



HOME | DEGUSTAZIONI

ULTIMI ARTICOLI

IN EVIDENZA

IL COLORE DEL VETRO

DEGUSTAZIONI

ASSAGGI A VINETIA TASTING 2023.

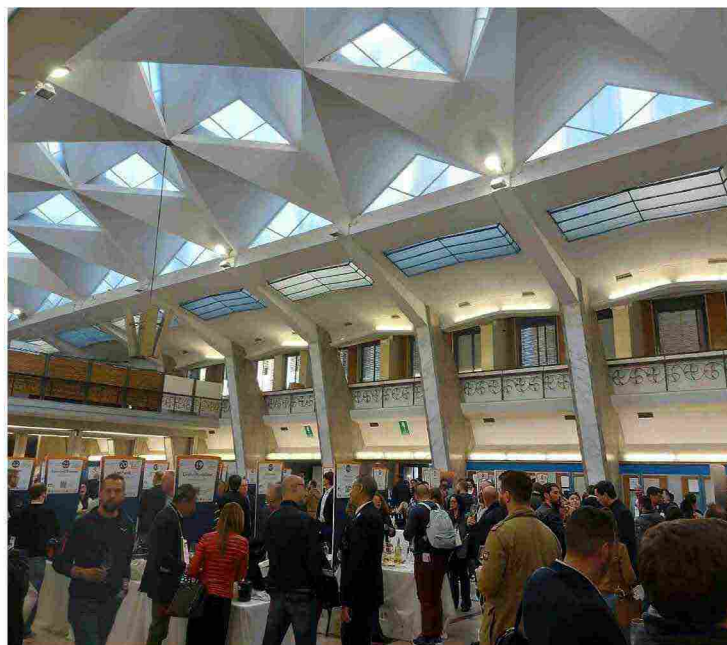
DEGUSTAZIONI

**APRE DOMANI A TRIESTE
"OLIO CAPITALE", IL SALONE
DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI
QUALITÀ.**

MERCATI

**AL VINO SERVE UNA
CAMPAGNA DI
COMUNICAZIONE
COLLETTIVA.**

ASSAGGI A VINETIA TASTING 2023.



Vinetia Tasting è la manifestazione organizzata ogni anni dall'AIS Veneto a cui partecipano le cantine presenti nella guida Vinetia, dedicata ai vini veneti e curata appunto dalla sezione regionale dell'Associazione Italiana Sommelier.

L'11 e 12 marzo a Treviso erano quindi aperti i banchi d'assaggio delle 80 cantine segnalate nella guida, facendo una stima (prudenziale) di 4 vini in media per cantina parliamo di oltre 3.000 vini in assaggio.

Numeri che superano le mie capacità degustatorie, di seguito quelli che, per diversi motivi, mi hanno colpito di più, in rigoroso ordine alfabetico.

Albino Armani – Dolcè (VR)www.albinoarmani.com

IMPERDIBILI

IN EVIDENZA

**IL PREMIO KYLE PHILLIPS PER
IL GIORNALISMO
ENOGASTRONOMICICO A FABIO
RIZZARI**

AZIENDE

**CELLARVESE, O COME
AMPLIARE IL MERCATO DEI
VINI DA COLLEZIONE USANDO
GLI NFT.**

MERCATI

**MERCATO E VIGNETI
ALL'OMBRA DEL BIG BEN**

DEGUSTAZIONI

**LUGANA, VINI COME UNA
CAREZZA.**

MERCATI

**AMARONE: USA E CANADA
TRAINANO LA RIPRESA, IN
SOFFERENZA IL MERCATO
TEDESCO**

MERCATI

**AMARONE DOCG, È L'HORECA
IL CANALE PREFERITO DAI
SUOI AFICIONADOS**



Nome celebre della viti-vinicoltura veneta (e non solo), erede di una famiglia che si dedica al vigneto ed al vino dal 7 dicembre 1607.

