

Dodici (e +) vini imperdibili al Vinitaly 2017 secondo Gianni Fabrizio (Gambero Rosso)

on 08 Aprile 2017. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011 - Vinitaly 2017](#)



(Gianni Fabrizio)

Un Vinitaly tutto da scoprire, con l'ombra lunga del ProWein che arriva sino a Verona. Edizione 2017 che comincia fra meno di 24 ore e Gianni Fabrizio, esperto di vini e curatore della guida del Gambero Rosso cerca di far districare gli appassionati nel "mare" di vino che ci sarà tra i padiglioni della fiera veronese.

"Andare a colpo sicuro è facile – dice Fabrizio – Basti pensare alle regioni Toscana e Piemonte, le due grandi del vino italiano. Ma, volendo fare la voce fuori dal coro, dico di andare a fare un salto nel padiglione della Liguria". I vini di questa regione, infatti, sono sconosciuti ai più, "perché si bevono sul posto, dentro i confini liguri – spiega Fabrizio – e non se la fila mai nessuno. Ma ci sono grandi vini, meritano di essere più conosciuti". Tipo? "Penso al Cycnus di Poggio dei Gorleri oppure, e può sembrare la scelta più ovvia, tra i Rossese di Dolceacqua, molto buoni quelli di Terre Bianche o Maccario Dringenberg". In Piemonte, per Gianni Fabrizio, bisogna puntare sui vini meno noti: "Evitate i Barolo o i Barbaresco, non perché meno buoni. Anzi. Penso che l'annata 2013 per il Barolo ce la ricorderemo a lungo. Ruvida, ma merita. Se volete provare qualcosa di particolare, tra i Dolcetto di Ovada andate sul sicuro tra quelli dell'azienda Gaggino o Tacchino. Per i Dogliani, l'imbarazzo della scelta tra Pecchenino, Cascina Corte, Einaudi". Anche in Toscana ci sono "belle cose. E anche qui voglio fare la voce fuori dal coro. Quindi stop ai soliti Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano o Chianti. Grande vino è un Piaggia Carmignano, ma nel padiglione della Toscana mi dedicherei ad assaggiare cose meno ovvie, come qualche Syrah o qualche Pinot Nero, tipo quello di Cantina Fortuna".