Industrie delle Bevande

PAESE :Italia
PAGINE :16-18,20-22,24
SUPERFICIE :520 %

DIFFUSIONE :(5000)
AUTORE :N.D.

► 1 ottobre 2019

Qualità e numero di buyer in aumento al Vinitaly di Verona

Il 53° Vinitaly ha registrato 125.000 presenze da 145 nazioni, in linea con l'edizione precedente, ma ha aumentato la qualità e il numero dei buyer esteri accreditati che quest'anno registrano ancora un aumento del 3% per un totale di 33.000 presenze, merito delle ulteriori risorse investite sull'attività di incoming, con la selezione e gli inviti da 50 Paesi target e la collaborazione con Agenzia ICE. Nella top five delle provenienze degli operatori primeggiano gli Stati Uniti (+2% sul 2018), seguiti da Germania (+4%), Regno Unito (+9%), Cina (+3%) e Canada (+18%). Su questo fronte molte bene il Giappone (+11%): un risultato che, sommato agli altri registrati dal Far East, supporta la scelta di creare uno strumento di promozione permanente dedicato all'Asia. Infatti, nella giornata conclusiva dell'evento è stata presentata Wine To Asia, la nuova piattaforma multicanale di Veronafiere in programma nel 2020, creata attraverso una newco di cui la spa veronese detiene la quota di maggioranza. Partner unico è la Shenzhen Taoshow Culture & Media, società che fa parte della Pacco Communication Group con sede a Shenzhen e attiva anche a Beijing, Chengdu, Xi'an e Shanghai. La città scelta per la nuova iniziativa è una delle aree più dinamiche della Cina, crocevia della Guangdong-Hong Kong-Macao Greater Bay Area che conta oltre 100 milioni di abitanti.

La 53° edizione ha registrato 4.600 aziende, 130 in più dell'anno scorso; 100.000 m² espositivi netti; focalizzazione sulla selezione dei visitatori verso una presenza sempre più professionale e internazionale: a riprova, sono aumentate di 20.000, per un totale di 80.000, le presenze di wine lover al fuori salone di Vinitaly and the City.

Ad integrare e ampliare l'offerta di Vinitaly, si sono svolte, come ogni anno, in contemporanea Sol&Agrifood, la manifestazione di Veronafiere sull'agroalimentare di qualità, ed Enolitech, rassegna su accessori e tecnologie per la filiera oleicola e vitivinicola, a cui quest'anno si è affiancata Vinitaly Design che ha proposto prodotti e accessori che completano l'offerta legata alla promozione del vino e all'esperienza sensoriale: dall'oggettistica per la degustazione e il servizio, agli arredi per cantine, enoteche e ristoranti, sino al packaging personalizzato.

La 54ª edizione di Vinitaly è in programma dal 19 al 22 aprile 2020.

Di seguito alcune proposte interessanti trovate in fiera.

Tutti i diritti riservati

Industrie delle Bevande

PAESE :Italia
PAGINE :16-18,20-22,24
SUPERFICIE :520 %

DIFFUSIONE :(5000)
AUTORE :N.D.

► 1 ottobre 2019

L'Autin

Il Finisidum rosso pinerolese DOC, di colore rosso cardinale, è ottenuto con uve di diverse varietà con percentuali variabili e si presenta con particolari profumi di frutta matura e note floreali. Il gusto è pieno, armonico e ricco; il tannino è equilibrato dall'acidità moderata. È particolarmente indicato per accompagnare primi piatti salsati, pasta ripiena, salumi, carni rosse e formaggi a media stagionatura.

Il pinerolese rosso DOC Finisidum (L'Autin).

La Rivà

Briqueras è Nebbiolo 100% coltivato sule colline di Bricherasio (TO) dal colore rosso rubino con riflessi granati e profumo di vaniglia e fiori secchi. Al palato sono riconoscibili spezie ed erbe officinali, la freschezza è spiccata, con una chiusura con rimandi vanigliati. Sposa perfettamente arrosti e cacciagione.

Il nebbiolo Briqueras (Azienda Agricola Vitivinicola La Rivà).

