

Home > Moda e Tendenze > VINITALY 2022: i nostri migliori assaggi

MODA E TENDENZE

PRIMO PIANO

VINITALY 2022: i nostri migliori assaggi [prima parte]

Di Antonio Cimmino - 24 Maggio 2022



Dopo 3 anni siamo di nuovo qui a raccontare la più importante manifestazione del vino, a torto o a ragione, che si tiene in Italia, **Vinitaly**. Una **54ª edizione** che nelle parole di molti protagonisti, organizzatori, produttori, operatori del settore, semplici appassionati è stata definita entusiasmante. Non solo per essersi ritrovati finalmente vis-à-vis, ma con dati alla mano si è registrato il record di incidenza di buyer stranieri in rapporto al totale ingressi, in linea con le strategie di **Veronafiere** di concentrarsi sull'internazionalizzazione delle imprese della filiera italiana del vino.

Ed ecco una selezione degli assaggi più interessanti dall'appuntamento veronese dello scorso mese.

Iniziamo da Valdobbiadene con **Incalmo 2020** di **Le Colture**, storica cantina di Santo Stefano di Valdobbiadene, il nuovo metodo ancestrale firmato dalla seconda generazione della famiglia Ruggeri, Alberto con le sorelle Veronica e Silvia. Selezione di uve provenienti dai vigneti presenti nelle diverse denominazioni, la glera di collina che si unisce quella del Montello per rivendicare l'espressione trasversale della qualità dei terroir aziendali. L'etichetta d'artista, l'abbraccio simbolico tra pianta e lavoro dell'uomo, è disegnata da Aldo Rebuli.

ULTIME NOTIZIE



VINITALY 2022: i nostri migliori assaggi [prima parte]

Antonio Cimmino - 24 Maggio 2022

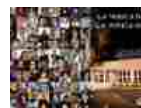
Dopo 3 anni siamo di nuovo qui a raccontare la più importante manifestazione del vino, a torto o a ragione, che si tiene in...



Enrico Lucci e il "metodo Lagioia"...oggi e domani a Striscia la...

Primo Piano 23 Maggio 2022

Il Globe Theatre presenta la stagione artistica 2022 - 2023

News 20 Maggio 2022

Bussola Oggi: il nuovo talent, il palcoscenico di ieri per...

News 19 Maggio 2022

Francesca Maresca su Rai2 dal Teatro Verdi di Brindisi

Musica 19 Maggio 2022

Altro "unconventional prosecco" quello di **Bellenda** che affronta il mondo del Prosecco Superiore con il *Metodo Classico S.C. 1931*, glera proveniente dalle colline di Carpesica che regala col passare degli anni un'evoluzione che rimanda alle particolarità tipiche di altri grandi spumanti. Nel nome la dedica a Sergio Cosmo e al suo anno di nascita, fondatore della cantina. Il millesimo 2018 esprime le linee caratteristiche di un Conegliano Valdobbiadene, l'annata 2012 fa emergere un'evoluzione da pietra focaia ed a tratti richiama anche note di idrocarburo, mentre nella 2006 si ritrovano note speziate di zafferano e sentori burrosi, anche al palato, che non lo appesantiscono grazie ad una acida freschezza ancora percettibile.

Lo spumeggiante trittico si chiude con il nuovo nato in casa **Contadi Castaldi**, il *Franciacorta Extra Brut Blanc 2018*, chardonnay e pinot bianco in parti uguali provenienti da vecchie vigne e 30 mesi di affinamento sui lieviti. In etichetta sono riportati due numeri: 20 come il numero delle basi utilizzate e 37 come i vigneti selezionati. Un metodo classico molto preciso, energico, fresco e dalla pungente mineralista, in cerca dei gusti dei consumatori giovani e brillanti.



