



Gustus 2021, il connubio di arte e storia esalta i vini

Qualche “appuntamento” dopo la nostra partecipazione all’evento vicentino che ha visto sfilare 25 produttori delle DOC Colli Berici, Vicenza e Gambellara con oltre 100 etichette



Il Conservatorio Arrigo Pedrollo di Vicenza, dove si è tenuto Gustus 2021 (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Tornato finalmente in presenza, **Gustus 2021 – Vini e Sapori dei Colli Berici** ha riaperto il dialogo tra produttori e pubblico, celebrando l'agognato ritorno alla "normalità" in una sede prestigiosa come il **Conservatorio Arrigo Pedrollo** di Vicenza.

«Siamo contenti di essere tornati nel centro storico di Vicenza – ha esordito Giovanni Ponchia, direttore del Consorzio Vini Colli Berici – in questo luogo carico di arte e cultura, dove vengono formate le nuove generazioni».

Gustus 2021 – Vini e Sapori dei Colli Berici

Venticinque le aziende, oltre 100 le etichette presenti sui banchi d'assaggio: Pinot Grigio, Sauvignon, Spumante (Metodo Classico e Charmat) gli autoctoni Tai Rosso e Garganega, oltre a Cabernet, Merlot e Carménère, espressioni di una DOC ([Colli Berici e Vicenza D.O.C.](#)) ricca di potenzialità, favorita da un territorio variegato (pianura, collina), dove la morfologia dei suoli (calcarei, basaltici di origine vulcanica), la bassa piovosità, l'altitudine (che allontana nebbie e gelate tardive) garantiscono grandi vini, vini che non temono il confronto con etichette più famose (e costose).

La degustazione condotta da Antonio Paolini

Il viaggio sensoriale inizia degustando: aromi, note olfattive, sapidità trovano perfetta aderenza nel “racconto” di Antonio Paolini (“Taglio o Purezza? – Identità a confronto”).



Antonio Paolini a Gustus 2021 (Foto © Cinzia Dal Brolo).

È la storica **Cantina Piovene Porto** – il suo Frà i Broli, Merlot (100% in purezza) rivela note pungenti (cacao, tè nero) e scarsa terziarizzazione – ad inaugurare la masterclass. Piantato nel 1990, il **Falesco 2011** (Merlot 100% della famiglia Cottarella) è un vino maturo, accogliente, con note speziate (legno, vaniglia) e tannini fini. Il rosso **Pianalto** (2015) di **Gianni Tessari** – primo blend (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Carmenère) degustato – è un vino giovane (tannini da maturare), asciutto nello scheletro.

Prodotto interamente con uve Merlot del Collio, il **Graf de la Tour** di **Villa Russiz**, è un vino divertente, fresco, con una struttura più eterea. Il **Cabernet Cicogna Colli Berici Doc** (2016) dell'azienda Cavazza ha un bell'equilibrio e un potenziale di longevità “incredibile”.



I vini degustati nel corso della masterclass (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Mineralità sulfurea (tipica dei bianchi) e nota estremamente vulcanica, definiscono **Borgo delle Casette Cabernet Riserva Filò delle Vigne**, un rosso corposo, dal profumo avvolgente. Etichetta storica, **Campo del Lago**, Merlot in purezza (2018) Inama – è un vino sapido, intrigante, rappresentativo del territorio e del vigneto, “bifronte” (come lo ha definito Paolini).

Infine, **Terra dei Rovi Colli Berico Rosso DOC** (top della gamma della produzione Dal Maso) – vino rotondo, potente, straordinario (12 mesi di affinamento in barriques non nuove) – chiude in bellezza la Rassegna, che ha riscosso un grande successo.

Appuntamento, dunque, all'edizione 2022: Gustus si terrà nel week end dell'8 e 9 ottobre.

Data di creazione

08/11/2021

Autore

cinzia-dalbrolo