

“LA CRONACA” AL VINITALY. DIARIO DI BORDO (1)

STEFANIA TESSARI

“Piantando sogni, raccogliamo vino”

Varchiamo l'ingresso e comincia il tour, che fa riscoprire uno stato d'animo dimenticato

Vinitaly è uno stato d'animo. È un crocevia che permette incontri di “sapori” e riflessioni arricchenti e stimolanti. Dal punto di vista umano e professionale. È un'occasione per degustare, scoprire, confrontarsi. Tra addetti ai lavori e winelovers. Ognuno può portare il proprio contributo. Di passione, competenza e intuizioni. Il “ritorno” di Vinitaly dopo due anni ha permesso di sperimentare nuovamente questo stato d'animo, se possibile amplificato. Superando i tornelli e varcando l'ingresso, si percepisce una fiera nuovamente pulsante di vita che ritorna con entusiasmo. Ecco che oggi e nei prossimi giorni, come in un diario di bordo, su queste pagine leggerete qualche appunto di viaggio o nota di colore a proposito di stand, vini, storie e persone che a Vinitaly, secondo noi, meritano un'attenzione particolare.

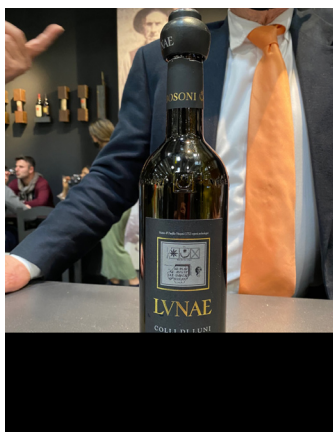
Vignaioli Contrà Soarda
Al Padiglione 4, stand B5, si trova un'azienda di Bassano del Grappa (VI). Siamo all'inizio del nostro viaggio. Capitati in questo stand per caso, ci affidiamo ai consigli di degustazione di chi ci accoglie allo stand.

Dando una sbirciatina alla loro pagina Instagram, nella biografia si legge

“we believed that by planting dreams we could pick grapes and olives”, e quindi: “credevamo che piantando sogni potessimo raccogliere uva e olive”. Assaggiatoli un po' questi vini che derivano

per sei mesi. Colore giallo tenue con leggeri riflessi verdi. Al naso bouquet di agrumi, limone, pompelmo e una spiccata nota di erba appena tagliata, vegetale. Al palato riempie la bocca pulendola

scheda tecnica: “Singole micro vinificazioni, il Pinot Nero e il Carmenere fermenta in legno mentre il Marzemino in acciaio, affinano poi sia in tonneau che in barrique per due anni. Colore rosso rubino



dai sogni, quindi. Per primo un Soarda Vespaiolo, un vino bianco fermo. È una selezione di uve Vespaiola. Da scheda tecnica: “Fermentazione e affinamento in acciaio a temperatura controllata

con la sua spiccata e nota acidità”.

È poi il turno del secondo vino: il Musso Mosto. Sì, avete capito bene: “Musso”. Il brand Musso, ideato da questa cantina è un omaggio a quelle “fantastiche creature che popolano i nostri vigneti”. Questa linea è stata creata per comunicare autentiche e tangibili emozioni. Lo slogan pronunciato dal musso? “Terroir? Sono parte di esso”. Il vino degustato, nello specifico, è una selezione di uve Pinot Nero, Carmenere e Marzemino Nero. Ancora, da

La magia del Vinitaly che torna a vivere

intenso, profumi di frutta rossa, spezie ed erbe aromatiche. In bocca è sapido, avvolgente, minerale, con una fine lunga e fresca”.

Un ulteriore aspetto che ci ha colpito, di quest'azienda, oltre la cortesia riservataci nell'accoglienza, è la particolarità dei nomi dei vini: Il Pendio, Il Saggio, Terre di Lava... volete conoscere gli altri? Fategli visita.

1. CONTINUA

“LA CRONACA” AL VINITALY. DIARIO DI BORDO (2)

STEFANIA TESSARI

Lunae Bosoni, l'oscar della giornata

“Il mondo va troppo in fretta” sta scritto allo stand. E allora, sorseggiate lentamente

CONTINUA

Brunelli

Il loro Amarone Classico? “Un perfetto esempio di come Cassiodoro definiva questo vino: “bevibile porpora di soavità incredibile””. Rimaniamo al padiglione 4 e ci spostiamo di qualche metro per raggiungere A5: Brunelli Amarone e Fine Wines di San Pietro in Cariano. Cosa chiediamo di degustare? Amarone, ovviamente. Giochiamo in casa. Si definiscono interpreti e custodi di un magnifico territorio. Si impegnano a seguire i ritmi della vigna con dedizione. Il loro motto? “Più persone, una sola famiglia”.

Ad accoglierci c'è il figlio di Luigi Brunelli. Degustiamo L'Amarone Classico, un vino pluripremiato, prodotto in piccole quantità, con un metodo artigianale di selezione manuale dei grappoli rimasto inalterato nei decenni. “Nella fase di affinamento ed invecchiamento l'Amarone acquista le sue migliori proprietà organolettiche, uniche come il terreno dal quale proviene”, si legge sul loro sito.

Tra i prestigiosi riconoscimenti ricevuti: 94 PUNTI | James Suckling tasting session 2019/2020 e 95 PUNTI | James Suckling tasting

session 2018/2019. Medaglia d'oro alla Challenge International du Vin 2019 e 2018 a Mundus Vini 2017 e 2015 e la Grand Gold Medal al Concours International des Vins à Lyon.

Non possiamo che esse-

sciamo l'elevata qualità dei vini prodotti da questa cantina. Il loro Vermentino Colli di Luni-Liguria Black Label 2018 è stato segnalato dal Wine Spectator, solo per riportare uno dei numerosi riconoscimenti. Ma ciò

nome della cantina. “Già nel 177 a.C. una colonia romana fu fondata alle foci del fiume Magra e denominata “Portus Lunae”. Plinio il Vecchio, nella sua opera “Naturalis Historia” a proposito del vino di questo luogo



re d'accordo.

Lunae Bosoni

Storia, eleganza e cultura in un comprensorio di 65 ettari. È inutile girarci attorno. Lo ammettiamo senza troppi giri di parole. L'azienda Lunae Bosoni di Luni, La Spezia, è la cantina che si è conquistata il posto d'onore tra le migliori di questa giornata. Ci dirigiamo verso il padiglione 7 e raggiungiamo appositamente questo stand tra F4 e F5, perché cono-

che troviamo in questo stand elegante e curato è molto di più di un altisonante premio. Paolo Bosoni, il proprietario, ci accoglie e poi lascia alla fidata “regia” del collaboratore Claudio il resto della nostra degustazione. È grazie a Claudio e all'eleganza e al garbo dei suoi racconti che intraprendiamo un appassionante viaggio attraverso una storia millenaria, che ci permette di ricostruire le origini del

scriveva: “Etruriae Luna palma habet...” (65 d.C.) : “...dell'Etruria, quello di Luni ha la palma...”.

Alle sue spalle, si leggono queste parole: “...il mondo ha camminato troppo in fretta...”. Quando gli chiediamo il motivo della scelta di questa citazione, ci ricorda l'importanza della lentezza, come valore da preservare ed esaltare. E allora sorseggiamo lentamente. Senza fretta di andarsene via...