

VIACIALDINI

Vinitaly, bellissima, unica

La ricca esposizione vinicola di Vinitaly ci permette di degustare dei vini straordinari. Un'opportunità unica, dalla Sicilia alla Sardegna, dalla Puglia al Piemonte, dalla Calabria al Trentino Alto Adige, dalla Basilicata al Friuli Venezia Giulia.

di Michele Luongo



Verona - Vinitaly è il più interessante e qualificativo palcoscenico mondiale per il sistema enologico italiano. La 49° edizione del Salone internazionale dei vini e distillati, ha confermato ed amplificato con nuovo entusiasmo e professionalità la vocazione internazionale. Di fatti riscontri più che positivi si sono visti con l'incremento degli incontri, con le delegazioni e missioni commerciali b2b, seminari, degustazioni professionali, convegni con operatori di chiara fama internazionale. E proprio su questa strada di vocazione intercontinentale che Vinitaly diviene anche formazione, con VIA - Vinitaly International Academy, con corsi di specializzazione sul vino italiano che certifica e nomina gli Italian Wine Ambassador e Italian Wine Expert, progetti per promuovere e fare conoscere la complessità dei vini italiani nel mondo.

A Veronafiere sono giunti operatori specializzati dal più di 120 nazioni del mondo, più di 4.000 espositori, più di 150.000 visitatori, numeri che non lasciano parole, ma danno il senso della concretezza, della professionalità di un'organizzazione che ha un solo distintivo quello dell'eccellenza italiana.

Con Sol&Agrifood ed Enolitech, si vive una superficie espositiva di 100mila metri quadri, gli stessi padiglioni all'esterno presentano bellissime immagini, vere e proprie opere d'arte di messaggio immediato, all'interno i suggestivi stand ospitano i prodotti dell'eccellenza enologica italiana. Vinitaly, quattro giorni e un solo peccato quello di non esserci. Un'opportunità unica di potere degustare, conoscere i vini di ogni regione italiana, dalla Sicilia alla Sardegna, dalla Puglia al Piemonte, dalla Calabria al Trentino Alto Adige, dalla Basilicata al Friuli Venezia Giulia, e apprezzare la specificità, le caratteristiche di ogni piccola zona produttiva.

Durante le degustazioni tra OperaWine e Vinitaly ho trovato interessanti i seguenti vini: "Il Brut" una bella bollicina con profumo di mela della La Collina dei Ciliegi di Grezzane (Vr); un bianco molto pulito, fresco "Inzola", della Cantina Settesoli di Menfi (Ag); il "Prosecco Superiore

Brut millesimato” brioso, con un bel profumo di agrumi in bocca, della Follador di Col San Martino (Tv); uno splendido Barolo Docg “ Bricco Rocche” 2006, complesso, elegante, speziato, intenso, profondo dell’azienda di Ceretto, Alba (Cn); piacevole e invitante il “Radici” Taurasi, 2009 Docg, di ottima struttura, intenso, speziato, avvolgente dell’azienda Mastroberardino, Atripalda (Av); il meraviglioso riserva “Costasera” Masi, 2009, di ottima struttura, una beva tutta da godere, dell’azienda Masi , Gargagnano di Vapolicella (Vr); tannini morbidi, equilibrato e persistente in bocca “L’Accento” Docg 2013, Ruchè dell’azienda Montalbera, di Castagnole Monferrato (At); il “Sandi Prosecco Superiore Valdobbiadene Cartizze” Docg, sottile perlage, di un bel fresco bouquet in bocca, dell’azienda Villa Sandi di Crocetta di Montello (Tv); un sorprendente “Settantacinque” riserva Doc, da uve negroamaro, amarognolo ma gustoso, armonico bel finale in bocca, della Cantina Cupertinum, Copertino (Le); il “Brunello di Montalcino”, Docg2009, intenso profumo di sottobosco, sentore di tabacco, morbido, elegante, Biondi Santi di Brunello Montalcino (Si) ; La Grola veronese Igt, 2012, Limited Edition Magnun con etichetta di Athos Faccincani, elegante, morbido, persistente, dell’azienda Allegrini, di Fumane (Vr) ; e lo splendido “Ferrari, Riseva Lunelli, 2008”, TrentoDoc, millesimato, di finissimo perlage, note di ananas, limone e nocciola, sensazionale equilibrio e lunga persistenza in bocca, Cantine Ferrari, Trento.

Tra i vini stranieri mi sono piaciuti molto il “Viognier” Savalan, con il fresco bouquet floreale e frutti tropicali dell’ azienda Aspi Winery dell’Azerbaijan; il bianco, armonico di facile beva il Vouvray Sec Le Mont 2009, dell’azienda Domaine Huet, Loire, Francia.

La ricca esposizione vinicola di Vinitaly ci permette di degustare dei vini straordinari, così abbiamo delle realtà come dello Schioppettino di Prepotto, gli intensi vini della Sicilia, i freschi vini friulani, la naturale certezza del buon vino Chianti, le bollicine della Franciacorta e del Lambrusco, i profumi originali del Trentino Alto Adige; così dalle Alpi alle Isole, in ogni calice traspare la passione dei produttori, e ogni produttore è parte della storia di questo meraviglioso territorio che si chiama Italia. Vinitaly è anche questo, un racconto unico, prezioso.

Tutto bello? No, certamente, c’è sempre da migliorare e Vinitaly ha intrapreso un percorso che non può più permettersi di tornare indietro propria per la sua importante posizione raggiunta nel panorama internazionale. Una vera pecca, anzi un fallimento totale quello politico, sia locale che regionale, che a fronte di tale successo, riesce a fare poco molto poco, si pensa alla problematica del traffico e dei servizi di collegamento, è tempo di dirlo chiaramente, non ci sono più scusanti.

Mi piace concludere con l’affermazione di alcuni colleghi della stampa straniera e dei buyer canadesi sulla domanda cosa pensassero di Vinitaly, la risposta è stata semplicemente: “bellissima, unica” ! Ecc, forse è bene apprezzare le nostre eccellenze ed essere più orgogliosi.

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata
(30/03/2015)

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