

BLUARTE

Vinitaly on the stage

Vinitaly è l'Italia del vino che ricama la sua orografia, una variegata gamma espressiva dalle fragranze uniche che incontra il mondo attraverso incontri b2b, degustazioni, seminari. L'intraprendenza dei grandi imprenditori diviene apripista per i più piccoli.

di Antonella Iozzo



Verona - Il vino chiama il mondo del vino risponde con Vinitaly 2015. Produttori, importatori, giornalisti, esperti del settore, winelovers, per quattro giorni vivono tutte i risvolti di Vinitaly. Traffico in tilt, parcheggi, k.o over booking per l'hotelleria, ma dentro la Fiera e per la città di Verona con il Fuori Salone, l'unicità dell'evento trionfa, il vino trionfa e i produttori all'unisono brindano alla positività dell'anno in corso.

Tra i vari padiglioni un solo fil rouge l'energia dei produttori e la voglia di presentare la propria espressività enologica. È un continuo fermento che passa dal Pad. dell'Emilia Romagna al Pad. del Trentino. Gestì che parlano di tradizione e d'innovazione come quelli della Cantina Mori Colli Zugna, dal Gruppo Mezzacorona alle Cantine Ferrari, la qualità di un simbolo riconosciuto in tutto il mondo, espressione del Made in Italy che firmerà il brindisi del Padiglione Italia all'expo 2015.

Ospitali e produttivi sono le caratteristiche dominanti del Veneto. Signora di gran classe, rilascia il suo fascino nelle diverse declinazioni dei suoi terroir, dalle zone del prosecco alla Valpolicella, alle terre del Bardolino, Soave, Custoza, Lugana e un mondo che risuona nei calici dell'azienda Dogarina, o dell'Azienda Le Bertole e se parliamo di Prosecco Superiore le bollicine ci conducono allo stand dell'Azienda Follador. Freschezza, mineralità, sapidità riconosciuta dai palati più fini, non è un caso, infatti, se sull'Oriente Express si brinda Follador. Un brand che adesso si arricchisce di nuove proposte, vini rossi e bianchi fermi che rilanciano il carattere di terre vocate alla viticoltura e alla passione di famiglia che si tramanda da generazioni.

Un crescendo che ci conduce ai nomi storici della Valpolicella come Bertani, Tommasi o Cesari. Il suo stand è una creazione contemporanea dove architettura e design si fondono in una curva armonica che ci rimanda alle botti, al lungo riposo nel silenzio musicale della cantina. Semisferica sensazione avvolgente, quasi come un cielo notturno che avvolge e abbraccia l'essenza del vino che conquista per morbidezza e rotondità il palato internazionale di esperti e appassionati che qui a Vinitaly s'incontrano per sancire la qualità del prodotto. Il vino è il protagonista sul palcoscenico di Vinitaly, dietro le quinte le magistrali interpretazioni di grandi Cantine e Tenute che hanno scritto la storia in flutti di tradizione e qualità, di cultura e territorio. È una vocazione carica di passione e intraprendenza che porta il nome di Allegrini, una dinamicità che si chiama Villa Sandi, una professionalità conosciuta come Agricola Masi, una competenza come Mastroberardino.

È l'Italia del vino che ricama la sua orografia, una variegata gamma espressiva dalle

fragranze uniche che incontra il mondo attraverso incontri b2b, degustazioni, seminari. L'intraprendenza dei grandi imprenditori diviene apripista per i più piccoli e le prospettive del mercato vertono in soluzioni più abbordabili. È tempo di confrontarsi, di dialogare, di scoprire nuove realtà come La Collina dei Ciliegi in Valpolicella, con un amarone moderno, nuovo che non ti aspetti, e facendo un salto sul versante laziale l'Omnia Romana, rossi e bianchi raffinati e di alta gamma, con il piglio deciso del proprietario Anton F. Börner e ancora l'impegno di Copertinum con vini da scoprire.

