

ANDAR PER VINI

Spunti e degustazioni dalla Milano Wine Week

-di **Mauro Giacomo Bertolli** | 19 ottobre 2018

Bilancio sicuramente positivo per la prima edizione della Milano Wine Week, con più di 200 iniziative che hanno coinvolto tutta la città, per una partecipazione globale stimata in oltre 150.000 persone, con un elevatissimo numero di donne. Entusiastiche le dichiarazioni di Federico Gordini, l'organizzatore: "In soli tre mesi abbiamo creato qualcosa di davvero straordinario. Una pagina scritta da tante persone, un modello di grande inclusività, la dimostrazione che stando insieme si possono raggiungere traguardi insperati. Ma anche il rafforzamento della convinzione che Milano sia il luogo giusto dove riunirsi per parlare di vino in modo diverso, attuale, internazionale. Ora siamo già al lavoro per il 2019".

In questa occasione non voglio fare un resoconto o una cronaca di tutta la settimana, ma solo raccontare alcune delle mie impressioni e degli assaggi fatti durante gli eventi a cui ho partecipato, procedendo a ritroso dal giorno di chiusura, domenica 14 ottobre, in cui l'evento più importante è stato senza dubbio la presentazione della **Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2019** di Daniele Cernilli alias DoctorWine. Mi si consenta un po' di partigianeria in questo caso, dato che dall'edizione di quest'anno partecipo anch'io. Particolarmente significativa la presenza di **Gian Marco Centinaio**, Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, che non si è limitato a fare una comparsata ma, dopo il suo intervento, si è seduto ed ha assistito a quasi tutta la premiazione. Premiazione a cui nel pomeriggio è seguito il ricchissimo banco d'assaggio. In questa occasione mi ha molto incuriosito **Massimo D'Alema**, che alcuni anni fa ha aperto un'azienda vinicola insieme alla moglie Linda Giuva per i figli Giulia e Francesco, ottenendo risultati di grande interesse, grazie alla collaborazione con l'**enologo Riccardo Cotarella**. Domenica veniva premiato il suo Nerosé 60 mesi, metodo classico rosé da Pinot Nero che resta 60 mesi sui lieviti e l'ex Presidente del Consiglio si occupava in prima persona a versarlo, raccontarlo, supportato dalle molte foto che mostrava dal suo smartphone. La prima cosa che mi viene da pensare è che il vino ed il suo mondo riescono a compiere anche il miracolo di umanizzare i politici, rendendoli non vicini alla gente, ma parte della stessa...e non è poco (e mi riferisco anche al Ministro che resta a vedere la premiazione nonostante non debba fare più interventi).

Vediamo qualcuno dei vini presenti nel pomeriggio nel banco d'assaggio.

Bolgheri Sassicaia 2015 di Tenuta San Guido (Toscana)

Ha ottenuto in guida il punteggio di 100 centesimi, unico. Grandissima annata proprio in occasione del 50esimo anniversario della messa in commercio. Vino icona italiano, ottenuto da Cabernet Sauvignon (85 %) e Cabernet Franc (15 %). Di colore rubino luminoso e di grande intensità, è estremamente complesso nei profumi, che spaziano dal mirtillo alle spezie, dal cuoio al tabacco, ai piacevoli fiori di campo e ad un'appena accennata nota di resina. Straordinario al sorso, vellutato nei tannini, armonico ed equilibrato, quasi orchestrale.

Freisa di Chieri Vigna Villa della Regina 2015 di Balbiano (Piemonte)

Balbiano viene premiata come azienda emergente. Vigna Villa della Regina è ottenuto da uva Freisa. Di colore rubino con sfumature granato e intenso, si caratterizza per i sentori di viola e melograno, gli accenni

di ribes, liquirizia e spezie dolci. Complesso. In bocca è appena tannico, sapido, lungo e persistente. E' legato al progetto di recupero del vigneto di Villa della Regina a Torino, di cui avevo ampiamente parlato in passato.

Correggio Rosso Millesimato 2006 di Lini 910 (Emilia Romagna)

Lini 910 è un'azienda di Correggio, in provincia di Reggio Emilia, di grande interesse per i suoi metodi classici da lambrusco, capace di sdoganare questo vitigno dal solito clichè di vino semplice da abbinare ai salami del territorio. Da lambrusco salamino, è un metodo classico di colore rosso ancora vivo, dal perlage di buona persistenza, con sentori di ribes, amarena, melograno, speziato nel tempo, in bocca fresco e rotondo, vivace e vigoroso.

