

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.

giovedì, aprile 14, 2016

Alcuni appunti molto sparsi dopo Vinitaly 2016



La prima cosa da dire sarebbe questa: arriva la vendemmia 2015 e alcuni vini sentiti alla fiera veronese promettono già meraviglie. Partendo dai miei altoatesini di riferimento, ad esempio il Pinot Grigio Oberfeld di Kobler e il Moscato Secco di Thurnhof, che ai primi assaggi erano già formidabili.

Il primo giorno della fiera l'ho impegnato in assaggi di Liguria che riguardano la Guida Essenziale ai Vini d'Italia, con cui collaboro, e tra tutti voglio segnalare un Vermentino Riviera di Ponente, quello di Terre Bianche, che ho trovato semplicemente grandioso (naso minerale quasi da riesling): non sarà tra le cose che vendo, perlomeno non a breve, ma se lo trovate in giro non fatevelo scappare. Poi si preannuncia un bel momento per il Rossese di Dolceacqua grazie alle versioni superiori 2014, che hanno la solita triade top in Maccario, Terre Bianche e Ka Manciné.

Altro assaggio alquanto indimenticabile è il bianco a base zibibbo, secco, prodotto a Menfi (Sicilia) da Marilena Barbera, "Ammàno" #3, probabilmente una delle migliori versioni di zibibbo secco mai assaggiate nei secoli dei secoli, insomma mette quasi soggezione. Due cose sulle bollicine: sempre bene il Franciacorta Rosé di Gatti, la sorpresa per me viene da Valdobbiadene. Le

versioni brut di Prosecco non mi hanno mai particolarmente convinto, ma stavolta faccio una bella inversione a U: Spagnol col suo Col del Sas brut ottiene la perfetta quadratura del cerchio, perfetto mix di acidità e morbidezza - del resto si chiama brut ma ha pur sempre un dosaggio zuccherino sensibile, otto grammi per litro. Insomma era perfetto. Felice di vedere uno dei miei prosegchisti del cuore ha centrato anche quell'obbiettivo.

Poi altre conferme: il Lambrusco 2015 area Parma di Monte delle Vigne, classico vino che con una mano tengo il bicchiere durante l'assaggio e con l'altra compilo l'ordine immediato al produttore. Per dire.

Ci sarebbe poi la lunghissima e totalmente irrisolta questione dell'organizzazione della fiera - sto seguendo due dibattiti su Intravino, [qui](#) e [qui](#) - ma temo che anche quest'anno si arriverà a nulla. Il mondo si divide ormai in chi va a Vinitaly e chi (felicemente) ne sta alla larga. Io faccio parte della prima schiera, quanto basta per dire che in mezzo a carenze obbiettivamente imbarazzanti la folla a Vinitaly ogni anno pare semplicemente oceanica. Per paradossale che sia, il successo di Vinitaly determinerà sempre più il successo delle micro rassegne settoriali, tematiche, che si qualificano, appunto, per non essere elefantiache come Vinitaly. Fate la vostra scelta.

Fiorenzo a 7:16 PM

Condividi



Nessun commento:

[Posta un commento](#)

[Home page](#)



[Visualizza versione web](#)

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 meraviglioso. Va bene? Buon divertimento.

[Visualizza il mio profilo completo](#)

Powered by [Blogger](#).