Un salto in Sardegna per gli assaggi più emozionanti e sorprendenti con i vini verticali, diretti, puliti e senza filtri di **La Contralta**, giovane cantina gallurese nata nel 2019 con vigneti a Loiri, Palau e Ennas. Il progetto punta non solo a valorizzare i vitigni tradizionali della zona (Vermentino, Carignano e Cannonau) ma anche il lavoro degli uomini e delle donne del territorio che sono influenzati da una natura unica fatta da graniti, venti, macchia mediterranea, sole e salsedine. Tutte caratteristiche che si sentono in ogni assaggio di questi vini, come nel *Fiore del sasso 2020*, il vermentino di Gallura che cambia ad ogni sorso, spinge sugli agrumi e sui profumi di macchia mediterranea. Il *Sicut erat 2020*, sempre vermentino, fermenta sulle proprie bucce in anfore di ceramica non vetrificate per almeno due mesi, oltre poi a ivi riposarvi per ulteriori 9 mesi: un'esplosione di frutta e fiori che al palato sorprende per equilibrio e persistenza. *Al sol brilla 2019* è un orange wine da vermentino che deve il suo colore al lavoro in cantina in leggera ossidazione: l'olfazione è fine e complessa, con una leggera speziatura a vivacizzarla; bocca finissima, freschezza e sapidità a equilibrare le sensazioni alcoliche. Un vino da conoscere e apprezzare col tempo ma non è per tutti. Il cannonau in Gallura suona una musica diversa, note molto più eleganti, piccoli frutti freschi e croccanti, palato a tratti balsamico, come le sensazioni che dona *L'ora grande Cannonau di Sardegna DOC 2020*. La degna chiusura è affidata ad un vino di carattere, deciso, come *M'illumino Carignano Isola dei Nuraghi IGT 2019* che fermenta in tini aperti e matura 22 mesi in tonneau.



Un nuovo Friuli nei progetti di **Albino Armani** e **Ca' di Rajo**. Il primo, **Terre di Plovia**, nasce dalla passione famiglia Armani per le varietà indigene e ormai dimenticate nell'Alta Grave Friulana. Per ora sono solo due le referenze, presentate in anteprima al Vinitaly. Un bianco e un rosso composti da varietà internazionali affiancate dallo Sciaglin e dal Piculit Neri, due autoctoni tanto sconosciuti quanto promettenti. Lo sciaglin con friulano e chardonnay nel bianco *Fium 2020* regala tanta acida freschezza e sentori agrumati che esaltano il fin di bocca. Il piculit neri con merlot nel rosso *Pilgrim 2019*, dalla trama tannica importante ed una freschezza che fa emergere con vitalità un fruttato rosso molto croccante.

Il secondo progetto in terra friulana è **Aganis**. Nasce a Treppo Grande ai piedi delle Alpi Giulie grazie ai 3 giovani fratelli Simone, Fabio e Alessio Cecchetto alla guida della trevigiana Ca' di Rajo. 15 ettari di boschi e 22 di vigneti tra corsi d'acqua e colline modellate dal tempo. Si spazia dal *Slusint* il pinot nero rosé brut fresco, vivace e profumato al *Flôr 2021*, la Malvasia DOC Friuli Colli Orientali esotica e speziata per poi incontrare il *Sauvignon 2021* dai caratteristici sentori vegetali di peperone verde. Tra i rossi segnaliamo il balsamico *Merlot 2020* ma soprattutto il *Po' Folc 2019*, un Refosco dal Peduncolo Rosso in purezza dall'autentico carattere carnico.

