

## Una domenica al Vinitay

Grazie al Vinitay 2008, ho avuto la possibilità di degustare vini particolari e conoscere realtà enologiche lontane dalla nostra viticoltura, con questo veloce racconto vi elenco i vini più eleganti e particolari assaggiati che vi consiglio.

Una volta arrivato ho iniziato con un excursus nello stand d'entrata occupato dalla Lombardia, naturalmente diviso per consorzi, in Franciacorta ho degustato un Brut classico del 2003 della ormai nota Ferghettina, azienda che negli ultimi anni sta facendo incetta di numerosi premi a livello internazionale e come dice il produttore il sig. Gatti, il franciacorta si beve volentieri a tutte le ore.

Velocemente sono andato nella classica piazzetta Valcalepio, ove assaggiato il Kalos dell'az. Il Calepino, che come avevo già detto è un vino particolare per quanto riguarda la produzione, dopo aver elogiato il suo vino mi sono imbattuto in un dibattito sull'appassimento dell'uva in cassetta e quindi la concentrazione in zuccheri o la concentrazione su pianta prima della vendemmia, (io sono per la seconda teoria). Per mio dispiacere mancava lo stand di una nota azienda Bergamasca, Podere Cavaga, di cui consiglio il Franconia, vino storico Bergamasco molto particolare in profumi e tannicità.

In Emilia-Romagna, ho iniziato un mini tour con la sola idea del Lambrusco ma mi sono imbattuto in un pinot nero molto fresco dell'Az. Agricola Fattorie di Montechiaro, (Colli Bolognesi), ma non solo, ho avuto la fortuna di degustare due vini uno fermo fatto con il Pignoletto, (vitigno autoctono molto fresco, armonico) veramente da provare e la sua versione frizzante non spumante, un vero nettare.

Nello stand del Lazio, ho incontrato l'Az. Falasco, nota masoin dell'Italia centrale, con cantine anche in Umbria.

In questo caso sono venuto a conoscenza di un vitigno autoctono il Ruscedo, eccezionale veramente come il titolo di un noto film di Abatantuono.

Ho potuto assaggiare il famoso Est! Est! Est! Di Montefiascone DOC, un'altra variante dell'Est! Est! Est! di Montefiascone e un Lazio IGT, voi potete dire si va bene E allora?

La particolarità è come il 20% di Ruscedo nel primo caso e il 100% nell'ultimo diano un prodotto molto diverso e particolarità, sono vini bianchi che invecchiano bene.

Un nome su tutti il prodotti provati; Poggio dei Gelsi- Est! Est! Est! di Montefiascone DOC.

Per curiosità sono andato nello stand delle Az. straniere, una su tutte Torres, maison famosa spagnola.

In questa cantina oltre alla cordialità che in svariati casi è mancata vedi zona Sub Tirol, il pacchetto dei prodotti è assortitissimo io ho degustato il loro cavallo di battaglia Sangrè de Toro rosso, abbastanza apprezzabile grazie ai vitigni Garnacha e Carinera.

Altre gustose chicche sono i brandy spagnoli, dal più noto Torres 20, miglior brandy del mondo a detta del responsabile vendita che mi ha descritto il distillato usando un italiano molto spagnolizzante per circa un ora, in ogni caso resta davvero un elisir fantastico.

La Sardegna mi ha colpito con i piccoli produttori uno su tutti Eredi Luigi Poscia, che si occupa di distillati e liquori. Azienda del sud Sardegna, il suo punto forte è l'amaro di mirto, che è molto differente dal classico mirto, altro che Zedda Piras con tutto il rispetto, e la grappa di Monica (vitigno autoctono del sud della Sardegna, famoso per l'omonimo vino).

In Friuli come non fermarsi alla distilleria Nonino, mi sono avvicinato con un po' di sospetto perché l'idea comune è che un marchio così conosciuto e commerciale possa produrre distillati sterili, ma mi sono dovuto ricredere ho provato le grappe Fragolino, di Moscato e quella di Prosecco Millesimato, veramente complimenti, niente a che vedere con le distillerie Franciacorta, un consiglio evitate l'acquisto.

Ed infine una piacevole scoperta in Sub Tirol, Azienda molto conosciuta anche per i prezzi delle bottiglie, Franz Hass, famoso anche per le etichette disegnate da un noto pittore e dal suo essere molto riservato.

I vini provati tutti e due esageratamente ottimi (scusate l'uso improprio dei superlativi); il Moscato Rosa, un vero rosolio, un'esplosione di frutta e di freschezza, come dicevano dei miei vicini di degustazione "se ne berrebbe un secchio" e per finire u traminer aromatico anch'esso eccezionale e consigliato per le signore.

Con questo concludo, questa mio tour, ringraziando le aziende che mi hanno ospitato, e mi hanno dato la possibilità di degustare i loro vini e distillati.

Oltre alle aziende enunciate, ringrazio gli altri stand/regione e non tolgo il merito dei loro prodotti ma la giornata era e "si è persa nel bicchiere".

Ricordo che il nostro panorama vitivinicolo è unico e insuperabile a livello mondiale qualsiasi cosa si dica...