

FOODMOODMAG

[CIBO + ALTRIMONDI]

FOOD VISIONI DA BERE LIVING & CONVIVI MODA & FRAGRANZE FOCUS ON SALVA CON NOME



Gianluca
Moreschi

VINITALY 2023, UN'EDIZIONE MEMORABILE

UN ASSAGGIO DELLE NOSTRE SCELTE DI BACCO

06
APR
2023

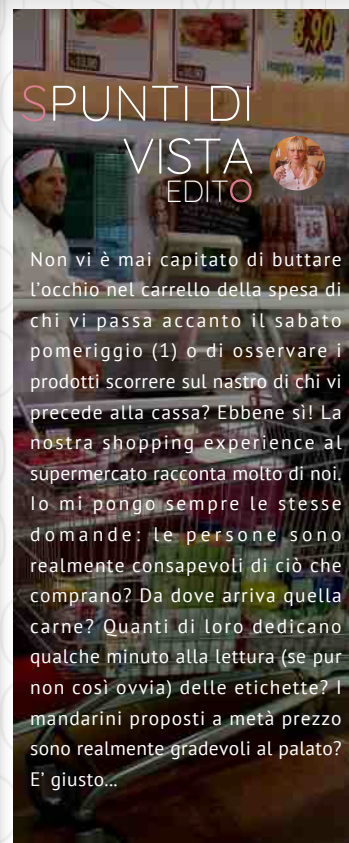
Conclusa un'edizione di **Vinitaly** (1) a pieno regime: avviato un **nuovo corso con 93 mila presenze in 4 giorni**.

Le nostre scelte

Grandissimi risultati della kermesse veronese, come ha sottolineato il **presidente Federico Brocolo**: "Siamo particolarmente soddisfatti per la partecipazione corale di operatori, stampa e istituzioni in una edizione finalmente a pieno regime con un aumento del 20% dei buyer esteri". Un vero trionfo con ben 4000 espositori. In un appuntamento così imponente tra le tantissime proposte degne di nota, abbiamo scelto alcune chicche (2) che più di altre ci hanno intrigato.

Ritorno in Alta Langa della Cantina Piazza

Il produttore di Alba, noto per i suoi **Barbaresco** e **Barolo** di cui già parlammo a seguito di una nostra visita, ha per la prima volta presentato una



Non vi è mai capitato di buttare l'occhio nel carrello della spesa di chi vi passa accanto il sabato pomeriggio (1) o di osservare i prodotti scorrere sul nastro di chi vi precede alla cassa? Ebbene sì! La nostra shopping experience al supermercato racconta molto di noi. Io mi pongo sempre le stesse domande: le persone sono realmente consapevoli di ciò che comprano? Da dove arriva quella carne? Quanti di loro dedicano qualche minuto alla lettura (se pur non così ovvia) delle etichette? I mandarini proposti a metà prezzo sono realmente gradevoli al palato? E' giusto...

finissima **bollicina** a base **70% Pinot Nero e 30% Chardonnay** (3) complessa ed elegante che rimane 30 mesi in bottiglia e che negli intenti dei due fratelli Simone e Marco eredi del nonno Armando fondatore dell'azienda, dovrebbe essere il capostipite di una nuova linea di bianchi effervescenti che, a giudicare dal primo assaggio, sarà virtuoso come i grandi Rossi della cantina.

Pio Cesare: il ritorno al Vermouth e al Barolo Chinato

Una delle più famose cantine delle Langhe per quanto riguarda Barolo e Barbaresco negli ultimi anni ha recuperato le ricette tradizionali di famiglia per far tornare in auge due grandi vini (4) "fortificati". Il **vermouth** contempla una miscela di 26 piante aromatiche tra cui assenzio, maggiorana, genziana e scorza arance poste a macerare in infusione di alcol e vino bianco cui si aggiunge Chardonnay, moscato e zucchero bruciato creando un aperitivo perfetto dal colore ambrato da sorseggiare con una scorza di limone. Il **Barolo Chinato** a base di china calissaia, china succirubra e altre spezie, è un ideale abbinamento al cioccolato fondente ma risulta eccellente per la preparazione di un gelato di crema aromatizzato. Due grandi ritorni assolutamente da assaggiare.

Pinot Grigio Tiefenbrunner

La cantina altoatesina famosa per il **Müller Thurgau Feldmarschall** produce un'ampia gamma di grandi vini bianchi e rossi dalla quale abbiamo particolarmente apprezzato il **Pinot Grigio Merus** (5) con delicato bouquet di pera e canditi e un corpo armonico dal sorso pieno e asciutto, con finale rotondo: tra le migliori espressioni di questo vitigno. Da non perdere.

Amarone Cuslanus Albino Armani

Una delle più antiche cantine della Valpolicella risalente al 1607, produce un **Amarone** straordinario dall'ottimo rapporto qualità prezzo, con profumi cangianti di frutta matura, spezie scure, caffè e cioccolato fino ad arrivare a note balsamiche che creano equilibrio ed eleganza ad ogni sorso. Dedicato a **Cuslanus**, antica divinità del popolo degli Arusnati, autoctono in Valpolicella e coevo degli etruschi, è una riserva (6) di grandissimo spessore.

Un assaggio di un Vinitaly che non si dimentica.

Arrivederci al 14 aprile 2024 per la 56ima edizione.