In veneto per etichette che conquistano il mercato per l'approccio innovativo, capaci di aprire nuove vie sui sentieri dell'esperienza come **Roeno** ed il suo Riesling Renano della Terradeiforti, versante veronese del Monte Baldo. Da un'idea di Giuseppe Fugatti, direttore di produzione nonché patron della cantina, è il frutto di approfonditi studi sul territorio con ispirazione alla Mosella più tradizionale. Un vino capace di unire la sapidità, la freschezza e l'acidità del vitigno, con il calore, il volume e la struttura del terroir della Valdadige. Nasce nel 2010, il *Riesling Renano Collezione di Famiglia* trascorre anni in cantina (18 mesi in grandi botti di legno e 36 mesi in bottiglia) prima di veder la luce. Un bianco da invecchiamento, con note minerali che ricordano pietra focaia, grafite e idrocarburi, per poi aprirsi a sentori di pompelmo, lime e frutta tropicale. Un vino dal gusto pieno con accenti morbidi, esaltato da una fresca e ricca sapidità che rende gradevole ed equilibrato ogni sorso. All'assaggio la *2017* colpisce per la ricchezza e la tensione, seppur necessita di ancora un po' di tempo per esprimersi al meglio. Il millesimo *2016* è al top, frutto di una grandissima annata già presenta un equilibrio eccezionale, una compostissima sapida freschezza si contrappone alla morbidezza del frutto. Infine in un'annata *2015* particolarmente calda l'evoluzione delle note secondarie e terziarie è più evidente, dalla selce alla pietra focaia con i primi e leggeri accenni di idrocarburi.



A presto la seconda parte con il resoconto di altri assaggi.

[Crediti Fotografici: Antonio Cimmino; Veronafiere foto in copertina]

TAGS "ASPROMONTA LA TERRA DEGLI ULTIMI" DI MIMMO CALOPRESTI ALBINO ARMANI BELLENDIA CA' DI RAJO
CONTADI CASTALDI LA CONTRALTA LE COLTURE PROSECCO ROENO TERRE DI PLOVIA VERONAFIERE VINITALY VINO



Antonio Cimmino

<http://www.keepinwine.it/>

"Milanese d'adozione con radici napoletane, Wine Writer e Sommelier, crea il suo "Keep in Wine" per necessità di "rimanere in contatto" con l'eno-mondo condividendone ogni nuova e straordinaria esperienza e per permettere a chi lo legge di essere sempre aggiornato sugli eventi in programma e su quelli avvenuti, affascinando i lettori con racconti, aneddoti, curiosità e retroscena prendendosi anche la libertà di esprimere le sue preferenze, perché il bello del vino (e non solo), come sostiene Antonio, è che non c'è mai un giusto o sbagliato, buono e cattivo, ma solo tanto personalissimo gusto! Nella vita si occupa di altro, forse con la stessa enfasi ma di certo non con la vocazione che ritrova davanti ad un buon bicchiere di vino. Tolta la cravatta del matematico e consulente, blocco alla mano e reflex al collo, non perde occasione per annotare storie, percezioni e sapori oltre che immortalare volti, dettagli e colori che ogni sorso gli trasmette. Iscritto all'albo ASA - Associazione Stampa Agroalimentare Italiana, gruppo di specializzazione dei giornalisti di settore, collabora con diversi Magazine enogastronomici. Giudice nelle commissioni d'assaggio di Concorsi Enologici."

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE





Enrico Lucci e il "metodo Lagioia"...oggi e domani a Striscia la Notizia



Bussola Oggi: il nuovo talent, il palcoscenico di ieri per gli artisti di domani



Francesca Maresca su Rai2 dal Teatro Verdi di Brindisi

Il Profumo della dolce Vita

IlProfumoDellaDolceVita.com - il magazine di cinema, cultura e spettacolo. Tutti i diritti riservati.

Testata giornalistica iscritta nel registro della stampa del Tribunale di Roma n. 207/2012/5 luglio

Direttore responsabile: Rossella Smiraglia,
Fotografo Michelangelo Arizzi. Editore
Rossella Smiraglia, via Oderisi da Gubbio 62,
00146 Roma P. IVA 12437511004

Contattaci:

redazione@ilprofumodelladolcevita.it



ALTRE NOTIZIE



VINITALY 2022: i nostri migliori assaggi [prima parte]

Moda e Tendenze
24 Maggio 2022



Enrico Lucci e il "metodo Lagioia"...oggi e domani a Striscia la...

Primo Piano 23 Maggio 2022



Il Globe Theatre presenta la stagione artistica 2022 - 2023

News 20 Maggio 2022

CATEGORIE POPOLARI

News	3083
Tv	2353
Cinema	1733
Festival / Eventi	1499
Musica	1351
Anteprime Film	1265
Primo Piano	812