

Vinitaly 2018, le perle nascoste

scritto da Nicole Bernardi | 23/04/2018



Grande successo per la 52° edizione del salone del vino veronese, un'importante vetrina per i prodotti di punta dell'Italia ma anche occasione per apprezzare e riscoprire chicche enologiche del nostro paese.

Visitare il [Vinitaly](#) è sempre un'esperienza intensa. A fine giornata si è stremati dalla quantità di profumi e sapori diversi che è possibile sperimentare, e il tempo sembra non bastare mai per soddisfare tutte le curiosità. Abbiamo una grande fortuna infatti: la nostra penisola può vantare un ventaglio eccezionale di proposte enologiche, che spazia dai vini austeri dei climi alpini a quelli caldi e avvolgenti del bruciante Sud.

Proprio per questo si torna sempre a casa con qualche rimpianto per una mancata degustazione. Quest'anno, però, rientro con maggiore soddisfazione e tante chicche enologiche bianche scoperte e ritrovate, dall'Alto Adige alla Sicilia.

Vinitaly 2018 Verona, alcune scoperte del salone

Piemonte, non solo terra di rossi

Ho riassaggiato con piacere un vitigno autoctono piemontese in crescita interessante: l'[Erbaluce di Caluso](#). Che sia un gioiello della viticoltura lo dimostrano tutte e tre le versioni con cui viene vinificato: bianco fermo, spumante metodo classico e passito.

Cantina Ciek: "T" Erbaluce di Caluso DOCG

["T" Erbaluce di Caluso DOCG 2015 dell'azienda Ciek](#) non ha nulla da invidiare ai migliori bianchi francesi. Grazie alla vendemmia tardiva per concentrare zuccheri e aromi, seguita da una criomacerazione e fermentazione in tonneau, si apre in aromi di fiori bianchi e mandorla con una leggera nota legnosa molto piacevole.

Cantina Giacometto Bruno: "Autocton" Erbaluce di Caluso DOCG

Ho anche avuto l'opportunità di assaggiare ["Autocton" Erbaluce DOCG della cantina Giacometto Bruno](#), nelle annate 2016 e 2017, fermentate con lieviti autoctoni delle zone. Al naso aumenta sicuramente la complessità aromatica, grazie ai lieviti particolari, con note più marcate di mandorla e idrocarburi, ma in bocca rimane ottima la freschezza e l'equilibrio acido.

Le Marie: "Blanc de Lissart 2016"

Vera scoperta del padiglione è stato il ["Blanc de Lissart" 2016 dell'azienda Le Marie](#), nel pinerolese. Uvaggio bianco a prevalenza Malvasia Bianca, nessuna denominazione per una produzione di circa 9000 bottiglie l'anno. Profumi di tè verde, pesca e gelsomino per un bianco dai riflessi verdognoli: una gioia per gli occhi e per il palato stanco.

Trentino e Alto Adige, tradizione futuristica

[Pojeri e Sandri](#) ha presentato **"Zero infinito"**, un vino frizzante biologico col fondo. Le uve 100% Solaris sono una varietà interspecifica resistente, e si percepisce bene la nota "selvatica" di frutta ancora verde come la mela e l'albicocca. Il vino viene fatto degustare nella versione "limpida" in tutta la sua freschezza esplosiva, e nella versione torbida che stupisce per la sensazione di morbidezza in bocca data dai lieviti in sospensione.

Nel vicino Alto Adige la scoperta del ["448 s.l.m." della cantina Giran](#), un blend tra Sauvignon blanc, Pinot e Chardonnay. Tutte e tre le uve apportano qualcosa a questo vino, particolarissima la nota tiolica del Sauvignon che si esprime come foglie di salvia accompagnata dalla dolcezza dello Chardonnay.

Liguria e Sicilia, il mare nel bicchiere

A conclusione del tour di assaggi, due mari: quello ligure e quello siciliano, rispettivamente rappresentati da Vermentino e Albarola, e da un Etna Bianco, con uvaggio 100% Carricante.

L'[azienda Lunae](#) propone un **Vermentino Colli di Luni DOC** nella sua espressione più minerale e sapida, intensa per i profumi erbacei che ben richiamano la macchia mediterranea, ottenuti grazie ad una criomacerazione sapientemente dosata. Anche l'**Albarola Colli di Luni DOC** vinificata in purezza è una scoperta interessante per la acidità persistente ma non tagliente e i sentori di pompelmo.

L'Etna bianco DOC "Bianco di Caselle" delle **cantine Benanti** risveglia per ultimo il palato ormai stanco. Le uve coltivate su terreni vulcanici e sabbioso riversano nel vino i profumi della rocce laviche scaldate dal sole, e in bocca si percepisce distintamente il sapore salmastro e sapido del mare siciliano.

In attesa dell'edizione 2019, ci godiamo il ricordo di un Vinitaly ricco di sapori ed in cui abbiamo soddisfatto tante curiosità.