

Al Bibenda Day il vino fa spettacolo

LA KERMESSE

La Roma del vino come la Grande Mela. Il Wine and Spirits di New York viene superato dal Bibenda Day romano, la grande kermesse inventata nel 2002 e giunta quest'anno alla sua tredicesima edizione. Difficile infatti non restare colpiti dalla folla stregata dalla cultura del vino e del buon bere, che hanno fatto spettacolo sabato scorso nel grande spazio allestito al Rome Cavalieri. «Un segnale forte davvero - spiega Franco Ricci, presidente della Fondazione Italiana Sommelier, nata da nemmeno un mese da una sofferta separazione dall'AIS, l'Associazione dei Sommelier - Roma è sempre stata il motore trainante del mondo del vino. Basti pensare alle settecento persone che frequentano i nostri corsi, o alle 130mila presenze all'anno in occasione delle nostre manifestazioni. In Italia manca una vera cultura del vino. Insomma, c'è ancora tanto da fare: i progetti ci sono, parola d'ordine: ti amo Italia».

Il Bibenda Day ha dimostrato quanto sia possibile fare del vino materia di spettacolo. Sette ore e mezzo di kermesse e ottocento

partecipanti, ciascuno col suo tavolo da degustazione: acqua, un esercito di bicchieri, pane casereccio e Parmigiano Reggiano. Il fil rouge, degustare alcune tra le grandi eccellenze tricolori secondo uno schema diviso in cinque grandi aree. Partenza quindi con gli spumanti, dall'eleganza del Franciacorta Extrabrut 2002 Vittorio Moretti alla complessità del Soldati La Scolca Brut d'antan 1989. Per i bianchi il criterio si è

Tocco di classe

Rossese di Dolceacqua una bella scoperta

Focaccia, farinata, gnocchi al pesto sono la proposta inventata da Gianni Ruggiero, genovese doc, vulcanico patron del Simposio, per degustare un grande vino poco conosciuto della Liguria, il Rossese di Dolceacqua. Nerbo, eleganza per un vino che viene dall'Asia Minore a Marsiglia e poi prende nome di Tibouren in Provenza. Da non perdere: Anfosso, Ka Mancinè, Maccario Dringenberg, Terre Bianche, Du Nemu.

ispirato a un'esplorazione tra estremi, con l'equilibrata classicità del Soave classico La Rocca contrapposta all'esplosione di potenza del Trebbiano d'Abruzzo Valentini, ma anche alle note capricciose e seducenti del Costa d'Amalfi Furore Fior d'uva 2008 di Marisa Cuomo.

ROSSI DELLO SPIRITO

Due le categorie per i rossi: dello spirito e profondi. I rossi dello spirito appartengono a un bere raffinato, spesso fuori dal copione consolidato dei soliti vitigni. Da Nord a Sud ecco allora la complessità di profumi del Rossese di Dolceacqua Galeae 2010 Ka Mancinè e la morbidezza siciliana dell'uvaggio di Nerello Mascalese, Cappuccio e Nocera del Faro Palari 2007. Il capitolo finale, dedicato ai vini da dessert, ha proposto una rarità assoluta come Centottanta, il vino che la celebre casa siciliana Florio ha voluto produrre per celebrare i suoi quasi due secoli di storia: un'uva tipica, immediata, fresca, legata al territorio come lo Zibibbo di Pantelleria, fatto invecchiare in botti che hanno accolto la lunga maturazione di un Marsala vergine del 1963.

G.A.D.