Cascina Castlèt

Era la bottiglia più preziosa da regalare al dottore, al podestà, al farmacista e al prete: un vino di lusso per far bella figura. Poco di scritto è rimasto su questo vino, ma le testimonianze orali permettono di attestare la sua presenza in Piemonte almeno dagli ultimi anni dell'Ottocento. Da quell'epoca, risulta diffuso in tutta l'Astesana meridionale, con il cuore nella zona di Costigliole d'Asti. Si può dire che fino a una cinquantina d'anni fa in tale area non esistesse azienda agricola, per quanto piccola, che non destinasse all'Uvalino almeno un paio di filari dei propri vigneti. Le caratteristiche varietali dell'uva in questione portano a escludere che si tratti di un vitigno forestiero importato e acclimatato in tempi recenti, o comunque nel corso dell'Ottocento. Veniva utilizzato in purezza e passito soltanto dalle famiglie più illustri e abbienti, e si connotava così con un segno di distinzione. Avere qualche bottiglia di Uvalino in casa era un segno di benessere.

Uceline, l'Uvalino di Cascina Castlèt.

L'Uvalino di Cascina Castlèt si chiama Uceline: con questo nome agli inizi del Seicento, nella collina torinese e in Astesana, si designavano uve a maturazione talmente tardiva da essere vendemmiate quando le viti avevano perso tutte le foglie, al punto che gli uccelli se ne cibavano largamente.

Colore rosso porpora intenso con tonalità granata che variano a seconda delle annate e del periodo di maturazione. Profumo ampio, intenso, di frutta matura e spezie dolci, molto persistente. Sapore asciutto, caldo e ben equilibrato. Gradevolmente acido con tannini marcati che volgono al dolce con la maturazione. Un vino particolare, nobilitato da una lunga persistenza aromatica intensa.

Tenuta Mazzolino

A Verona ha presentato l'annata 2015 di Noir, pinot nero vinificato in rosso che festeggia i 30 anni dalla prima produzione del 1985, oltre all'annata 2017 di Blanc - Chardonnay anch'esso in stile borgognone.

Il Noir 2015 ha un colore rosso rubino intenso e limpido, con sfumature granata; l'olfatto è ampio, complesso, con i frutti di bosco ros-

Il Noir, Pinot Nero di Tenuta Mazzolino.

Blanc, Chardonnay (Tenuta Mazzolino).

Tutti i diritti riservati

Industrie delle Bevande

PAESE :Italia
PAGINE :16-18,20-22,24
SUPERFICIE :520 %

DIFFUSIONE :(5000)
AUTORE :N.D.

► 1 ottobre 2019

si maturi caratteristici del vitigno (lampone, fragola) accompagnati da sottili sfumature speziate e boisé. Si impone al sorso per un ventaglio di sapori complessi che spaziano dai frutti rossi ben maturi alle spezie piccanti, dal balsamico ai legni aromatici. La trama del vino è setosa con acidità e tannini nobili ben fusi e capaci di regalare un finale armonico, con ritorni di frutti rossi e spezie.

Il Blanc, giallo canarino vivo e brillante con sfumature dorate ha i sentori caratteristici dello Chardonnay come l'ananas, la scorza di cedro, la nocciola e l'acacia che si rincorrono nel bicchiere, ben fusi con il tocco di boisé ceduto dai fusti di rovere dove il vino affina. Il sorso è ricco e profondo e sviluppa progressivamente una quantità di sensazioni agrumate, fruttate e minerali complesse. Sapidità netta ben fusa con l'acidità viva che introduce il finale di nocciola tostata.

Mirabella

Il Pinot Bianco Metodo Classico in purezza si presenta come un vino elegante, quasi riservato, che rivela le innumerevoli sfumature gusto-olfattive. Si scopre avvolgente e ampio, in grado di stupire con la sua lunga persistenza. Espressione del territorio autentica e radicale: autentica perché il Pinot Bianco è l'uva in grado di far parlare il terroir senza maschere, mantenendo la sua sottile e costante personalità; radicale perché non può essere denominato Franciacorta.

Il cofanetto dei monovitigni (Mirabella).

Il Pinot Bianco, unito in cuvée con lo Chardonnay e il Pinot Nero dà vita, da molti anni in Mirabella, alla storica etichetta DØM Riserva. Per celebrare i 40 anni della Cantina questi tre monovitigni vinificati in purezza sono proposti in un cofanetto celebrativo, a tiratura limitata.

