Viaggio nord-sud tra i territori del Vinitaly 2011

Scritto da Maria Concetta Turco
Venerdì 22 Aprile 2011 11:25

Maria Concetta Turco *è una nuova leva dell'**Associazione Italiana Sommelier** che ha conseguito il diploma presso la delegazione di **Palermo**. Da sempre amante del vino, grazie ad una necessità professionale, qualche anno fa ha finalmente deciso di iscriversi ai corsi AIS per professionalizzare meglio la sua passione, diventando così sommelier nel 2009. Poteva mai farsi sfuggire l'occasione di un succoso tour in quel paradiso dei degustatori chiamata Vinitaly ? E così ecco la dettagliata cronaca di una massacrante giornata veronese tra cantine e bottiglie, da lei inviatami per la pubblicazione su **CucinArtusi.it** .*

Maurizio Artusi



Il sette Aprile, usando la tipica approssimata espressione siciliana "intorno alle dieci del mattino", sono già all'ingresso del Vinitaly, quasi con il rischio di arrivare puntuale all'apertura. Sono partita molto presto quella mattina, dalla Toscana per l'esattezza, dove sono giunta, provenendo dalla Sicilia, nella tarda serata del giorno prima. Ho deciso di fare un giro tra alcuni territori vitivinicoli in un'unica giornata, nuova sfida per una stakanovista dei viaggi in 24/48 ore quale io sono! Poi, se si hanno delle guide d'eccezione, come è capitato a me quest'anno, tutto è possibile. Le guide in questione sono **Andrea Barderi** e **Giulia Croce**, due agenti di commercio di alcune realtà vitivinicole italiane davvero interessanti, toscano lui, siciliana ma toscana d'adozione lei, entrambi con la passione di Benigni e il suo Dante. E' con loro che sono partita dalla Toscana, ed è grazie a loro che è iniziato questo affascinante viaggio tra alcuni territori del vino, infatti, come dei moderni Virgilio mi hanno accompagnata per quasi tutto il percorso.



Il primo territorio che siamo andati a visitare è stato quello della **Franciacorta**, luogo italiano d'elezione del metodo classico che, con le sue colline e le sue brezze vicino al lago d'Iseo, ha un microclima perfetto per la coltivazione dello chardonnay, dal quale ne ottiene doti di eleganza e finezza indiscutibili. Sarà per l'eccellenza dei prodotti, ma anche per l'abilità nel promuovere e comunicare questo territorio, che già di prima mattina le degustazioni di Franciacorta sono prese d'assalto, infatti, vedo girare per le aziende di queste contrade, noti critici enogastronomici e tanti appassionati.

L'azienda che incontriamo per prima è **Barone Pizzini**, forte dei suoi 140 anni di storia, si trova in un territorio che insiste tra una riserva e un monastero cluniacense, negli ultimi anni ha fatto dell'agricoltura biologica, biodinamica e dell'ecosostenibilità i suoi punti di forza. Ad accoglierci c'è il direttore commerciale dell'azienda, che ci segue nella degustazione di due vini: l'**Extra Brut** e il **Bagnadore Pas Dosè Riserva**, sfoggiando il nuovo bicchiere, appositamente studiato dal Consorzio di Franciacorta, per esaltare sia le bollicine che i profumi dei vini mossi.

L'**Extra Brut Franciacorta** Docg, un 95% di chardonnay e 5% di pinot nero con affinamento sui lieviti di 24 mesi, ha un perlage fine, al naso sono predominanti i sentori intensi di fiori gialli, di frutta secca e di crosta di pane. Al gusto è abbastanza persistente ed elegante.

Il **Bagnadore Pas Dosè Riserva** Franciacorta Docg, uno chardonnay 50%, pinot nero 50%, con affinamento sui lieviti di 60 mesi in barrique, è un millesimato del 2004, ha un colore giallo intenso, profumi persistenti di spezie, frutta gialla matura, erbe aromatiche, persistente e vellutato al gusto, elegante e di grande struttura, ha ottenuto i 5 grappoli di Duemilavini 2011.



