

Vitaly 2019, tutte le degustazioni delle nuove annate



🕒 12/04/2019



La manifestazione enoica di Verona ha rappresentato anche un luogo di incontro per provare le “ultime” bottiglie: ecco il diario dei nostri quattro giorni di assaggi

E' l'anno della riscossa per **Donna Lia**, giovane cantina del **Biellese** che ha affidato la sua produzione a **Donato Lanati**. In questo **Vitaly** è stata presentata in anteprima l'annata 2018 di **La Giasera Canavese Bianco DOC da erbaluce 100%** e **La Mezza Canavese Rosato DOC da nebbiolo in purezza**. Due vini autentici, che rappresentano integralmente l'**Alto Biellese** ma con uno sprint in più: una forza gusto-olfattiva, che li ha fatti entrare di diritto nella linea **Rock** di questa giovane ma ambiziosa cantina. La bocca è succosa, piena ed equilibrata, la bottiglia garantisce una bevibilità accesa che la rende ideale compagna anche per un semplice aperitivo.

A un anno dal lancio delle sue prime quattro etichette curate da Donato Lanati, poi, anche **Bonzano vini** ha presentato a **Vitaly** un'elegante bollicina monferrina: il **Brut Mandoletta Metodo Classico 2016**, affinato 28 mesi sui lieviti, sboccato nel 2019. **Mandoletta** è uno spumante decisamente accattivante, per quel paglierino brillante che ruba gli occhi e quegli aromi di crosta di pane, su trama floreale e fruttata, che invitano immediatamente all'assaggio. Il sorso è pieno e ricco, grazie alla bollicina cremosa, che accarezza il palato avvolgendolo completamente.

Prodotto nelle annate speciali due volte in 30 anni, il **Dea Lualda Amarone Classico della Valpolicella 2006** di **Corteforte** è dedicato alla Dea venerata nell'antichità protettrice dei campi e portatrice di fertilità. Eccezionale al sorso come al naso, ha una potenzialità di invecchiamento davvero incredibile. Un'azienda da tenere d'occhio.

“Vitigni internazionali, Dna maremmano”: la **Cantina Rigoluccio di Gavorrano**, nel cuore delle **Colline Metallifere grossetane**, ha presentato a **Vitaly** **Elegantia, Maremma Toscana DOC 2011**. Elegante taglio bordolese di **Cabernet Sauvignon** e **Cabernet Franc** presenti in parti uguali, che invecchia in barrique francesi per almeno 18 mesi. Equilibrio, raffinatezza olfattiva, tannini setosi e complessità aromatica ne fanno un vino da tenere sotto osservazione.

Quanto può essere potente un'idea? Quanta storia è racchiusa in un'idea? E quanta passione? **Idea** è il nuovo vino di **Varvaglione 1921**, un rosato da uve di **Primitivo di Manduria**, una celebrazione dell'eccellenza di un vitigno identificativo di una terra che riesce ad essere volano di un viaggio declinato e pensato per essere la colonna sensoriale dell'esperienza con il vino. Il rosato è puro racconto che parla di **Taranto**, della **Puglia**, del **Sud Italia** e di **tutti i Sud del mondo** in cui l'asse mare-sole-vento conferisce al vino caratteristiche organolettiche riconoscibili.

L'**Astemia Pentita**, cantina pop della collina del **Cannubi a Barolo**, ha vinto il premio **5Stars con il suo Barolo Terlo 2013** che non abbiamo esitato a cercare e assaggiare. Rubino con riflessi granato al primo impatto sfodera una buona complessità frutto/floreale tipica del cru, poi vengono al naso note più evolute che vanno dai fiori appassiti alla frutta secca. Un vino che sicuramente deve ancora sfoderare tutto il meglio di sé e che si esprimerà nel tempo.

Non poteva mancare una tappa in **Franciacorta**, dove è nato il vino che porta il nome del territorio: il **61 Nature Rosé 2012 di Berlucchi** rappresenta "tutti i colori del **Pinot Nero**" poiché proviene da tre diverse "varianti" di questo vitigno. La vinificazione in bianco avviene utilizzando presse a piano inclinato, tali presse sono concepite per la pressatura soffice, lenta e graduale di uva intera con immediata separazione del succo. I vini scelti per **61 Nature Rosé 2012** provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, il cosiddetto mosto fiore, pari per quest'annata a **36 litri ogni 100 chili di uva**.

