



Vinitaly 2024, i nostri migliori assaggi e il racconto di una serata speciale da Signorvino

Siamo stati alla 56esima edizione della più importante fiera del vino italiana, dal primo giorno con Opera Wine fino agli eventi più esclusivi nella città di Verona. Qui vi raccontiamo alcune delle migliori etichette e una serata speciale da Signorvino a Porta Nuova

Si è conclusa la cinquantaseiesima edizione del Vinitaly iniziata domenica 14 Aprile: un'edizione caratterizzata dal **ritorno di tanti buyer** e che conferma lo straordinario potenziale del vino italiano: **1.200 top-buyer** provenienti da 65 Paesi e circa **30 mila operatori stranieri da 140 nazioni** sono arrivati a Verona per incontrare le **4.000 cantine espositrici**, distribuite su oltre 100mila metri quadrati.

I nostri migliori assaggi ad Opera Wine

Dalla collaborazione di **Veronafiere e Vinitaly** con la prestigiosa rivista americana Wine Spectator, nel 2012 nasce **OperaWine, Finest Italian Wines: Great Producers selected by Wine Spectator**. Come dice il nome stesso, OperaWine è l'evento esclusivo che offre agli operatori specializzati di tutto il mondo la possibilità di conoscere i migliori vini italiani. La classifica con i migliori 131 produttori del 2024 è stata redatta dagli esperti di Wine Spectator: vera protagonista dell'evento è la capacità di raccontare la grande diversità del vino italiano, sia nella tradizione che nelle nuove frontiere dell'enologia.

Ferrari – Perlè Nero 2013

Il primo e unico Blanc de Noirs dell'azienda più rappresentativa degli spumanti italiani: una cantina che non ha bisogno di presentazioni e che oggi è capace di confrontarsi con grandi Champagne. Straordinariamente diverso dalle altre etichette della cantina, **Perlè Nero 2013** affina sette anni sui lieviti. La cantina della famiglia Lunelli è presente ad Opera Wine sin dalla prima edizione quando le aziende selezionate erano 25. **Info:** www.ferraritrento.com

Felsina – Fontalloro 2011

Prodotto per la prima volta nel 1983, **Fontalloro** rappresenta la massima espressione del Sangiovese di Castelnuovo Berardenga. Due anni in piccole botti di rovere e almeno un altro anno in bottiglia, è vino di grande eleganza. La cantina Felsina si trova al confine meridionale della zona del Chianti Classico che da lontano guarda verso Montalcino. **Info:** www.felsina.it



Fontalloro 2011 di Felsina (Foto © Salvo Ognibene).

Graziano Prà – Staforte 2016

Rigorosamente tappo a vite, il **Soave Classico DOC “Staforte”** di Graziano Prà è frutto della selezione delle migliori uve di tutti i vigneti dell'azienda. Proposto con la vendemmia 2016, al momento è in commercio con la 2022. Un vino di grande stoffa che non ha paura del tempo. **Info:** www.vinipra.it

I migliori assaggi a Vinitaly 2024

Roccolo Callisto – Valpolicella superiore 2020

Un paradiso di biodiversità e una cantina immersa nei boschi dagli anni 70: a prendersi cura dell'azienda Elia Braguzzi, giovane e bravo enologo che con passione si dedica al progetto della famiglia Vassanelli. Il Valpolicella superiore 2020 proviene dai vigneti di Vendri allevati con il sistema della pergola alta. 60% Corvina, 35% Corvinone, 5% Rondinella. **Info:** roccolocallisto.it

Chiappini – Ferrugini 2022

Un Bolgheri meno Bolgheri ma buonissimo. Vinificazione solo in acciaio per il vino di entrata della famiglia Chiappini. Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 30% e Syrah 20% per questo Doc

Bolgheri Rosso che si apprezza al palato per freschezza e gusto. **Info:** www.giovannichiappini.it

Mazzei – Concerto 2018

Un vino che nasce per rivoluzione e cambiamento nel Chianti Classico prodotto per la prima volta nel 1981: “**Concerto**” di Mazzei è uno dei primi 10 vini che hanno dato vita al fenomeno dei “*Supertuscan*”. 80% Sangiovese e 20% Cabernet Sauvignon, è proposto al Vinitaly con una verticale di 4 annate. La 2018 in grande forma, equilibrio ed eleganza. **Info:** mazzei.it



Filippo Mazzei, Amministratore delegato di Mazzei 1435 (Foto © Salvo Ognibene).

Mirizzi – Utopia 2020

Un **verdicchio in stile Borgogna** che uscirà sul mercato a dicembre, Utopia è una riserva di Verdicchio di grande e rinfrescante beva, che matura in vasche di cemento per 12 mesi e 18/24 mesi affina in bottiglia. Un grande bianco pronto a sfidare il tempo. **Info:** www.montecapponevini.it

Suavia – Fittà 2020

Che bello il progetto della famiglia Tessari che ha vinificato separatamente le uve provenienti dalle tre UGA di Fittà, Castellaro e Tremenalto. La Garganega qui è raccontata nei tre diversi luoghi di produzione da vigneti che poggiano su terreni vulcanici di diversa matrice. Queste uve hanno dato

vita a vini molto diversi fra loro; qui consigliamo Fittà dopo aver degustato la bottiglia 288 delle 2000 prodotte. **Info:** www.suavia.it



Fittà 2020 di Suavia (Foto © Salvo Ognibene).