Dopo questo primo intenso viaggio sensoriale, ancora stordita un pò per il vino, un pò per il caldo afoso che opprime Verona, ci dirigiamo verso la **Campania**. Ci ritroviamo in provincia di **Avellino**, in una zona di media collina nel cuore dell'Irpinia, precisamente nell'azienda **Colli di Castelfranci**. Qui si aggiungono al nostro tour una coppia di simpatici ristoratori toscani, con i quali si intraprenderanno poi amabili discorsi sui territori di provenienza, scambi di opinioni, ricette e notizie enogastronomiche, insomma, spunti preziosi che arricchiscono la giornata. Ad accoglierci in azienda troviamo alcuni dei titolari, che pongono alla nostra attenzione tre vini bianchi.

Per prima cosa degustiamo una **Falanghina** in purezza, dai profumi intensi e fruttati, morbida e persistente al palato.

Passiamo poi al **Greco di Tufo** in purezza, dal profumo fruttato, con sentori di polpa gialla matura, dal gusto sapido e fresco, con una lunga persistenza aromatica.

Per ultimo assaggiamo un **Fiano d'Avellino** in purezza, vendemmia tardiva, dal profumo intenso, fruttato, molto elegante e con un bell'equilibrio tra sapidità e freschezza.



Tra un approfondimento sul territorio e uno sull'azienda salutiamo i titolari, e sempre più storditi ci ritroviamo in **Trentino,** da quel colosso aziendale che è il gruppo **Mezzacorona**. Nonostante le dimensioni faraoniche, le parole d'ordine sono attenzione e accoglienza, e anche qui a seguirci nel percorso degustativo c'è un responsabile dell'azienda.

Iniziamo il nostro percorso con una delle cantine del gruppo che è **Rotari**, e precisamente con un metodo classico trento doc, il **Rotari Cuvèe 28**, uno chardonnay al 90% e pinot nero al 10%, che fa 28 mesi sui lieviti, dal colore giallo paglierino, dal profumo intenso ed elegante, dal gusto fragrante, armonico e con un perlage fine e abbastanza persistente.

Dopo questo assaggio, al quale ci siamo decisi ad abbinare una serie di delizie di pane, tra taralli e crostini aromatizzati, sperando di attutire l'effetto dell'alcol, passiamo al **Rotari Riserva** Talento Trento Doc, uno chardonnay al 90% e pinot nero al 10%, che affina 48 mesi sui lieviti, dal colore giallo brillante, con profumi di frutta gialla matura, note di burro, nocciola e frutta secca, dal gusto vellutato, morbido e fragrante, dal perlage fine ed elegante.

Continuando il viaggio nei territori che appartengono al gruppo **Mezzacorona**, arriviamo al **Dalila Sicilia** Igt, un 80% di grillo e 20% di viognier, dal Trentino, quindi, ci spostiamo in **Sicilia**, nelle tenute di **Feudo Arancio**. Dalila è un vino che già dall'etichetta, con quel suo spartito musicale in vista, mostra tutta la sua eleganza. E' un vino che si presenta aromatico, con sentori di frutta esotica e fiori bianchi, di miele e note vanigliate date dal passaggio in barrique, abbastanza equilibrato ed armonico.

Dalla Sicilia continuiamo questo viaggio nel viaggio e ci trasferiamo in **Alto Adige** con il **Gewurtztraminer** Alto Adige Doc di **Tolloy,** dal colore giallo paglierino e delicati riflessi dorati, il profumo è intenso, con note di agrumi e sentori di frutta matura e miele; al palato propone un sapore fresco con sentori di erbe aromatiche.

Da questa realtà variegata e multiterritoriale, quale è Mezzacorona, ci spostiamo nello stand dell'**Alto Adige**, territorio con terreni calcarei che garantiscono freschezza ai vini, un clima di alta montagna con forti escursioni termiche che arricchiscono il profilo olfattivo dei vini, di solito molto eleganti ed intensi. L'azienda che andiamo a visitare è **Elena Walch**, una delle cantine più prestigiose della regione. Ad accoglierci, in uno stand già colmo di visitatori, troviamo la signora Walch e il marito, che demandano all'enologo il compito di farci degustare alcune delle loro meraviglie.

Il primo vino in degustazione è **Ewa Cuvèe**, un 60% di gewurtztraminer, 20% di müller-thurgau e 20% di chardonnay. E' un vino elegante ed equilibrato, con una bella persistenza aromatica, dove l'aromaticità del traminer ben si coniuga con la freschezza dello chardonnay e le caratteristiche floreali del müller-thurgau.

