A lezione da Riccardo Cotarella. L’enologo presente alla prima di quattro masterclass a Padova

Per conoscere il vino come opera d’arte, e degustarlo con gli esperti, l’associazione culturale Arte&Vino ha predisposto quattro appuntamenti a partire da lunedì 11 settembre

Il vino, un prodotto che unisce la forza della natura alla mano dell’uomo. Un’opera viva, che si crea compiendo un viaggio dal terreno, e quindi dall’agricoltura, al lavoro in cantina con la variabile del tempo di attesa.

Qual è il peso di questi diversi aspetti nel mosaico che va a comporre il risultato finale? E soprattutto, si può considerare il vino come una vera opera d’arte che unisce materia prima a creatività umana? Di tutto questo si parlerà durante gli incontri del master “**Gli stili del Vino**”, promossi dall’**Associazione Arte&Vino**, all’interno del Golf Club Montecchia a Selvazzano

Dentro (Padova).

Gli stili del Vino: 4 masterclass a Padova

E lo si farà con ospiti davvero speciali: il primo appuntamento, lunedì 11 settembre, il primo relatore sarà **Riccardo Cotarella**, presidente mondiale di Assoenologi, moderato da Alessandro Rossi, comunicatore del vino.

> «Il vino, come un quadro o una sinfonia, è il prodotto finale di un artista. – spiegano gli organizzatori – La materia da trasformare e manipolare dipende dal tipo di artista: per lo scultore è il marmo e lo strumento è lo scalpello, per i pittori sono i colori da spandere sulla tela e il pennello. Per il viticoltore la materia prima è l'uva e gli strumenti adoperati sono molto di più di quelli di un qualunque artista. L'uva, che a differenza del marmo, è una materia dotata di vita propria, è soggetta a deterioramento quasi immediato. La sua bontà dipende sia dalla natura che la nutre attraverso il suolo e il microclima, sia dalla mano dell'uomo, il quale con buone pratiche agricole ovvero potatura, trattamenti e concimazioni la fa crescere sana per poi poterla lavorare meglio in cantina. Per lavorare la materia si ha bisogno di strumenti e il viticoltore ne ha a disposizione molteplici. Certo se si affidasse alla semplice natura, il prodotto sarebbe sempre diverso perché affidato al caso. Potrebbe essere buono, come non potrebbe esserlo e quindi non sarebbe riconoscibile né identificabile. Da queste considerazioni e dall'amor proprio del viticoltore sorge la necessità di dare un'impronta al suo prodotto e ciò lo spinge ad emulare gli artisti. Spesso la necessità di "manipolare" il prodotto invece, può essere determinato dal mercato e dalle mode alle quali anche il mondo del vino si deve adeguare. Tutte queste operazioni sono finalizzate all'ottenimento di un prodotto finito di ottima qualità. Il vino si riconosce dai tratti identitari che il cru genera, ma è da come si trattano le caratteristiche gustative che viene fuori lo stile. Ma non basta avere la stessa materia prima e gli stessi strumenti per fare un'opera d'arte. Un produttore crea un suo stile quando, pur trattando l'uva di uno stesso territorio, riesce a creare un vino che si differenzia dagli altri per una particolare caratteristica gustolfattiva che sia riconoscibile e costante nel tempo e nel luogo».

Programma della serata con Riccardo Cotarella

Durante la serata, non si farà solo teoria, ma anche pratica. Dalle 20.45, saranno proposti in degustazione **8 vini iconici firmati Riccardo Cotarella**: Bolgheri rosso "Opera Omnia" 2018 – La Madonnina; Brunello di Montalcino DOCG 2018 – Le Macioche; Sabiona Kerner 2020 – Cantina Valle Isarco; Fiano Pian di Stio 2022 – San Salvatore; Chianti Classico Riserva 2020 – Castello di Volpaia; Montiano 2019 – Famiglia Cotarella; Terra di Lavoro 2019 – Galardi; Montevetrano 2009 – Montevetrano.

Riccardo Cotarella (Foto © Facebook).

Gli altri appuntamenti del master

Il master prosegue con altri tre appuntamenti:

- **lunedì 18 settembre**, sempre alle 20.45, sarà ospite **Charlie Arturaola**, critico e Top Sommelier, che parlerà de "*Il vino degli Stati Uniti: dal Judgement di Parigi ai giorni nostri*";
- **lunedì 25 settembre** il giornalista a critico Pierluigi Gorgoni tratterà il tema dei "*Rari Autochtoni alla ribalta*" (vini in degustazione: Champagne Petit Meslier – Laherte Frères; "Fregellae" 2022 Bianco Igt Frusinate Capolongo – Palazzo Tronconi; Calabria IGT Pecorello Grisara Bianco 2022 – Ceraudo; È Iss Tintore IGT 2016 – Tenuta San Francesco; "Finiere"Avanà 2021 – La Chimera; Pineau D'aunis 2020 – Les Athlètes Du Vin; Safrà 2021(Mandò) – Celler del Roure);
- **lunedì 2 ottobre**, sempre Pierluigi Gorgoni presenterà "*Piwi, into the wild*" degustando Zero Infinito – Poyer e Sandri (Solaris e altre), Bronner 2017 – Thomas Niedermayr, S.alt 99 (Solaris) 2019 – Thomas Nyedermayr, Souvignier Gris – Profil Ferrari Roberto, "11" – Tenuta Dornach Patrick Uccelli (Souvignier gris e Cabernet blanc), Caliere Rosso 2020 – Cantina Terre di Ger (Merlot Kanthus, Merlot Khorus), "Theia" – Nove Lune (Helios, Solaris, Bronner).

Per informazioni e iscrizioni visitare il sito: www.associazionearte-vino.it.

Data di creazione
07/09/2023

Autore
caterina-zanirato