uno Chardonnay in purezza, comunque molto piacevole, fresco e floreale.

Poi abbiamo degustato le riserve: con un crescendo di complessità e sapore sempre più pieno; siamo passati dall'Imperiale: Pinot nero in purezza, 8 mesi in barriques e 30 mesi sui lieviti, al Barricaia: Pinot nero e Chardonnay, 24 mesi in barriques e 30 mesi sui lieviti, per finire al Supreme extra brut, Pino nero in purezza, 40 mesi in barriques e 40 mesi sui lieviti.

Abbiamo finito la degustazione degli spumanti con un vino particolare, uno spumante rosso, il Barricaia noir ottenuto da Pinot nero e Corvina veronese, con il gusto e i profumi dei frutti a bacca rossa.

Siamo poi passati all'Amarone, degustando il Corpus, grande complessità e grande struttura, un grandissimo prodotto, e il Recioto, anche questo vinificato con la metodologia degli spumanti a metodo classico, con affinamento di 24 mesi in barriques e 36 mesi sui lieviti, vino da meditazione o anche da accompagnare con dessert importanti.

Per finire un'acquavite di vino, il Distillato di cuvée 58°, ottenuto dalla distillazione di quanto prodotto nella sboccatura a la volée; veramente molto piacevole nonostante l'alta gradazione alcolica.