Dopo questo primo assaggio passiamo ad un cru, il **Riesling** del vigneto **Castel Ringberg**, un vino fruttato, delicatamente aromatico, con sentori di pesca e albicocca, con belle note minerali, una buona acidità e una interessante armonia.

Il terzo vino in degustazione è un altro cru, il **Sauvignon Castel Ringberg**, un vino con un buon equilibrio tra acidità e sapidità, sentori aromatici, vegetali e con note di pietra focaia, dal gusto minerale ed aromatico, ben strutturato. Il quarto vino è qualcosa di veramente affascinante.

Un altro cru, il vigneto di **Kastellaz** e come vitigno il **Gewurtrztraminer,** il risultato è un vino straordinario, dal

profumo intenso di rosa e qualche nota speziata, dal sapore molto aromatico e fresco, persistente e complesso.

Dopo questa degustazione andiamo via estasiati, continuando a parlarne durante il tragitto che ci porterà ancora in **Alto Adige**, nella valle dell'**Isarco**, dall'antichissima **Pacherhof**. Ci accoglie il proprietario, un giovane vignaiolo attento al biologico e al biodinamico che produce bianchi molto eleganti. In degustazione abbiamo dei bianchi della vendemmia 2010 ancora molto giovani.

Il primo è stato un **Kerner** in purezza, aromatico, delicato e con un leggero sentore di noce moscata, un vino evocativo che mi ha richiamato alla memoria il profumo di sugo e le mie domeniche in Sicilia.

Il secondo vino è stato un **Sylvaner** in purezza, molto fresco e fruttato.

Il terzo è stato un **Grüner-Veltiner**, vitigno che non avevo mai provato, con un bell'equilibrio tra sapidità e mineralità, con sentori di ananas, pietra focaia e burro fuso.

Dopo questa sosta in territori a me sconosciuti, ma nei quali mi soffermo ad incrociare volti noti di estimatori ed esperti siciliani, riprendiamo il nostro viaggio e ci immergiamo nella bolgia che contraddistingue la regione **Veneto**, presa letteralmente d'assalto e nella quale nemmeno si riesce a sentire la voce dei propri vicini di avventura.

Arriviamo quindi presso l'azienda **Ponte**, che più che uno stand ha allestito un vero e proprio wine bar su due piani, dove accogliere i passanti.

Ci accomodiamo ed iniziamo a degustare un **Prosecco Millesimato** Doc Extra Dry, che si presenta al naso con sentori agrumati e di mela verde, in bocca invece è sapido e fresco, con un fine perlage. Continuiamo con un **Prosecco Doc** fruttato e floreale, dal sapore fresco.

Intanto l'intero padiglione del **Veneto** si è fatto sempre più affollato e, finita la degustazione in

casa Ponte, tra la stanchezza che inizia a farsi sentire nelle gambe e la ricerca di un bagno, si decide di andare in **Toscana**, presso **Castello del Terriccio**, azienda situata tra le province di **Pisa** e **Livorno**, nota per gli eccellenti prodotti, dotati di grande personalità e legati in maniera profonda al proprio terroir. A farci accomodare e a seguirci in maniera attenta e professionale, durante tutto il complesso percorso degustativo, è la responsabile dell'export e international marketing dell'azienda, con la quale ci si riesce a coinvolgere persino in una vivace conversazione.

Iniziamo la degustazione con il campione del **Rondinaia** 2010, non ancora in commercio, uno chardonnay in purezza fino a qualche anno fa, ma che adesso ha tracce di viognier. Il suo nome indica il luogo dell'azienda dove trovavano rifugio le rondini e anche se ha ancora bisogno di qualche settimana di riposo, questo vino mostra tutto il suo carattere, al naso sono presenti la banana, l'ananas, con un retrogusto di nocciola, al palato è fresco e persistente, insomma, un vino estremamente interessante.

Il secondo vino in degustazione è un **Tassinaia**, un blend di cabernet sauvignon, merlot e sangiovese di pari uvaggio. Il suo nome vuol dire luogo dei sassi e indica il luogo della tenuta dove veniva presa la pietra che è servita per costruire alcuni fabbricati dell'azienda. Questo vino rimane in barriques per 14 mesi e completa l'affinamento riposando in bottiglia per altri 12 mesi. Al naso mostra profumi di viola e more, vaniglia e aroma di tostatura, in bocca i tannini sono eleganti ed il tutto risulta molto morbido. E' un vino elegante e complesso, con un bell'equilibrio e destinato ancora ad evolversi.