Cantina Valpantena

Barolo dei Giusti è un unico vigneto, racchiuso e prezioso, nel cuore della Valpantena, la zona più orientale della denominazione Valpolicella. In questo piccolo appezzamento nascono il Valpolicella Superiore e l'Amarone, una tiratura limitata di bottiglie tutte numerate. Questa linea di alta gamma ottiene la certificazione VIVA sulla sostenibilità nella vitivinicoltura, per la prima volta assegnata a dei vini della Valpolicella. L'Amarone della Valpolicella DOCG 2011 e il Valpolicella Superiore DOC 2013 sono prodotti da uve coltivate nei vigneti condotti direttamente dalla cooperativa Valpantena. In totale 20.000 bottiglie numerate con etichetta serigrafata, in modo da rimanere integra nel lungo affinamento che il vino può affrontare. L'Amarone della Valpolicella DOCG 2011 ha un colore rosso brillante, che lascia intuire le grandi potenzialità di invecchiamento. Raffinati sentori di cacao e spezie dolci avvolgono l'olfatto, lasciando poi spazio a ricordi di piccoli frutti rossi e scuri macerati. Ampio, potente e caldo, al palato il vino si dimostra tanto esplosivo quanto delicato, con tannini levigati, ma ben presenti che ne confermano corpo, persistenza e rotondità.

L'Amarone della Valpolicella DOCG 2011 (Cantina Valpantena)

Valpolicella Superiore DOC 2013 (Cantina Valpantena).

Il Valpolicella Superiore DOC 2013 si presenta di un colore rosso vivo e acceso, con vibranti riflessi purpurei. Profumi di frutti rossi e spezie aprono un ricco bouquet bilanciato da sentori delicati di mandorle e di viole. La morbidezza del frutto rosso risalta anche al gusto

Tutti i diritti riservati

Industrie delle Bevande

PAESE :Italia
PAGINE :16-18,20-22,24
SUPERFICIE :520 %

DIFFUSIONE :(5000)
AUTORE :N.D.

► 1 ottobre 2019

pur mantenendo un'elevata struttura e potenzialità di consumo a distanza di anni. Il retrogusto asciutto ed elegante favorisce la lunga persistenza in bocca.

Terlano

I vini rarità sono affinati in botti di rovere per un anno, dopodiché rimangono dai 10 ai 30 anni in piccoli serbatoi d'acciaio, dove hanno

Il Pinot Bianco 2006, il vino rarità di Cantina Terlano.

tutto il tempo di maturare sui lieviti fini e di sviluppare una struttura complessa e tutti i loro aromi. I vini sono imbottigliati quando l'enologo ritiene che siano armonici ed equilibrati e raggiungono la loro massima espressione dopo 4-5 anni di ulteriore affinamento in bottiglia. Sono 18 le annate che attualmente stanno invecchiando con questo metodo nei piccoli serbatoi d'acciaio della cantina e alcune di queste risalgono addirittura al 1979. Cantina Terlano possiede anche un archivio enologico unico nel suo genere in Italia dove, a 13 metri di profondità, sono custodite circa 100.000 bottiglie di tutte le annate dal 1955 a oggi.

Quest'anno è stato presentato il Pinot Bianco 2006, dal colore giallo paglierino chiaro e lucente con tenui riflessi verdognoli. Il bouquet è sorprendente con note di erbe come la camomilla, la melissa e il levistico che si affiancano a sentori di caco e albicocca essiccata. Ma non mancano note di crosta di pane e pasta lievitata. Al palato questo vino si presenta morbido e cremoso, con un'acidità vigorosa e giovane, che però lascia in bocca un gusto raffinato, integrando in modo ideale le note minerali. Il retrogusto è morbido ed elegante, ma estremamente carico e profondo.

Cantina San Michele-Appiano

Appius 2014 rispecchia a suo modo il profilo climatico dell'annata 2014, considerata dai più come un'annata difficile a causa dei prolungati periodi di pioggia. È brillante e vivo, dalle fondamenta solide e stabili; ancora una volta sono le uve bianche le protagoniste dell'esclusiva Cuvèe, con la netta predominanza dello Chardonnay (65%) a cui si aggiungono Pinot Grigio (15%), Pinot Bianco (8%) e Sauvignon Blanc (12%).

Appius 2014 (Cantina San Michele-Appiano).

Colore giallo paglierino con brillanti riflessi verdognoli per Appius 2014, il cui esordio al palato restituisce subito sensazioni di freschezza, finezza ed eleganza, con una carica morbida del frutto combinato di acidità e mineralità.

Al naso l'impatto sensoriale è ricco: dapprima colpiscono profumi di fienagione, miele d'acacia e di frutta a polpa bianca come la pera Williams; in un secondo momento si fanno intensi i profumi di frutta tropicale, che si arricchiscono in un rinnovato assaggio di menta e ortica, fino a sensazioni vanigliate. Alla fermentazione alcolica e malolattica e l'affinamento per un anno in barrique/tonneaux, segue l'assemblaggio e un ulteriore affinamento di tre anni sui lieviti in tini d'acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

Ogni edizione di Appius è limitata; quest'anno le bottiglie disponibili sono 6.500, alcune anche in grande formato.