Oggi i vini di **Albino Armani** spaziano dalla Valdadige al Friuli, passando per la Valpolicella e la Marca Trevigiana. Tutti prodotti con la visione e la consapevolezza che ereditare una tradizione significa lavorare per mantenerla viva nel proprio tempo in modo da tramandarla in futuro.

Per me d'obbligo degustare il Pinot Grigio il **Corvara Pinot Grigio Valdadige DOC**. E' quello che io chiamo un vino del sorriso: non servono tanti sforzi e tanti discorsi, si beve e si sorride per il piacere, freschezza e pulizia del sorso. Poi volendo vi concentrate e trovate la mela, la pera, le lievi note balsamiche, la sapidità e la croccantezza, ma davvero il piacere di bere un vino deve richiedere (sempre) uno sforzo?

Brigaldara – San Pietro in Cariano (VR)

www.brigaldara.it



Azienda mitica della Valpolicella, di proprietà della famiglia Cesari dal 1928. I vigneti coprono solo 47 dei 120 ha di cui si compone l'azienda e coprono tre diverse zone della denominazione: Valpolicella Classica, Valpantena e Valpolicella Orientale.

Questa varietà del territorio si rispecchia nell'assortimento in cui si trovano sia vini in cui vengono assemblati i vini provenienti dai diversi vigneti aziendali, sia quelli ottenuti dalle uve di un unico vigneto.

La caratteristica forse più chiara dello stile Brigaldara è la leggerezza tanto che l'**Amarone della Valpolicella D.O.C.G.**

Riserva all'assaggio appare giovane, malgrado l'appassimento delle uve ed i 10 anni dalla vendemmia.

Il vino mostra tutte le caratteristiche che ci si aspetta dall'Amarone: colore intenso, note di confettura, amarena, spezie, struttura e complessità al palato. Ma rimane di base una freschezza tannica che raramente si trova in un vino appassito. L'appassimento qui è usato per smussare le asperità più che per riempire naso e bocca di dolcezza.

Case Paolin – Volpago del Montello (TV)

www.casepaolin.it



La storia di Case Paolin è una storia di vino e di riscatto sociale: nei primi anni '70 del novecento il fondatore Emilio Pozzobon acquista infatti la tenuta in cui suo padre e suo nonno avevano lavorato come mezzadri.

Oggi la tenuta è gestita dai suoi tre figli che nel 2012 hanno ottenuto la certificazione biologica.

I vigneti si trovano su due tipologie di terreno molto diverse tra loro: nella parte bassa un terreno sassoso, anticamente letto di una diramazione del Piave, mentre nella parte alta le terre rosse, ricche di ferro, delle colline del Montello

Proprio da questo tipo di terreno, nel vigneto in località **San Carlo** si trova il vigneto di stile bordolese da cui nasce il vino omonimo Montello – Colli Asolani Rosso DOC di Case Paolin. Il classico uvaggio Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot compie la fermentazione malolattica e l'affinamento in barriques di rovere francese per circa 20 mesi, poi riposa in botte grande per altri 6 mesi e dopo l'imbottigliamento riposa in bottiglia almeno altri 9 mesi.

Vino ricco, rotondo, pieno che però mantiene una piacevole freschezza nel finale.

La Tordera – Vidor (TV)

www.latordera.it



Cantina nata nel 1918 ed ancora oggi gestita dai discendenti del fondatore. Si trova nell'area della D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene e produce Prosecco Superiore sia di questa denominazione che dell'Asolo Superiore D.O.C.G., da un vigneto situato nel comune di Maser, sulle colline all'altro lato del Piave.

A3 Asolo Superiore D.O.C.G. Extra Brut è un Prosecco con un residuo zuccherino di soli 3 g/l. Rispetto alle altre denominazioni, il Prosecco di Asolo si presenta più rotondo ed anche l'A3 non fa eccezione a questa regola, malgrado il bassissimo contenuto di zucchero. Al naso prevalgono le note calde di acacia mentre in bocca si nota la mela matura con un finale ovviamente asciutto e fresco.