L'ultimo vino in degustazione è un **Lupicaia,** un cabernet sauvignon all'85%, merlot al 10% e petit verdot al 5%. Questo è il vino che ha consacrato l'azienda nel panorama internazionale, il suo nome vuol dire "luogo della caccia al lupo". E' un vino che fa 18 mesi di barriques e che passa un ulteriore periodo di affinamento in vetro, estremamente elegante e complesso, durante la degustazione saltano subito al naso le note di ribes e frutti di bosco, quelle minerali e quelle di legna e burro fuso. Al palato conferma tutto ciò che si è provato al naso, con una carica polifenolica importante e tannini vellutati e con una bella morbidezza e persistenza. Ha un'importante struttura e una grande capacità di affinamento nel tempo. Tutta la degustazione è accompagnata da un clima di convivialità dettato dalla complessità dei vini, difficili da tenere lontani dal naso e dal palato. Anche dal bicchiere vuoto questi vini non smettono di stupire e quindi ci attardiamo a lungo su questa azienda.

Rimanendo sempre in **Toscana** ci spostiamo da **Caparzo,** che ospita nel suo stand il produttore dello champagne **Barthelemy**. La conoscenza del giovane proprietario che parla solo francese e inglese mi conduce nell'interessante e tragicomica situazione di dover parlare di vini in una lingua che non è la mia. (nota della redazione: avremmo tutti voluto vedere questa scena!). Ciascuno degli champagne che degusto ha il nome di una pietra preziosa, quasi a volerne ulteriormente sottolineare le caratteristiche di brillantezza e unicità.

Il primo champagne è il **Topaze Zero Dosage**, un pinot nero, pinot meunier e chardonnay, che il proprietario tiene a puntualizzare quanto sia un reale pas dosè. E' uno champagne molto particolare al gusto e all'olfatto, un po' marcato in tutti i sentori, ma con una bella persistenza. Ha un colore oro brillante e un perlage fine, al naso ha profumi di frutta fresca e agrumi, miele e crosta di pane, in bocca è fresco, con retrogusto di pesca. In ultima analisi, è un vino elegante con un buon bilanciamento tra le tre varietà di vitigni.

Il secondo è **Brut Ametiste**, un 50% di pinot nero, 30% di pinot meunier e 20% di chardonnay, brillante e luminoso, con bollicine fitte e persistenti. I sentori predominanti sono quelli di brioches e di frutta rossa. Un vino davvero seducente.

Il terzo è un millesimato **Brut Saphire**, con un predominante chardonnay ed una piccola parte pinot nero, dal colore oro brillante, con un perlage finissimo e persistente, con note di mandorle, noci, cannella, miele. Uno champagne raffinato e sofisticato, fresco e complesso.

Dopo questa esperienza unica, quasi giunta alla fine del mio viaggio tra i territori, saluto i miei compagni di avventura conosciuti quella mattina, con i quali, dopo la piacevole giornata trascorsa, ci promettiamo di rivederci per altre esperienze simili, per altre degustazioni, magari creando una sorta di ponte virtuale tra Sicilia e Toscana. Prendo pure commiato dalle mie due guide d'eccezione che, con grande professionalità e pazienza, mi hanno condotta in questo affascinante percorso culturale e sensoriale.



Infine passo velocemente dal padiglione **Sicilia**. La prima cosa che qui salta all'occhio è l'allestimento unitario di tutto il padiglione, che dà, sin da subito, l'idea di una visione unitaria dell'intera regione, di una progettualità e di una regia comune, dove poi la ripartizione territoriale delle cantine, è solo un'ulteriore specificazione di quella varietà pedoclimatica che ritroviamo nell'isola. Ben 17 territori delimitati con precisione dall'**IRVV**, Istituto Regionale della Vite e del Vino, che accolgono 19 varietà autoctone ampelograficamente differenti più altre 46 antichi "reliquia", spesso a rischio di estinzione: un vero continente del vino.

In Sicilia degusto **Lu Patri** della cantina **Baglio del Cristo di Campobello** di **Licata**, in provincia di **Agrigento**, un nero d'avola in purezza molto interessante, dai sentori di amarena, ribes, mora, note erbacee, cuoio, cacao. E' un vino morbido e sapido, con tannini mai aggressivi.