Azienda Agricola Pacher Hof

Il Sylvaner Vigne Vecchie 2017 Alto Adige Valle Isarco DOC è un vino bianco dal colore giallo brillante, gusto secco e persistente con delicati profumi di pesca, pera e melone.

Corpo intenso, molto minerale nel finale, si abbina con secondi piatti, gambero di mare, rombo, spigola.

Sylvaner Vigne Vecchie 2017 Alto Adige Valle Isarco DOC (Azienda Agricola Pacher Hof).

Tutti i diritti riservati

Industrie delle Bevande

PAESE :Italia
PAGINE :16-18,20-22,24
SUPERFICIE :520 %

DIFFUSIONE :(5000)
AUTORE :N.D.

► 1 ottobre 2019

Bastianich

La particolarità dello Schioppettino è strettamente legata a una fascia specifica (e limitata) del territorio Friulano. Si caratterizza per una discreta struttura, grande finezza d'insieme e un colore rosso rubino scarico con delicati riflessi violacei. Al naso, quella che si potrebbe considerare la sua 'firma', ovvero la nota speziata (pepe nero su tutto) emerge con chiarezza e incredibile definizione olfattiva. Nota accompagnata da un frutto dolce, sottile e delicato che lo rende elegante già dal primo approccio. In bocca, la sensazione serica rimanda a un equilibrio e un'eleganza di assoluta caratura, con un tannino e un'acidità ben presenti, ma estremamente dosati. Questo bilanciamento e questo gioco armonico lo avvicinano più a un Pinot Nero che alla classica, ruvida tipicità dei classici rossi autoctoni friulani.

Calabrone I.G.T. Venezia Giulia (Bastianich).

Schioppettino (Bastianich).

Plus I.G.T. Venezia Giulia (Bastianich).

Il Plus I.G.T. Venezia Giulia è un Friulano in purezza, proveniente esclusivamente da vigneti aziendali: una vigna di quasi settant'anni posta sulla sommità di un colle situato in uno dei veri e propri cru dei Colli Orientali del Friuli, Buttrio. Questo vino è la risultante di diverse epoche di raccolta delle uve e di diverse vinificazioni: parte delle uve è vendemmiata tardivamente e la rimanente parte lasciata in vigna affinché subisca l'attacco da parte della *Botrytis cinerea*. Il suo colore è giallo dorato antico; un'altra 'firma' del vino è data dal suo aroma intenso, eppure sottile e definito, sempre di ottima mineralità e fragranza.

Il Calabrone I.G.T. Venezia Giulia è un assemblaggio base di Refosco dal Peduncolo Rosso. Nonostante la sua imponenza, risulta assolutamente morbido e vellutato, delicato ed equilibrato, complesso e godibile nel contempo. Il colore è un nero inchiostro profondo, cupo, impenetrabile, ma tuttavia vivo e lucente. Il naso è un estratto di durone surmaturo, di fiori rossi appassiti, di spezie dolci e cioccolata, di lontani rimandi di tabacco e cacao. In bocca il suo residuo zuccherino trae inizialmente in inganno, donando sensazioni molto morbide e dolci che scompaiono in fase di degustazione in virtù della sua elevatissima acidità e di una carica tannica di incredibile estrazione. Il finale è secco, caldo, avvolgente e connotato da un equilibrio e da un'eleganza senza pari.

Maculan

Valvolpara, il nuovo nato, è un Vespaiolo, vino prodotto dalla varietà autoctona di Breganze, nato dalla vendemmia 2018 e realizzato in quantità limitata in sole 639 bottiglie.

Valvolpara nasce da un progetto di recupero di vecchie viti di varietà Vespaiola, la stessa con cui si produce il passito Torcolato, riprodotte per selezione massale e innestate nel 2009 nel vigneto in via Valvolpara, in località Branza, a Breganze. L'uva, raccolta a mano nella prima

Il Valvolpara Vespaiolo (Maculan).

Tutti i diritti riservati

decade di settembre, subisce un leggero appassimento di 10 giorni in cantina in un ambiente con umidità e temperatura controllata; una macerazione a freddo di 5°C sulle bucce per 4 giorni che esalta l'estrazione degli aromi; la pressatura soffice; una fermentazione in acciaio per circa 15 giorni fino ad arrivare all'affinamento sulle fecce in vasche di acciaio per 4 mesi.

Dal colore paglierino carico, al naso è ricco e intenso, dal profumo floreale con sentori di frutta gialla matura, mela, pera e mandorla. In bocca presenta una freschezza invidiabile grazie anche alla sua innata acidità; nel finale ha una struttura gustativa equilibrata e una buona persistenza aromatica.