Ogni regione è una realtà del settore, che ogni produttore eleva al massimo livello come Venica & Venica, ci troviamo in Friuli Venezia Giulia che da sempre produce bianchi di grande eleganza e mineralità, ma anche Villa Puppi, interpretazioni molto legate al territorio senza dimenticare il tocco personale. Il Friuli è terra anche dello Schioppettino e quello di Prepotto si lascia degustare in sorsi di territorialità e unicità. Vigna Petrusa ne è l'esempio

Eccellenze Made in Italy che da Vinitaly proiettano la loro passione come Roberto Castagner, Mastro Distillatore Veneto, che con la sua Grappa Fuoriclasse Leon, affinata in barrique per ben 15 anni è ormai orgoglio, simbolo, essenza di un concept che ha conquistato i palati più scettici. Un velluto sonoro che seduce e rinasce ogni volta. L'8^a edizione del Premio Fuoriclasse nato per valorizzare personalità del mondo della cultura, dello spettacolo, dell'imprenditoria e della comunicazione, voluto da Roberto Castagner, quest'anno ha visto entrare nella Giuria del premio Riccardo Donadon (H-Farm), Alessandro Torcoli (Civiltà del bere) Tiziana Prevedello Stefanel (Iride). Tre Fuoriclasse del Made in Italy.

Un corollario di emozioni che trova le sue corrispondenze nello Stand dell'Alto Adige che si apre con lo Stand del consorzio Vini Alto Adige. Una piccola terra dalle grandi varietà: terroir, cultura, origine, dedizione alla qualità. Quattro punti cardinali che lo proiettano verso un mercato in continua espansione. Coesi e competitivi, legati alla tradizione proiettati verso l'innovazione. Una filosofia che traduce gesti, esperienza, tenacia e rispetto per il territorio.



Solo così da una piccola terra possono nascere grandi vini come le etichette della Cantina San Paolo, opera in divenire che continua con una sinfonia di profumi unici che ci conducono dritti alla Cantina Tramin. È come se ogni produttore componesse un mosaico di emozioni che rilanciano la qualità dei vini, la cura e alla ricercatezza della Cantina Manincor, la bollicina estremamente elegante e raffinata di Hadeburg, il richiamo all'origine della Tenuta Rottensteiner, il piglio intraprendente della Tenuta Peter Sölva, la classe in una fragranza di pulizia formale del gusto quale quello di Elena Walch, la lunga esperienza della Cantina Terlano, la qualità sopra ogni cosa della San Michele Appiano, il nuovo vino Appius, porta nel nome le sue radici la sua essenza, la tradizione e la costanza dell'Azienda Pfannenstielhof che comunica e promuove il gesto quotidiano del produttore, la dedizione della Famiglia Aurich Azienda Unterortl, senza dimenticare la tradizione dei Distillati Roner.

La qualità non è un optional, la tradizione non è retorica, per chi ha saputo elevare il gesto dell'uomo, interpretare la poesia della terra, ascoltare il pulsare della natura con competenza, saggezza, esperienza in calici di cultura del vino. Cultura italiana che sigla l'eccellenza senza confini è il caso di Biondi Santi, il tempo si concede. Banfi, Marchesi

Antinori, una vita dedicata al vino, nella consapevolezza che la storia si stratifica in gesti unici, e ancora Tenuta San Leonardo, Tenuta San Vito, Castello di Bolgheri, Sassicaia, Consorzio del Chianti, un nome, un'elegia. Dalla Toscana al Piemonte calici rossi con Ceretto, Pio Cesare. Sua maestà il Barolo, si lascia degustare, esplorare, sorso dopo sorso, ogni realtà produttiva ne rilascia la sua originale interpretazione, ma il Piemonte è anche terra di barbera e di Rochè, e l'Azienda Montalbera ne dà una felice interpretazione carica di terroir e modernità.

Vinitaly senza frontiere ci porta nel padiglione international con champagne francesi e vini che non ti aspetti fra tutti la linea Savalan dell'Azienda Aspi Winery Azerbaijan. Il Viognier si apre al naso con profumi freschi e minerali, al palato è un'implosione emozionale che si apre all'armonia, come un canto alla luna. Sensualità vibrante il Traminer, piacevolezza e finezza modulate con sobrietà.

Vinitaly 2015 più di 150.000 visitatori per una kermesse che non ha uguali. Innovazione, dinamismo economico, tradizione, cultura. Il vino ringrazia.

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(30/03/2015)

Articoli correlati:

[OperaWine, parla il vino](#)

[Vinitaly, over the top](#)

[Intervista Giovanni Mantovani](#)

[Italian Wine Ambassador con VIA](#)

[Spumante Villa Sandi, nasce Opere Serenissima DOC](#)

[The Wine Mood Allegrini apre il Grand](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](#) - Sito internet: www.bluarte.it