

Appunti di Degustazione.

Emozioni che nascono bevendo un buon calice.

SABATO 12 APRILE 2014

Il VinItaly 2014 visto da Appunti di degustazione.

UII **Vinitaly** per gli addetti ai lavori e gli appassionati è come il Natale: lo si aspetta per un anno per poi vederlo sfrecciare veloce, come una stella cometa. L'evento, giunto alla 48a edizione, quest'anno ha portato con sé gustose novità, come il riconoscimento - finalmente - dello stato di *blogger* quale soggetto titolato alla comunicazione globale, con accredito, iniziative e spazi dedicati o l'area Vinitalybio; piacevoli conferme, come lo spazio **Vivit**, sempre molto gettonato o la lounge A.I.S., nonché le note criticità (parcheggi auto non molto vicini e spesso saturi, le solite orde di bevitori alla ricerca di bottiglie *prêt-à-porter*, logistica e ricambio dei calici non sempre all'altezza). L'esperienza maturata in tanti pellegrinaggi al Vinitaly ci ha insegnato, tuttavia, alcune cose fondamentali, una sorta di piccolo *vademecum* per ottimizzare l'esperienza mistica:

- 1) pianificare le visite agli stand;
- 2) fare una, anzi due cernite di tutte le aziende selezionate (ricordate che se penserete di visitare venti aziende in un giorno riuscirete a farne solo dodici, quindici al massimo);
- 3) una volta entrati nel magico regno di Veronafiere non lasciarsi prendere dall'euforia di visitare aziende "fuori tabella di marcia", della serie "*ah ecco lo stand di Tizio, me n'ero dimenticato, fa un aglianico che è la fine del mondo!*", piuttosto che "*dai, siamo in Piemonte, non lo proviamo qualche barolo in più?*".

I primi due punti sono facilmente rispettabili. Il terzo... beh, immaginate un bimbo in negozio in cui si regalano giocattoli, potrebbe mai contenersi? Noi quest'anno ci siamo (quasi) riusciti, concentrando le visite ai padiglioni di Lombardia, Campania e Sicilia. Al netto dell'esperienza appagante e vincente di **Young to young** ecco cosa ha provato la squadra di **Appunti di degustazione**, schierata al gran completo nei quattro giorni della manifestazione:



Francesco Montagna: marchio storico dell'Oltrepo pavese, rilevato nel 1974 dalla famiglia **Bertè Cordini** che oggi firma con il proprio nome la linea di

prodotti top dell'azienda. *Cuvée della Casa Brut*, pinot nero 85 %, chardonnay 15%, sosta almeno venti mesi sui lieviti. Al naso delicato fruttato di mela e pera, spezie dolci, beverino e vivace. Per la serie non ti stanca mai. *Cuvée Nero d'Oro*, pinot nero in purezza, almeno ventotto mesi sui lieviti. Bollicina fine ed esuberante, naso lieve di pane appena sfornato e dalla chiara impronta varietale. Freschezza importante, finale lungo e citrino. Assolutamente da provare.



Restiamo in Oltrepo per provare due prodotti di una nostra vecchia conoscenza, l'**Azienda Fiamberti**, di cui avevamo già parlato [qui](#) in occasione di una serata al **Ristorante Prato Gaio**.

Il *Monte Acutello Fiamberti rosso riserva 2007* è un classico *blend* di barbera e croatina. Rosso granato con evidenti residui, si presenta erbaceo ed alcolico, in bocca è caldo, è austero e muscolare. Gabriele lo battezza subito "*Vino nutrimento*", materico e strutturato, è perfetto per la selvaggina. Il *Sangue di Giuda Vigna Costa Paradiso* è di un vivace rosso porpora, effervescenza più che piacevole, dolcezza ben espressa, beverino. Tipico.



Il nostro viaggio prosegue in Campania, con **Traerte**, l'azienda di Raffaele Troisi: *Falanghina beneventana 2013*: approccio di non immediata comprensione, nota ossidativa piacevole cui segue pesca e pera coscia, miele di acacia finale ammandorlato e accompagnato da interessante sapidità.

Coda di volpe: nota intensa vanigliata, glicine, nota minerale, gessosa, complesso e fresco, molto piacevole. *Torama*, infine, è un coda di volpe proveniente da uve selezionate: vinificato in inox, ha un naso molto complesso, corpo e consistente, strutturato e sapido; prende il nome dal nome dialettale con il quale si indica il mix di calcare e argilla, tipico del terreno dal quale proviene.



Ci fermiamo volentieri allo stand di **Cantine del Barone**, dove Luigi Sarno ci fa provare il fiano *Il pavone 2012*, profondo con buona personalità; fiano atipico, originale; la selezione, *Particella 928*, è più concentrata ed intensa, con profumi di miele e frutta secca, corpo e struttura davvero particolari. Merita il successo che sta riscuotendo.



Il Verro presenta il suo *Coda di pecora 2012*, denominato ancora *Sheep* perché non sono ancora trascorsi due anni per poter utilizzare il nome "Coda di pecora" per il vitigno, che si credeva estinto. La storia de Il Verro è singolare: l'azienda acquistò un terreno credendolo di solo pallagrello bianco ma trovò quindici piante di Coda di pecora, decidendo allora di tentarne il recupero. Vino dalla sottile complessità, dai sentori energici irresistibili. Particolare.

Masseria Frattasi: vini dalla forte personalità, ottenuti da vitigni situati da quattrocento a ottocento metri sul livello del mare. Vini profondi e complessi, beverini, sia da soli sia abbinati. Menzione speciale per il *Nymphis sacrae*, un coda di volpe di montagna davvero speciale, fruttato e particolarmente minerale.



In Sicilia uno dei passaggi obbligati è quello dell'azienda **Benanti**: il *Pietramarina 2007*, un campione formidabile che non necessita di altre spiegazioni. Procuratevelo e tenetelo gelosamente da parte.



Il *Frappato 2013* di **Valle dell'Acate** è una meravigliosa sorpresa: naso fondato su grande complessità floreale, ha bellissimo colore che precede un sorso scattante e piacevole, mai scontato. Gioviale. Nel dicembre del 2012 avevamo provato il *Frappato 2011*, appuntandone le impressioni in [questo post](#).



Contrada Salandra ci sorprende, sin dalle prime battute, la personalità del proprietario, Giuseppe Fortunato; personalità che si riverbera sui vini che produce, come spesso avviene. Proviamo il *Piedirosso 2010* e la *Falanghina 2011*, profondi ma di beva immediata, ottima espressione territoriale di una zona, i Campi Flegrei, ancora fortemente sottovalutati.



Terminiamo il *tour* con *abitué* degli eventi enologici, **Nino Barraco**, splendido interprete di uno dei grillo più buoni d'Italia, lo diciamo senza paura. Al Vinitaly abbiamo provato una versione di grillo diversa, il *Vignammare 2013*, di grande intensità e mineralità. Il mare nel calice. Anche il Nero d'Avola senza solfiti aggiunti è una novità, pensato per l'estate, con un volume di alcol di solo 11%.

Avremmo voluto provare più aziende, ma ci sarebbero voluti più giorni ed orari di apertura più lunghi. Accontentiamoci, in attesa del VinItaly 2015!