Ronco del Gelso

Il Friulano Toc Bas è ottenuto dalle uve dei vigneti piantati nella zona bassa di Cormons. Ha note di nocciola e mandorla amara; il corpo è possente, ricco di glicerina e caratterizzato da una lieve tannicità che ricorda la stecca di liquirizia. Chiude in bocca in un modo leggermente amaro, ma al contrario di ciò che si potrebbe pensare questo gli dona finezza e nobiltà. Ha un colore verdognolo. Si abbina con prosciutto, carpacci di carne e pesce, primi di pasta o riso quando possiedono tendenza al dolce conferita dall'amido.

Il Friulano Toc Bas (Azienda Agricola Ronco del Gelso).

Tiare

Remuàv, elegante sinfonia di Ribolla gialla, Sauvignon e Malvasia, è il nuovo spumante metodo classico; riunisce il meglio di tre bianchi di prim'ordine: alla freschezza della Ribolla gialla, che sta registrando un'importante affermazione anche come vino spumantizzato, si unisce l'eleganza del Sauvignon, vitigno francese, ma oggi friulano a tutti gli effetti per il perfetto acclimatamento e per la finezza dei suoi prodotti, e la Malvasia, istriana, ma anche questa friulana di fatto, regina del Collio che regala bottiglie inimitabili.

Lo spumante metodo classico Remuàv (Tiare).

Casato Prime Donne

Il Brunello di Montalcino DOCG selezione Prime Donne è il primo rosso italiano da grande invecchiamento selezionato da assaggiatrici donne. Il tasting panel per il Brunello di Montalcino più femminile del Casato Prime Donne si riunisce almeno una volta l'anno ed è composto dalla Master of Wine Rosemary George, l'esperta di vino tedesca Astrid Schwarz, una delle migliori sommelier italiane Daniela Scrobogna e la Pr italo-americana Marina Thompson. Insieme scelgono la migliore selezione di Brunello affinata in botte grande. Ha un colore rosso rubino intenso e brillante; l'aroma è fine, intenso e speziato; il gusto è asciutto, armonico, caldo, morbido e persistente.

Il Brunello di Montalcino DOCG selezione Prime Donne (Casato Prime Donne).

Distillerie Bonollo Umberto

Dorange OF Bonollo è un liquore eccezionale che mixa sapientemente le inconfondibili note della Grappa OF Amarone Barrique Bonollo e infusi naturali di scorze scel-

Tutti i diritti riservati

Industrie delle Bevande

PAESE :Italia
PAGINE :16-18,20-22,24
SUPERFICIE :520 %

DIFFUSIONE :(5000)
AUTORE :N.D.

► 1 ottobre 2019

Dorange OF, Gra'it e il cocktail Spirito a base di Dorange OF e Gra'it (Distillerie Bonollo Umberto).

te di pregiate arance di Sicilia. Aristocratico, vellutato, autentico, di forte personalità e senza aromi aggiunti, Dorange OF è un vero e proprio capolavoro di stile dal carattere autentico. Perfetto da degustare in purezza, può diventare anche il pregiato ingrediente di cocktail.

Gra'it è una grappa concepita dai maestri distillatori di famiglia per portare la grappa a testa alta nel bere miscelato: una rivoluzione culturale attraverso cui l'Italia lancia la sfida ai grandi distillati internazionali, proponendo una nuova categoria nel modo del bere miscelato quale esperienza autenticamente italiana rispetto al gin, rum e tequila. Fedele alla tradizione e al contempo innovativa perché in grado di sposare con incredibile versatilità gli altri ingredienti necessari per realizzare cocktail unici potendo diventare l'ingrediente caratterizzante del cocktail stesso.

Amaro dell'Etna

Nasce alle pendici del vulcano siciliano, con la sua inconfondibile miscela di erbe, frutti, radici e fiori. Dal 1901 ad oggi, l'amaro continua a essere servito sulle tavole degli amanti dei buoni liquori, distinguendosi per il suo carattere deliziosamente speziato.

Ottimo come digestivo, si presta a essere gustato dopo pietanze particolarmente elaborate o come accompagnamento a un gustoso aperitivo con la semplice aggiunta di ghiaccio, seltz e una sottile fetta d'arancia. Senza conservanti né coloranti artificiali o fonti di glutine, l'Amaro dell'Etna mantiene intatta la sua promessa di un sapore dolcemente intenso, grazie al suo infuso di erbe e aromi naturali con la semplice aggiunta di zucchero.

Simonetta Musso

L'Amaro dell'Etna.

Tutti i diritti riservati