

VIACIALDINI

OperaWine un legame d'eccellenza vinicola con gli USA

OperaWine 2018 celebra un legame d'eccellenza vinicola con gli USA. Un omaggio al Paese maggiore importatore del vino italiano. A Palazzo della Guardia una degustazione esclusiva con le migliori 107 etichette dei produttori italiani, selezionati da Wine Spectator.

di Michele Luongo



OperaWine, l'eccellenza produttiva vinicola italiana selezionata dalla famosa rivista americana Wine Spectator al Palazzo della Gran Guardia di Verona, in collaborazione con Vinitaly, Stevie Kim, Manager Director di Vinitaly International e Opera Wine, sabato scorso, si sono ispirati alla street art ed in particolare ai poster del famoso Fairey Shepard, in arte Obey, nel presentare l'edizione di Opera Wine 2018 dedicata al Paese che

più ama il vino italiano, gli USA.

I saloni dello storico Palazzo della Gran Guardia sono stati addobbati con lunghissimi striscioni colorati di rosso, bianco e blu riportando i nomi dei produttori selezionati, un immediato impatto visivo come a sottolineare il legame italo-americano. L'evento, una preziosa anteprima di Vinitaly, ha visto la partecipazione dei top buyer internazionali, esportatori e i giornalisti più influenti del settore.

La conferenza stampa è stata moderata da Stevie Kim, sono intervenuti Bruce Sanderson senior editor e Alice Napjus senior editor and tasting director di Wine Spectator che ha posto in evidenza la caratteristica della diversità del vino italiano, un apprezzamento sempre più riconoscibile in America. Maurizio Danese presidente di Veronafiere, nel confermare gli Usa come primo importatore del nostro vino, riconosceva l'importante lavoro che si sta svolgendo con Vinitaly Academy con la formazione di più 200 ambasciatori (provenienti da 23 nazioni) del vino italiano nel mondo.

L'omaggio agli Usa non poteva che esprimere anche il giusto riconoscimento a Gina Gallo di Gallo Winery, importante produttore e distributore degli USA, che in nome della famiglia ha ricevuto il Premio Internazionale Vinitaly. Giovanni Mantovani, Direttore Generale di Veronafiere nel presentarla ne citava la motivazione: "Negli anni ha contribuito a far conoscere l'Italia e soprattutto il vino italiano, in America".

USA, Italia, e Wine Spectator celebra le 45 copertine dedicate all'Italia del vino, e sullo schermo le immagini ad iniziare dalla prima del 1978, dedicata al Chianti, un susseguirsi di flash con personaggi contemporanei come Antinori, Gaja, Allegrini, Farinetti, quasi un racconto della cultura del vino, uno stile che affascina sempre più gli americani e i paesi del mondo.



Il Grand Tasting dei migliori vini italiani dei 107 produttori selezionati in rappresentanza di tutte le regioni, dalla prestigiosa rivista Wine Spectator, ha avuto inizio alle ore 15.00. Una grande occasione di visibilità per i produttori, per i buyer e giornalisti internazionali la possibilità di degustare e interagire direttamente con gli autori dell'eccellenza vinicola.

Incominciamo la degustazione con le bollicine dello spumante Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Riserva 2005, Cà del Bosco, un'eccellente vinificazione, una lunga freschezza per intense sensazioni. Con il Brut Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2000, Ferrari Trento, un bouquet intenso di bella mineralità, i dieci più anni d'invecchiamento regalano una freschezza ed eleganza unica, l'eccellenza è un'arte. In Alto Adige incontriamo un meraviglioso bianco, Beyond the Clouds 2015, Elena Walch, bella complessità, raffinato, morbido, fresco con una lunga persistenza.

In Valpolicella sorvegliamo l'Amarone della Valpolicella Classico 2012, Allegrini, ben strutturato e vigoroso, morbido e vellutato, una certezza. E l'Amarone della Valpolicella Classico 2008, Bertani, sentori di ciliegia, liquirizia e acidità, chiaramente nella perfetta armonia dello stile Bertani.

Passiamo in Toscana e nel calice il Brunello di Montalcino Tenuta Greppo Riserva 1997, Biondi Santi, grande struttura, armonico, sapido e persistente. E il Brunello di Montalcino Poggio alle Mura 2012, Banfi, morbida potenza, accattivante. Con il Bolgheri Superiore Guado al Tasso 2013, Marchesi Antinori, la bella persistenza dal piacevole retrogusto.

In Piemonte non possiamo non degustare il Barbaresco Sorì Tildìn 2013, Gaja, un vino che regala nella complessità eleganza e finezza, stile Gaja, senza compromessi. E il Barolo Sarmassa 1998, dei Marchesi di Barolo, piacevoli sentori di liquirizia e spezie, pienezza ed eleganza. Grandi rossi che ci portano ai Vigneti delle Dolomiti Red San Leonardo 2011, Tenuta San Leonardo, con le belle sensazioni balsamiche, rotondità e persistenza. E in Irpinia, dove con il Taurasi, Piano di Montevergine Riserva 2011, dei Feudi di San Gregorio, incontriamo nel calice un elegante equilibrio.

Ad OperaWine, Main Partner Volkswagen, Technical partner: Asiago formaggio Dop, Electrolux, Levoni, Peltrolux, Surgiva, RCR. Quest'anno abbiamo molto apprezzato anche l'intervento di Sebastiano Musso, Regional manager Nordest di Unicredit, in perfetto stile americano, con una bella immagine di apertura sul mercato, infatti, l'Istituto Unicredit ha deciso di sostenere l'edizione 2018 di Opera Wine, e di essere un ideale riferimento,

grazie alla propria capillarità, per i produttori del vino italiano nel mondo.

OperaWine 2018, un'esclusiva degustazione, un'eccellente ouverture di Vinitaly, un'ulteriore conferma, certezza, che la qualità nel tempo non teme confronti. (<http://www.operawine.it/> - <https://www.vinitaly.com/>)

**di Michele Luongo © Riproduzione riservata
(20/04/2018)**

**ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter:
[@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: www.viacialdini.it**