Per ultimo degusto il Nero d'Avola-Syrah **651 Terre di Ginestra** di Calatrasi, dall'intenso color rubino, al naso sono presenti profumi di mora, mirtillo, tabacco e qualche nota balsamica. In bocca ha una bella morbidezza e un tannino vellutato.

Dopo il padiglione Sicilia chiudo il mio tour e raggiungo l'aeroporto, sono ormai le sei del pomeriggio ed è ora che mi diriga lì, il mio personale Vinitaly 2011 termina qui. Sull'aereo che mi riporta a casa penso che, l'aver attraversato l'Italia da nord a sud in meno di 24 ore, soprattutto attraverso i padiglioni del Vinitaly, nonostante la fatica e la stanchezza, sia stata un'esperienza unica.

Maria Concetta Turco

Foto tratte dall'area stampa di www.vinitaly.it

Viaggio tra territori e vini al Vinitaly 2011.

Sette aprile prima giornata del Vinitaly 2011.

Usando una tipica espressione siciliana intorno alle dieci del mattino sono già lì, quasi con il rischio di arrivare puntuale all'apertura. Sono partita molto presto la mattina, dalla Toscana per l'esattezza, dove sono giunta dalla Sicilia nella tarda serata del giorno prima. Ho deciso di fare un giro tra alcuni territori dei vini in un'unica giornata. Nuova sfida per una stakanovista dei viaggi in 24/48 ore tutto compreso.

Ma se si hanno delle guide d'eccezione, come è capitato a me quest'anno, tutto è possibile.

Le guide in questione sono due agenti di commercio di alcune realtà vitivinicole italiane davvero interessanti (toscano lui, siciliana ma toscana d'adozione lei, entrambi con la passione di Benigni e il suo Dante). Ed è con loro che sono partita dalla Toscana, ed è grazie a loro, che è iniziato questo affascinante viaggio tra alcuni territori del vino. E come novelli Virgilio mi hanno accompagnata per quasi tutto il percorso.

Il primo territorio che siamo andati a visitare è stato la Franciacorta, luogo d'elezione del metodo classico, che con le sue colline e le sue brezze vicino al lago d'Iseo si ritrova un microclima perfetto per la coltivazione dello chardonnay che ne ottiene doti di eleganza e finezza indiscutibili.

Sarà per l'eccellenza dei prodotti ma anche per l'abilità nel promuovere e comunicare questo territorio che già di prima mattina questo luogo è preso d'assalto,infatti vedo girare per le aziende di queste contrade critici enogastronomici e molti appassionati.

L'azienda che incontriamo per prima è Barone Pizzini che ha 140 anni di storia, si ritrova in un territorio che insiste tra una riserva e un monastero cluniacense, e che negli ultimi anni ha fatto dell'agricoltura biologica e biodinamica, e dell' ecosostenibilità alcuni dei suoi punti di forza.

Ad accoglierci c'è il direttore commerciale che ci segue nella degustazione di due vini: l'Extra Brut e il Bagnadore Pas Dosè Riserva.

L'Extra Brut Franciacorta Docg (95% chardonnay, 5% pinot nero, affinamento sui lieviti di 24 mesi) ha un perlage fine, al naso sono predominanti i sentori intensi di fiori gialli e di frutta secca, e la crosta di pane. Al gusto è abbastanza persistente ed elegante.

Il Bagnadore Pas Dosè Riserva Franciacorta Docg (chardonnay 50%, pinot nero 50%, affinamento sui lieviti di 60 mesi in barrique) è un millesimato del 2004, ha un colore giallo intenso, profumi persistenti di spezie, frutta gialla matura, erbe aromatiche, persistente e vellutato al gusto,elegante e di grande struttura,ed ha ottenuto i 5 grappoli di duemilavini 2011.

Dopo questo primo viaggio sensoriale intenso, ancora storditi un po' per il vino, un po' per il caldo afoso che opprime Verona, ci dirigiamo verso la Campania.

Ci ritroviamo in provincia di Avelino, in una zona di media collina nel cuore dell'Irpinia, precisamente nell'azienda Colli di Castelfranci.