Oltrepò Pavese alla riscossa

Il 13 ottobre ho partecipato ad una Masterclass sul Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese vinificato in rosso e condotta dall'amico Andrea Grignaffini. Momento di grande interesse, perché parte di un percorso di racconto e valorizzazione di un territorio importante per dimensioni – 13.500 ettari vitati, terza denominazione italiana per estensione – e per vocazione, purtroppo estremamente sottovalutato. Ben 11 i produttori che hanno partecipato non solo attraverso i loro vini ma raccontandosi in prima persona. Voglio ricordare le aziende: Mazzolino, Frecciarossa, Conte Vistarino, Prime Alture, Marchesi di Montalto, Ruiz de Cardenas, Le Fracce, Travaglino, Marchese Adorno, Bisi e Picchioni.

Wine tasting del comitato grandi cru d'Italia

Il Comitato Grandi Cru d'Italia è nato nel 2005 per tutelare e sviluppare il prestigio delle aziende vitivinicole, che da almeno 20 anni producono grandi vini con rating ai massimi livelli.

Giovedì 11 ottobre si è tenuto il grande wine tasting organizzato a Palazzo Serbelloni. Voglio ricordare anche in questo caso un paio dei vini degustati nella serata:

Bricco dell'Uccellone 2016 di Braida Giacomo Bologna (Piemonte)

Tutti sappiamo che Braida e Giacomo Bologna vogliono dire Barbera, ed il Bricco dell'Uccellone ne è probabilmente la massima espressione.

Nel bicchiere si presenta di colore granato intenso, complesso nei sentori di viola, amarena, vaniglia, cacao e tabacco. Potente al palato, di grande acidità, di corpo sontuoso ed avvolgente. La persistenza è lunghissima.

Manna 2016 di Franz Haas (Alto Adige)

Manna è il vino che Franz Haas, uno dei più interessanti produttori dell'Alto Adige e tra i massimi sperimentatori e ricercatori sul Pinot Nero, ha dedicato a sua moglie, la campana ed esplosiva Luisa Manna. E' un blend di Chardonnay, Sauvignon, Traminer, Kerner e Riesling. Straordinariamente intenso, dai profumi di frutta esotica, raffinatissimo e persistente.

La venedemmia di Montenapoleone district

Successo annunciato per la nona edizione della kermesse dedicata a moda e vino nelle vie del Quadrilatero della moda. Migliaia di presenze per un evento esclusivo, che vedeva abbinato un importante produttore di vino ad ognuna delle 115 boutique che hanno partecipato nella serata di giovedì 11 ottobre all'Opening Cocktail.

Tra i tanti vini della serata voglio ricordare:

Oreno 2016 di Tenuta Sette Ponti (Toscana)

Moretti è un imprenditore della moda che ormai da parecchi anni ha molto investito nel vino, infatti oltre a Tenuta Sette Ponti, situata a Castiglion Fibocchi, in Valdarno, negli anni ha acquistato Orma a Bolgheri e

Poggio al Lupo in Maremma. Due proprietà importanti anche in Sicilia, con Feudo Maccari a Noto, provincia di Siracusa e Contrada Santo Spirito sull'Etna.

Oreno è un blend di Merlot, di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, di colore rubino, intenso e concentrato, dai profumi avvolgenti di mirtillo, lampone e spezie dolci. I tannini sono fitti, ancora giovani, ma gradevoli, per un vino di corpo e persistente.

Auritea 2015 di Tenute Lunelli (Toscana)

E' il nuovo Cabernet Franc, presentato proprio a Milano, nato dalla collaborazione con Luca D'Attoma. Particolarmente intenso nel suo colore rosso rubino e granato, al naso colpisce per l'intensità della confettura di ribes nero, le note speziate, il cacao, ma anche idee di balsamicità. Di grande eleganza e morbidezza. Vino biologico.

© Riproduzione riservata

IAS Integral
Ad Science

✔ Brand Safe

✔ Viewability

✔ Ad Fraud Certificate

✔ Fake news free

✔ Impatto ADV

SYSTEM

24

Scopri di più