Altro storico nome è **Zenato** che ha presentato il **Lugana Riserva Sergio Zenato**: questo vino nasce dal desiderio di dare il giusto risalto all'identità di un territorio e far apprezzare particolari annate che ambiscono a raggiungere l'eccellenza. Il **Lugana Riserva Sergio Zenato** trae il suo equilibrio dalle vigne più che trentennali del **Podere Massoni** e viene prodotto solo nelle migliori annate. Di colore giallo tenue giallo scarico con riflessi brillanti, al naso si evidenziano fini note floreali, agrumate e di frutta esotica. Il gusto si presenta di buon spessore, equilibrato e minerale. Un vino complesso che esprime appieno il territorio da cui proviene.

Una sorpresa, invece, è stato il **Carbenet FrancOmina Romana di Maestro di Cava**: coltivato in una parcella specifica di suolo franco argilloso, la varietà bordolese di eccellenza raggiunge una ottima e quanto mai rara maturazione dell'uva. La combinazione di differenti cloni e portinnesti di **Cabernet Franc**, piantati a seconda della giacitura e dei suoli presenti nella collina dedicata a questa varietà, insieme alle costanti cure manuali in vigna, fanno di questa etichetta della linea Ars Magna una potente rivelazione.

Cascina Montalbano si è presentato per la prima volta a **Vinitaly** ed esordisce con il "**Tredici**" – **Colline Novaresi Rosso doc 2013 (Nebbiolo 90%, Croatina 10%)**; solo 1000 bottiglie per un *blend* valutato molto positivamente negli anni passati da tecnici, estimatori e appassionati. La cascina è un micro-borgo che sorge sui resti di un castello del 1400, ma c'è chi assicura che quest'ultimo sia stato a sua volta costruito su una rocca del IV secolo.

Altro indirizzo da non perdere: **Tenute Pacelli nel cuore della Calabria**. Abbiamo amato **Tèmeso 2016**, blend di **Magliocco dolce e Calabrese (Nero d'Avola)** con sentori di caffè e frutta secca che si affina in botte grande per 6 mesi e il **Barone Bianco 2017**, riesling in purezza con note di frutta a polpa bianca e albicocca essiccata.

La rivolta del Marsala: per **Francesco Intorcchia** non è solo un vino da meditazione per quest'azienda che fa Marsala da tre generazioni. "Il Marsala è un vino di generazioni, ora stiamo godendo della riserva degli anni Ottanta della famiglia". Abbiamo apprezzato anche il particolare **Marsala da Nero d'Avola** dal gusto pieno che viene da una piccola produzione di 3 ettari che viene abbinato in fiera con i gelati gourmet salati di Ciacco.

Cantina della Volta ha presentato il nuovo spumante **Brut Rosato La Prima Volta 2015**, firmato da **Christian Bellei**, che ha deciso di spostare ancora più in alto l'asticella della qualità del Lambrusco di Sorbara, tra i più grandi cultori del **Metodo Classico in Italia**. È un **Vino Spumante Brut Rosato a Dosaggio Zero**, ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve **Lambrusco di Sorbara**. Ma perché **'La Prima Volta'**? "Nel 2010, quando nacque **Cantina della Volta**, utilizzammo una pressa pneumatica di nuovissima generazione" spiega lo stesso **Christian Bellei**, ricordando quel vino visto nascere assieme al nuovo brand dell'azienda. "Fu un vero e proprio regalo perché grazie a questo gioiello riuscimmo ad ottenere un vino di grande finezza, sicuramente innovativo per l'epoca e completamente inaspettato anche per noi: un lambrusco 'estremo', come amo definirlo, senza mezze misure". Dal colore rosa pallido, la **'Prima Volta 2015'** ha un classico corredo aromatico che unisce note di piccoli frutti con tocchi floreali decisi e di grande precisione. Al palato i delicati richiami fruttati sono subito evidenti, così come l'impatto complessivo che riesce a unire la cremosità del perlage insieme a note citrine e minerali di grande incisività, che rendono il sorso fresco, dissetante e in continua evoluzione.