Qui ci raggiungono e si aggiungono al nostro viaggio una coppia di simpatici ristoratori toscani con i quali si intraprenderanno amabili discorsi sui nostri territori di provenienza, e tra scambi di opinioni, ricette, e notizie enogastronomiche, il nostro tour si arricchirà di spunti preziosi.

Ad accoglierci in azienda troviamo alcuni dei titolari che pongono alla nostra attenzione tre vini bianchi.

Per prima degustiamo una Falanghina in purezza, dai profumi intensi e fruttati, morbida e persistente al palato. Passiamo poi al Greco di tufo in purezza, dal profumo fruttato con sentori di polpa gialla matura, al gusto sapido e fresco e con una lunga persistenza aromatica.

Per ultimo arriviamo ad un Fiano d'Avellino in purezza, vendemmia tardiva, dal profumo intenso, fruttato, molto elegante e con un bell'equilibrio tra sapidità e freschezza. Tra un approfondimento sul territorio e uno sull'azienda salutiamo i titolari, e sempre più storditi ci ritroviamo in Trentino da quel colosso aziendale che è il gruppo Mezzacorona.

Nonostante le dimensioni faraoniche, l'attenzione e l'accoglienza sono le parole d'ordine, e anche qui a seguirci nel percorso degustativo c'è un responsabile dell'azienda.

Iniziamo il nostro percorso con una delle aziende del gruppo che è Rotari e precisamente con un metodo classico trento doc, il Rotari Cuvè 28 (chardonnay 90%, pinot nero 10%), che fa 28 mesi sui lieviti, dal colore giallo paglierino, dal profumo intenso ed elegante, al gusto fragrante, armonico e con un perlage fine e abbastanza persistente.

Dopo questo assaggio, al quale ci siamo decisi ad abbinare una serie di delizie di pane, tra taralli e crostini aromatizzati, per attutire l'effetto dell'alcol, passiamo al Rotari Riserva Talento Trento Doc (chardonnay 90%, pinot nero 10%) che si si affina 48 mesi sui lieviti, dal colore giallo brillante, con profumi di frutta gialla matura, note di burro e nocciola, e frutta secca, al gusto vellutato, morbido e fragrante, dal perlage fine ed elegante.

Facciamo un viaggio nei territori che appartengono al gruppo Mezzacorona e con Dalila Sicilia Igt(80%grillo, 20% viognier) dal Trentino ci spostiamo in Sicilia, nelle tenute di Feudo Arancio.

Dalila è un vino che già dalla etichetta, con quel suo spartito musicale in vista, mostra tutta la sua eleganza. E' un vino che si presenta aromatico, con sentori di frutta esotica e fiori bianchi, di miele e note vanigliate date dal passaggio in barrique, abbastanza equilibrato ed armonico.

Dalla Sicilia continuiamo questo viaggio nel viaggio e ci trasferiamo in Alto Adige con il Gewurtztraminer Alto Adige Doc di Tolloy dal colore giallo paglierino, dai delicati riflessi dorati; il profumo è intenso con note di agrumi e sentori di frutta matura e miele.

Al palato propone un sapore fresco con sentori di erbe aromatiche.

Da questa realtà variegata e multiterritoriale, quale Mezzacorona, ci spostiamo in Alto Adige, territorio con terreni calcarei che garantiscono freschezza ai vini e con un clima di alta montagna, con forti escursioni termiche che arricchiscono il profilo olfattivo dei vini, di solito molto eleganti ed intensi.

L'azienda che andiamo a visitare è Elena Walch. Una delle aziende più prestigiose della regione.

Ad accoglierci, in uno stand già colmo di visitatori, troviamo la signora Walch e il marito che demandano all'enologo il compito di farci degustare alcune delle loro meraviglie.

Il primo vino in degustazione è Ewa Cuvè (60% gewurtztraminer, 20% müller-thurgau, 20% chardonnay).

E' un vino elegante ed equilibrato, con una bella persistenza aromatica, dove l'aromaticità del traminer ben si coniuga con la freschezza dello chardonnay e le caratteristiche floreali del müller-thurgau.

Dopo questo primo assaggio passiamo ad un cru, al Riesling del vigneto Castel Ringberg.

E' un vino fruttato, delicatamente aromatico, con sentori di pesca e albicocca, con belle note minerali, una buona acidità e una interessante armonia.