Punto Zero – Lonigo (VI)

www.puntozerowine.it



I Colli Berici, nella parte meridionale della provincia di Vicenza, non sono una zona famosa per la produzione di vino eppure i terreni di origine vulcanica con sedimenti marini ed il clima collinare creano le condizioni ideali per la viticoltura di qualità, come dimostra la presenza di vitigni autoctoni.

Punto Zero è un'azienda nata con l'acquisto della proprietà nel 1994 da parte della famiglia de' Besi, che ha scelto di dedicarsi al vino solamente in anni recenti: le prime bottiglie infatti sono state messe in commercio nel 2015.

La superficie vitata è di 11 ha e le rese sono basse, in media 60 q.li di uva ad ettaro, per una produzione media di circa 16.000 bottiglie all'anno.

Su 0,2 ha si produce **Tai Rosso**, vitigno autoctono secondo me troppo sottovalutato, probabilmente vittima delle mode

passate rivolte ai vini rossi di grande corpo. Il Tai Rosso invece è un vino delicato e gentile e tale rimane anche nell'interpretazione di Punto Zero che prevede un appassimento di 20 giorni per il 50% delle uve e l'affinamento in barrique.

Colore rosso rubino brillante, aromi di frutti rossi (mora, mirtillo, lampone) e in bocca la tipica nota di mora di gelso. Equilibrato, rotondo e persistente.

Quota 101 – Torreglia (PD)

www.quota101.com



Quota 101 è il frutto della scelta che la famiglia Gardina ha fatto nel 2010 di recuperare un'azienda che si trova sui Colli Euganei a 101 m s.l.m.. Recupero fatto nella visione della sostenibilità ambientale e quindi della produzione in regime biologico dei due vigneti che, insieme alla casa di abitazione ed alla cantina, formano l'azienda.

L'approccio della sostenibilità a tutto tondo si è applicato anche nella costruzione della nuova cantina, che ha ottenuto la certificazione Casa Clima Wine.

Tra i vini prodotti da Quota 101 c'è quella che io chiamerei una rarità enologica: il Fior d'Arancio secco. Ad oggi l'unica cantina che conosco che propone questa versione in cui il moscato giallo viene lasciato libero di esprimersi per quello che è, senza le concentrazioni zuccherine dello spumante dry o del passito. Ne risulta un vino con un bel colore giallo dorato, aromi intensi e spiccati di fiori gialli, arancia, leggera confettura tipici del vitigno. Altrettanto tipici la morbidezza in bocca con le note dolci e agrumate, sorrette da una bella sapidità ed acidità. Ovvero è un vino che non stanca e che si presta all'abbinamento con il cibo, soprattutto piatti speziati ed aromatici.

Ruggeri – Valdobbiadene (TV)

www.ruggeri.it



Nome storico del Prosecco di Valdobbiadene, vanta innumerevoli premi per i propri spumanti. La cultura dell'eccellenza non è cambiata con il passaggio della proprietà dalla famiglia Bisol al gigante tedesco Rotkappchen-Mumm.

Anzi si sono percorse nuove strade basate sull'elevata qualità delle uve conferite dai viticoltori che spesso hanno con la cantina rapporti decennali, addirittura passati di padre in figlio.

Una di queste strade è quella che ha portato al **Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Brut**. I 108 ha della collina di Cartizze sono da sempre considerati il luogo dove si coltivano le migliori uve per la produzione di Prosecco, tanto da essere state considerate una specifica sottozona già nel primo disciplinare di produzione. Per la consuetudine che vedeva in passato lo spumante legato principalmente alle celebrazioni ed alla festa, il Cartizze veniva spumantizzato nella versione DRY, quindi con un elevato contenuto zuccherino.

Alcuni anni fa Ruggeri ha pensato di aggiungere anche la versione Brut, in cui il ridotto contenuto di zucchero residuo permette di cogliere in pieno gli aromi portati dalle uve.