Vicara – Grignolino del Monferrato Casalese 2022

Un vino di riferimento per il Grignolino qui proposto in purezza da **Vicara**, acronimo delle famiglie di Visconti, Cassinis e Ravizza. Un sodalizio durato fino al 2022 per essere portato avanti oggi da **Giuseppe ed Emanuele Visconti**. Il Grignolino del Monferrato Casalese 2022 si distingue per la grande territorialità di cui ne è ambasciatore. **Info:** www.vicara.it

Janare – Anima Lavica Senete Falanghina 2023

Un vino che racconta la qualità? del Sannio beneventano e che prende spunto da un progetto di ricerca e di creazione di un'anagrafe dei terroir: **Senete Falanghina 2023** è frutto delle migliori uve raccolte e vinificate dalla cooperativa Janare con i suoi 1.000 soci e 1.500 ettari in totale. **Info:** www.janare.it

Coutelas – Champagne Extra Brut Cuvée 1809

Cosa ci fa uno Champagne a una fiera del vino italiano? Lo abbiamo assaggiato durante la

degustazione organizzata dal Concours Mondial de Bruxelles nei giorni del Vinitaly. Quello di Coutelas è uno Champagne da manuale che rispecchia la tradizione: Chardonnay 80% e Pinot Noir 20%, è senza dubbio tra i migliori spumanti per il suo rapporto qualità-prezzo. Prodotte 5.000 bottiglie.

Una cena speciale da Signorvino

Tra i tanti appuntamenti del **fuori salone di Vinitaly 2024** ve ne raccontiamo uno, la cena organizzata da **Signorvino** per la stampa e i suoi più affezionati clienti: una celebrazione dell'eccellenza dei vini rossi italiani con l'evento **Grand Tasting – I Rossi del Mito**.

La degustazione guidata dai sommelier **Marco Ceschi** e **Carlos Chele** rientra nelle tantissime attività previste a supporto del nuovo concept "Signorvino Stories", presentato al Vinitaly 2024 e pensato con l'obiettivo di celebrare, raccontare e diffondere storie legate ai vini e alle cantine italiane, mettendo in luce l'eccellenza enologica del paese. Con 38 punti vendita (dieci in più rispetto al 2022) ha annunciato durante il Vinitaly l'apertura del primo punto vendita al Sud Italia: entro l'autunno del 2024 la nota catena di enoteche con cucina aprirà a Pompei. **Info:**

www.signorvino.com

Di seguito, vi raccontiamo i 4 vini degustati:

Bollinger – PN AYC 18

Un assemblaggio di Pinot Nero al 100%, prevalentemente proveniente dal cru Aÿe poi Tauxières e Verzenay. La vendemmia base è la 2018, la più vecchia la 2009. Freschezza ed eleganza, dosaggio 6 grammi per litro per la quarta edizione di **Bollinger PN, PN AYC 18**: ogni edizione di questo vino ha un cru diverso dall'anno base, in modo che ogni nuova versione sia un'elegante reinvenzione della cuvée originale.

Tenuta San Guido – Sassicaia 2018

Senza dubbio uno dei più celebri vini italiani nel mondo, proveniente da un vigneto di 75 ettari con alto contenuto sassoso: prima annata 1968 da un'idea del **Marchese Mario Incisa della Rocchetta** che voleva creare un vino rosso pregiato in stile bordolese. Siamo, ovviamente, a Bolgheri, lungo la costa etrusca che va da Livorno a Grosseto, nella Maremma toscana. L'annata 2018 si distingue per l'utilizzo delle sole uve di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, un vino che si innova nella tradizione.



Le etichette degustate alla serata organizzata da Signorvino (Foto © Salvo Ognibene).

Giacomo Conterno – Monfortino 2014

Un Barolo quasi mitologico che nasce nelle migliori annate dalle uve di Nebbiolo del cru Francia: l'annata 2014 non è stata di certo considerata tra le migliori, anzi, ma **Conterno** ha stupito tutti con questo vino unico che non si può raccontare in così poche battute.

Quintarelli – Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2017

Dopo la vendemmia le uve vengono appassite per circa 120 giorni con lo scopo di ridurre il contenuto di acqua e conferire al vino gli zuccheri: l'Amarone di Quintarelli è un monumento della Valpolicella. È l'emblema della tradizione ma prima di raccontare la moda della tradizione: Corvina e Rondinella principalmente e poi altre uve presenti da Barbera a Sangiovese. Un amarone sinfonico che riesce a toccare l'eccellenza in tutti gli aspetti della degustazione.

Data di creazione

19/04/2024

Autore

salvatore-ognibene