Il terzo vino in degustazione è un altro cru, il Sauvignon Castel Ringberg, un vino con un buon equilibrio tra acidità e sapidità, sentori aromatici, vegetali e con note di pietra focaia; al gusto minerale ed aromatico, ben strutturato.

Il quarto vino è qualcosa di veramente affascinante. Un altro cru, il vigneto di Kastellaz e come vitigno il Gewurtrztraminer: il risultato un vino straordinario , dal profumo intenso di rosa e qualche nota speziata, dal sapore molto aromatico e fresco, persistente e complesso.

Dopo questa degustazione andiamo via estasiati continuando a parlarne durante il tragitto che ci porterà ancora in Alto Adige, nella valle dell' Isarco, da Pacherhof azienda antichissima. Ci accoglie il proprietario, un giovane vignaiolo attento al biologico e al biodinamico che produce bianchi molto eleganti.

In degustazione abbiamo assaggiato dei bianchi vendemmia 2010 ancora molto giovani.

Il primo è stato un Kerner in purezza, aromatico, delicato e con un leggero sentore di noce moscata, un vino evocativo che mi ha richiamato alla memoria il profumo di sugo e le domeniche in Sicilia.

Il secondo vino è stato un Sylvaner in purezza, molto fresco e fruttato.

Il terzo è stato un Grüner-Veltiner, vitigno che non avevo mai provato, con un bell'equilibrio tra sapidità e mineralità, con sentori di ananas, pietra focaia e burro fuso.

Dopo questa sosta in territori a me sconosciuti ma nei quali mi soffermo ad incrociare volti noti di estimatori ed esperti siciliani, riprendiamo il nostro viaggio e ci immergiamo nella bolgia che contraddistingue la regione Veneto presa letteralmente d'assalto e nella quale nemmeno si riesce a sentire i propri vicini di avventura.

Arriviamo presso l'azienda Ponte, che più che uno stand ha allestito un vero e proprio wine bar su due piani dove accogliere gli avventori.

Ci accomodiamo ed iniziamo a degustare un Prosecco Millesimato Doc Extra Dry che si presenta al naso con sentori agrumati e di mela verde, in bocca si presenta sapido e fresco, e con un perlage fine. Continuiamo con un Prosecco Doc fruttato e floreale e dal sapore fresco.

Intanto l'intero padiglione del Veneto si è fatto sempre più affollato, e finita la degustazione in casa Ponte, tra la stanchezza che inizia a farsi sentire nelle gambe e la ricerca di un bagno, si decide di andare in Toscana, presso Castello del Terriccio, azienda situata tra le province di Pisa e Livorno, nota per gli eccellenti prodotti, dotati di grande personalità e legati in maniera profonda al proprio terroir.

A farci accomodare e a seguirci in maniera attenta e professionale durante tutto il complesso percorso degustativo è la responsabile dell'export & international marketing dell'azienda con la quale ci si riesce a coinvolgere in una vivace conversazione.

Iniziamo la degustazione con il campione del Rondinaia 2010, non ancora in commercio, uno chardonnay in purezza fino a qualche anno fa, ma che adesso ha tracce di viognier. Il suo nome indica il luogo dell'azienda dove trovavano rifugio le rondini. Anche se ha ancora bisogno di qualche settimana di riposo, questo vino mostra tutto il suo carattere, al naso sono presenti la banana, l'ananas, con un retrogusto di nocciola, al palato è fresco e persistente. Un vino estremamente interessante.

Il secondo vino in degustazione è un Tassinaia, un blend di cabernet sauvignon, merlot e sangiovese di pari uvaggio. Il suo nome vuol dire luogo dei sassi e indica il luogo della tenuta dove veniva presa la pietra che è servita per costruire alcuni fabbricati dell'azienda.

Questo vino viene affinato in barriques per 14 mesi e completa tale affinamento in bottiglia per altri 12 mesi. Al naso mostra profumi di viola e more, vaniglia e aroma di tostatura. In bocca i tannini sono eleganti, ed il tutto risulta molto morbido. É un vino elegante e complesso, con una bell'equilibrio e destinato ancora ad evolversi.

