



Vinitaly 2018: raffinate scoperte del Sud Italia

Alcuni dei migliori assaggi dei vini di Campania, Puglia e Sicilia, terre di tradizione vitivinicola millenaria che esprimono finezza di profumi all'olfatto ed elegante potenza al palato.



Vinitaly 2018: vini Campania, Puglia e Sicilia (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Dal 15 al 18 aprile si è svolta a Verona la **52esima edizione del Vinitaly**: un esplosivo tourbillon di calici di vino che ha regalato ai tantissimi visitatori le più svariate emozioni sensoriali espressioni di eccellenza, qualità e terroir della miriade di cantine della nostra penisola.

Il **Salone internazionale del vino** ha registrato numeri soddisfacenti: **128 mila presenze da 143 Paesi**, un totale di **32 mila buyer esteri** e un **aumento del 25% degli espositori esteri** presenti nel padiglione **International_Wine Hall**.

Sorprendente anche la crescita dell'anima "green", rappresentata dalle aree **ViViT**, **VinitalyBio** e **Fivi**, e della **svolta digitale**. A quest'ultimo proposito, per mettere in contatto domanda e offerta, è stata introdotta un'innovativa **directory online con 4.370 espositori provenienti da 36 nazioni e più di 15.150 vini** che, grazie ad un portale informativo in italiano, inglese e cinese, permette un matching B2B durante tutto l'anno.

Vinitaly 2018: vini Campania, Puglia e Sicilia che ci hanno colpito

Tra i vari assaggi fatti al Vinitaly alcune scoperte interessanti riguardano **vini bianchi e rossi del Sud**, in particolare della Campania, Puglia e Sicilia.

Campania, Campi Flegrei e Ischia

Cantine Astroni: “Vigna Astroni” Falanghina Campi Flegrei Cru DOP 2015



Cantine Astroni: “Vigna Astroni” Falanghina Campi Flegrei Cru

Dall'ammaliante territorio vulcanico dei Campi Flegrei, e in particolare dalla vigna alle pendici del Cratere degli Astroni, nasce questo **Cru di Falanghina in purezza**. Solo il mosto fiore è utilizzato e fermentato in acciaio; finita la fermentazione alcolica il vino è travasato e fatto affinare sulle fecce fini per almeno 6 mesi.

Naso elegante con intriganti note minerali e accenni di tostato, mandorla dolce, delicate sensazioni di macchia mediterranea ed [erbe aromatiche](#). La sofisticata sapidità regalata dalle radici del millenario terroir e la spiccata acidità, ben si orchestrano alla morbidezza evidente in bocca sin dal primo assaggio.

Cantine Astroni
Via Sartania, 48, Napoli NA
www.cantineastroni.com

Cantine Antonio Mazzella: Ischia Biancolella DOC “Vigna del Lume 2017”



“[Vigna del Lume 2017](#)”, premiato come Miglior Vino Bianco d’Italia con il prestigioso riconoscimento assegnato da “**5 Star Wines –The Book**” – la guida del Vinitaly – era un assaggio che non poteva mancare!

Solo 6.000 bottiglie per questo vino che nasce da uve Biancolella e racconta l’anima più intima dell’isola di Ischia, prodigioso incontro di terra e mare. La sua produzione avviene a Punta del Lume, ad est di Ischia, a 100 metri sul livello del mare. Le uve sono pigiate e torchiate in piccole grotte di tufo scavate nel lapillo. Il mosto ricavato riposa qui per 12 ore al fresco e poi è trasportato via mare con piccole barche di legno fino a Ischia Ponte per giungere alla cantina di Campagnano dove avviene la vinificazione classica dei vini bianchi. Eleganza al naso e ricchezza di sentori minerali e aromatici fanno da sfondo ad una grande struttura. In bocca il sorso è pieno e ricco di note salmastre, reminiscenze riecheggianti la magia delle onde del mare che si infrange sul costone roccioso a forma di ‘lume’ dove tutto ha inizio.

Cantine Antonio Mazzella
Via Serbatoio, 2 – Ischia (NA), fraz. Campagnano
www.ischiavini.it

Puglia, la grande personalità del Nero di Troia

Casaltrinità: “Dolium” Nero di Troia IGP 2013



Casaltrinità: “Dolium” Nero di Troia IGP 2013.

Un vitigno ricco di personalità e autorevole come il Nero di Troia trova espressione autentica nel “**Dolium**” della **Cantina Cooperativa Casaltrinità** di Trinitapoli (BAT). I potenti tannini, tipici della varietà d’uva, vengono sapientemente addomesticati in questa perla enologica di Casaltrinità mediante l’antica tradizione della fermentazione e affinamento in anfore di nuova concezione (i c.d. ‘Clayver’), storicamente utilizzate in Georgia, particolarmente adatte per i processi di lunghi invecchiamenti del vino. Una piccola produzione di solo 1.300 bottiglie per un vino che affina 12 mesi in Clayver e 6 in cemento. Naso ampio con un ventaglio ben definito di aromi di uva appassita, prugne e frutti rossi cotti che preparano ad una bocca dal sorso morbido, caldo, opulento, per aprirsi a stuzzicanti note di cioccolato su un finale di grande persistenza.

