

Diario enotecario

Questo è un blog enoico. Il vino è un alimento totalmente diverso da qualsiasi altro: evolve, ha carattere ed è imprevedibile (come l'umanità, insomma). Per questo è interessante. E non è industriale.

venerdì, aprile 20, 2018

Vinitaly 2018 in immagini e appunti sparsi



Archivio blog

▼ 2018 (7)

▼ aprile (1)

[Vinitaly 2018 in immagini e appunti sparsi](#)

▶ marzo (1)

▶ febbraio (2)

▶ gennaio (3)

▶ 2017 (12)

▶ 2016 (10)

▶ 2015 (13)

▶ 2014 (15)

▶ 2013 (12)

▶ 2012 (34)

▶ 2011 (52)

▶ 2010 (41)

Cosa hai trovato alla Fiera? È la domanda normale, di ritorno da Verona, che i clienti fanno all'enotecaro. Va così, è sempre tutto molto antico e moderno assieme, si va al mercato e si ritorna con cose buone - più che altro, da subito, con appunti, foto, tutto mescolato, col bisogno di mettere in ordine. Quindi proviamoci.

Un altro Vinitaly utile, direi. Molti assaggi as usual, molte occasioni di incontro, studio, approfondimento, che quasi un po' mi manca, quella bolgia. No vabbè, diciamo *folla*, che pare meglio.

Un bel po' di tempo l'ho impiegato nei primi assaggi per la prossima [Guida Essenziale](#), in Liguria. E anche stavolta belle sorprese, come per esempio questa doppia versione di **Pigato di Biovio** - la prima sul genere macerato, a contatto con le bucce, niente affatto male, ma così distante dal più preciso **Bon in da Bon** (stessa annata, 2017). Stesso produttore, stessa vigna, risultati opposti: non ci si annoia proprio mai.

- ▶ [2009](#) (69)
- ▶ [2008](#) (134)
- ▶ [2007](#) (150)
- ▶ [2006](#) (205)
- ▶ [2005](#) (103)
- ▶ [2004](#) (10)

Informazioni personali



Fiorenzo

Mi chiamo Fiorenzo Sartore, e faccio l'enotecario (cioè il tenutario di enoteca) nella ridente **Genova**. Scrivo di vino (collaborazioni con l'Unità, Mondadori, e ho co-fondato [Intravino](#)). Il core business sta nella [homepage](#) dell'enoteca, e pure qui dico la mia su questo mondo

Questo blog è così vecchio che ha un [blogroll](#) (rendiamoci conto)

- [Alice e il vino](#)
- [Aristide](#)
- [Carmilla](#)
- [Come diventare un hacker](#)
- [Daniele Minotti \(diritto delle nuove tecnologie\)](#)
- [Fermentation](#)
- [I numeri del vino](#)
- [Il Manifesto di Porthos](#)
- [La Grossa Distribuzione](#)
- [La Piccola Casa](#)
- [La Piccola Cuoca](#)
- [Mantellini](#)
- [Marketing del vino](#)



meraviglioso. Va bene? Buon divertimento.

[Visualizza il mio profilo completo](#)

- [Michele Marziani](#)
- [Netiquette](#)
- [No 1984!](#)
- [Papero Giallo](#)
- [Poggio Argentiera](#)
- [The Wine Blog](#)
- [Tigulliovino.it Weblog](#)
- [Tombolini](#)
- [Vino Pigro](#)
- [Vino da Burde](#)
- [Vino:](#)
- [Vinoestoria](#)
- [Vinography](#)
- [Wino](#)
- [World of Ends](#)
- [\[Gran finale: il mio arcaicissimo blog!\]](#)

Giovanna Maccario coi suoi **Rossese di Dolceacqua** non sbaglia mai, mai un colpo. La cosa di gran lunga più difficile è sceglierne uno, tra questi. Che in effetti uno si chiede: ma perché scegliere, li berrei tutti. **Extra bonus, a Dolceacqua il Rossese Bricco Arcagna 2016 di Terre Bianche** risulta, nei miei appunti, il punteggio più alto mai dato. Direi che non serve dire altro.



Girando tra i produttori della mia regione capita anche di trovare affiancati **Lunae** e **Parma**, due produttori che più distanti non potrebbero essere, dal punto di vista dello stile - eppure eccoli qua, vicini vicini. Forse una metafora della mia voglia di avere tutte e due i piaceri possibili, dipende da come ti va in quel momento, da cosa ti va di provare. Fiero e serissimo il bianco di Parma, morbidente e tropiceggiante quello di Lunae. Appunto, è un mondo vario.



E infine un altro classico inossidabile, il **Baccan di Bruna** alla prova della vendemmia '16, un Pigato che ormai è un'istituzione (ma provatelo dopo qualche anno di vetro, e saranno altre meraviglie).



Saltando fuori dal guscio localista, in Puglia gli assaggi di **Vinicola Savese** sono un altro fatto rilevante, del genere da mettere in lista per i prossimi acquisti: possenti, fruttoni, muscolari (eh sì, a me piace il genere).



Una modalità tipica, inevitabile direi delle fiere veronesi, è saltare di palo in frasca. Per cui segnalo gli Champagne di 1492 Coloniale (distributore, gruppo Timossi). Ogni versione di Esterlin, dal Millesimato al Rosé, erano encomiabili. Bel lavoro, ragazzi.



E sempre a proposito di distribuzioni, il gruppo Area 6 tra le molte cose assai buone aveva **PutzenHof**, un altoatesino che finisce immediatamente nella lista di cui sopra, quella "vini da comprare" cioè. Delizie specifiche: sauvignon e pinot bianco. Fantastici, davvero.



Vinitaly significa anche seminari, assaggi guidati: come questo, curato da Monica Coluccia, sui bianchi irpini.



Ma la trasferta veronese significa anche *fiere satelliti*, cioè quelle fiere che prima del (e attorno al) Vinitaly sono un vero e proprio tour alternativo. Villa Favorita resta la mia preferita - dove per esempio ho trovato formidabili i vini di **Nevio Scala** (quello famoso, sì), primo tra tutti questa garganega.



Forse a Villa Favorita uno dei test più interessanti è stata questa degustazione tenuta da Gianpaolo Giacobbo, sui vini a zero solfiti alla prova del tempo, in media con dieci anni di affinamento. La sorpresa è che sì, reggono eccome. Per me l'assaggio memorabilissimo è stato il secondo vino, il Prosecco a rifermentazione naturale di **Casa Belfi**, semplicemente indimenticabile per il profilo complesso e sì, ora lo dico, *minerale*. Buono oltre ogni dire.



Ma tornando a Vinitaly, altro da segnalare è il **Barricadiero 2015 di Aurora**, assaggiato nell'enclave del Vivit (i naturali bioqualcosa), che per me è nella sua versione migliore da sempre. E siccome questi migliorano di anno in anno, ho già voglia di sentire il prossimo.



E insomma, potrei dire che è quasi tutto qui, ma ovviamente no. Ci sarebbe infinitamente di più da dire, ma appunto questo è un post di servizio, anzi di auto-servizio, ve l'avevo detto che devo fare ordine negli appunti. Gli assaggi e le occasioni di incontro a Verona sono innumerevoli, e anche off topic, come l'ultima foto che vedete qua sotto. Altro indimenticabile.



Publicato da [Fiorenzo](#) a [10:53 AM](#)

Nessun commento:



[Post più recenti](#)

[Home page](#)

[Post più vecchi](#)

Iscriviti a: [Post \(Atom\)](#)