L'ultimo vino in degustazione è un Lupicaia (cabernet sauvignon 85%, merlot 10%, petit verdot 5%). E' il vino che ha consacrato l'azienda nel panorama internazionale e il suo nome vuol dire luogo della caccia al lupo. E' un vino che fa 18 mesi di barriques e che passa un ulteriore periodo di affinamento in vetro. E' un vino estremamente elegante e complesso, saltano subito al naso le note di ribes e frutti di bosco, quelle minerali, e quelle di legna e burro fuso . Al palato

conferma tutto ciò che si è provato al naso. Ha una carica polifenolica importante con tannini vellutati ed una bella morbidezza e persistenza. Ha una importante struttura e una grande capacità di affinamento nel tempo.

Tutta la degustazione è accompagnata da un clima di convivialità dettato dalla complessità dei vini, difficili da tenere lontani dal naso e dal palato. Anche dal bicchiere vuoto questi vini non smettono di stupire. Ci attardiamo a lungo su questa azienda.

Rimanendo sempre in Toscana ci spostiamo da Caparzo che ospita nel suo stand il produttore dello champagne Barthelemy.

La conoscenza del giovane proprietario che parla solo francese e inglese mi conduce nell'interessante e tragicomica situazione di dover parlare di vini in una lingua che non è la mia.

Ciascuno degli champagne che degusto ha il nome di una pietra preziosa, quasi a volerne ulteriormente sottolineare le caratteristiche di brillantezza e unicità.

Il primo champagne in degustazione è Topaze Zero Dosage (pinot nero, pinot meunier, chardonnay) che il proprietario tiene a puntualizzare sia un reale pas dosè. E' uno champagne molto particolare al gusto e all'olfatto, un po' marcato in tutti i sentori ma con una bella persistenza. Ha un colore oro brillante e un perlage fine. Al naso ha profumi di frutta fresca e agrumi, miele e crosta di pane. Al gusto è fresco, con retrogusto di pesca. In ultima analisi è un vino elegante con un buon bilanciamento tra le tre varietà di vitigni.

Il secondo è Brut Ametiste (50% pinot nero, 30% pinot meunier, 20% chardonnay) brillante e luminoso, con bollicine fitte e persistenti. I sentori predominanti sono quelli di brioches e di frutta rossa .Un vino davvero seducente.

Il terzo è un millesimato Brut Saphire (predominanza chardonnay, piccola parte pinot nero), dal colore oro brillante, con un perlage finissimo e persistente, con note di mandorle, noci, cannella, miele. Uno champagne raffinato e sofisticato, fresco e complesso.

Dopo questa esperienza unica, quasi giunta alla fine del mio viaggio tra i territori, saluto i miei compagni di avventura conosciuti la mattina, con i quali dopo la piacevole giornata trascorsa ci ripromettiamo di rivederci, per altre esperienze simili, per altre degustazioni, magari creando una sorta di ponte virtuale tra Sicilia e Toscana.

Prendo pure commiato dalle mie due guide d'eccezione che con grande professionalità e pazienza mi hanno condotta in questo affascinante percorso culturale e sensoriale.

Come ultima cosa passo velocemente dal padiglione Sicilia.

La cosa che qui mi ha sempre fatto un grande effetto è l'allestimento unitario di tutto il padiglione, che da, sin da subito, l'idea di una visione unitaria dell'intera regione, di una progettualità e di una regia comune, dove poi la ripartizione territoriale delle cantine. è solo una ulteriore specificazione di quella varietà pedoclimatica che ritroviamo in questa regione.

In Sicilia degusto Lu Patri della cantina Baglio del Cristo di Campobello di Licata, un nero d'avola in purezza molto interessante, dai sentori di amarena, ribes, mora, note erbacee, cuoio, cacao. E' un vino morbido e sapido, con tannini non aggressivi.

E per ultimo degusto il Nero d'Avola-Syrah 651 Terre di Ginestra di Calatrasi, dall'intenso color rubino, al naso sono presenti profumi di mora, mirtillo, tabacco e qualche nota balsamica. In bocca ha una bella morbidezza e un tannino vellutato.

Dopo il padiglione Sicilia mi dirigo verso l'uscita per raggiungere l'aeroporto. Si sono fatte le sei del pomeriggio ed è ora che mi diriga lì. Il mio personale Vinitaly 2011 termina qui. Sull'aereo che mi riporta a casa penso che, aver attraversato l'Italia da nord a sud in meno di 24 ore, e soprattutto attraverso i padiglioni del Vinitaly, nonostante la fatica e la stanchezza, sia stata un'esperienza unica.

Maria Concetta Turco