Il Ruggeri Cartizze Brut si distingue subito per la finezza dei profumi, delicati, puliti ed eleganti. Pera, fiori bianchi ed una nota balsamica si susseguono con grande pulizia. La stessa pulizia che si ritrova al palato con i sentori agrumati, sapidità e la fresca mineralità

Vigna Ròda – Cortelà di Vo (PD)

www.vignaroda.com



A Vigna Ròda vive e lavora la famiglia Strazzacappa, proprietaria dell'azienda. Nei terreni vulcanici dei Colli Euganei a sud-ovest di Padova vengono coltivati i vigneti delle varietà tipiche della zona, come Tai Bianco, Garganega, Moscato Bianco e Giallo, Serprino (un biotipo della Glera), sia internazionali, ma presenti oramai da oltre un secolo nel territorio, come Chardonnay, Cabernet e Merlot.

Il vino che ho scelto a rappresentare la cantina è il **Petali d'Ambra Fior d'Arancio Colli euganei DOCG Passito** perché credo siano sottovalutate sia la DOCG Fior d'Arancio che la tipologia dei passiti.

Per me il bello della DOCG Fior d'Arancio Colli Euganei è che dà origine a vini dolci freschi, stuzzicanti e non stucchevoli sia nella più diffusa versione spumante (la mia scelta preferita per uno spumante da fine pasto) sia nella versione passita.

Il Petali d'Ambra, 100% Moscato Giallo, ha aromi di miele d'acacia e di frutta candita ed in bocca si sente dolce, pieno e morbido. Mantiene però un sottofondo fresco, quasi di erbe selvatiche, che pulisce il palato e alleggerisce la beva.

Vignaioli Contrà Soarda – Bassano del Grappa (VI).

www.contrasoarda.it



La prima cosa che mi ha incuriosito è che l'azienda si trovi a Bassano del Grappa (un posto del cuore della mia adolescenza) ancora di più quando ho scoperto che i loro spumanti si chiamano "Shindy", come lo storico locale bassanese.

Cantina e vigneti si trovano a San Michele di Bassano del Grappa sulle colline alle pendici dell'Altopiano di Asiago, su terreni vulcanici ad un'altitudine tra 150 ed i 300 m s.l.m.. L'azienda è certificata biologica e gestita con un approccio olistico dell'interazione tra tutte le componenti ambientali, uomo compreso.

Musso ("asino" in dialetto veneto) è un vino rosso che prende il nome dalla presenza degli asini in vigneto grazie



alla collaborazione con l'associazione non-profit Asinology. L'assemblaggio è particolare ed è composto da Marzemino Nero, Pinot Nero e Merlot. Altrettanto particolari le sensazioni che sprigiona questo vino, con profumi aromatici e speziati ed un sapore di frutti rossi con tannini freschi che danno sapidità e lunghezza al sorso.

**Lorenzo Biscontin**

Ventennale esperienza in aziende del settore cibo e bevande, lavora come consulente di gestione aziendale e marketing soprattutto in ambito viti-vinicolo. Scrive regolarmente di argomenti legati al vino.

TAGS:

AIS VENETO

ALBINO ARMANI

BRIGALDARA

CASE PAOLIN

LA TORDERA

PUNTO ZERO

QUOTA 101

RUGGERI

VIGNA RODA

VIGNAIOLI CONTRÀ SOARDA

VINETIA TASTING

VINOPHILA - 3D WINE EXPO

Vinophila promuove
il consumo responsabile

google-badge

apple-badge

Vinophila è un progetto
di
Labhornet S.r.l.
Via Milano, 5
34132 Trieste

FOLLOW US



Privacy Policy | Cookie
Policy

loghiPOR

CONTATTACI

EXPO VIRTUALE

MISSION

ESPOSITORI

DEUTSCH

ENGLISH

METAVERSO

MEDIA

PARTNERS

Powered by ADVEPA COMMUNICATION S.r.l.