Cantina Cooperativa Casaltrinità
s.s. 544 – km 44,500 – Trinitapoli (BT) – Italia
www.casaltrinita.it

Sicilia, l’anima affascinante del Grillo

Baglio del Cristo di Campobello, “Lalùci” Grillo 2017



Baglio del Cristo di Campobello –
Lalùci – Grillo 2017.

Da un'attenta selezione delle migliori uve di Grillo nasce "Lalùci", Grillo in purezza dell'azienda vitivinicola **Baglio del Cristo** di Campobello (Ag).

Il mosto fiore viene fatto decantare per la sedimentazione a freddo. Dopo la fermentazione segue l'affinamento sulle fecce fini per 4 mesi ed almeno 3 mesi in bottiglia. Il naso emana splendidi **aromi di fiori gialli e bianchi**, note agrumate, pesca bianca, salvia, tiglio. In bocca spicca l'acidità, il sorso è pieno. Grande è la persistenza.

Baglio del Cristo di Campobello

Contrada Favarotta, S.S. 123 Km. 19+200 92023 – Campobello di Licata (AG)

www.cristodicampobello.it

Le scoperte enologiche del Padiglione 8

All'interno del Padiglione 8, che ha ospitato **VinalityBio**, **VivIT** e gli stand dedicati alla **FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti)** interessante è stata la scoperta di alcuni assaggi dei vini di vignaioli siciliani le cui produzioni enologiche sono espressione fedele di due aree vitivinicole della Sicilia che amo particolarmente: la provincia di Ragusa e quella di Trapani.

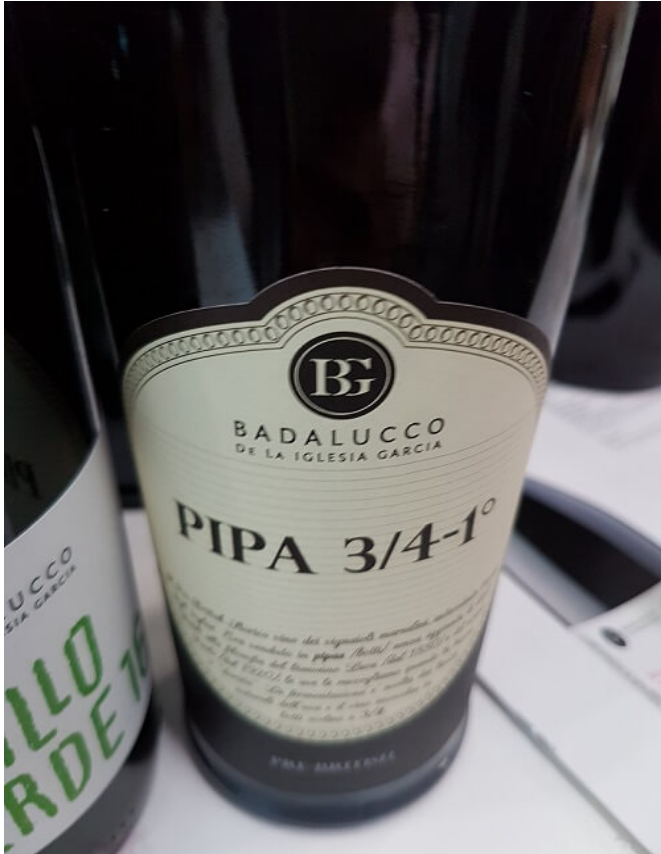
Azienda vitivinicola Paolo Calì: "Pruvenza" Frappato DOC 2015



Paolo Cali: "Pruvenza" Frappato DOC 2015.

Frappato 100% per questo cru il cui nome rievoca quello di un vento di nord-ovest che, quando soffia libero, agita e plasma le dune sabbiose del vigneto da cui nasce. La fermentazione avviene con lieviti autoctoni presenti sulle uve in piccoli contenitori di legno, viene poi affinato in carati di rovere francese per 14 mesi. Vino di grandissima eleganza con un quadro olfattivo punteggiato da accattivanti note di fiori rossi, frutti di bosco, melograno, ribes, erbe aromatiche avvolte da dolci accenni speziati e di vaniglia. Di trama tannica ben definita, al palato è avvolgente e molto persistente

Azienda agricola Dos Tierras: Pipa $\frac{3}{4}$ -1° 2012



Azienda agricola Dos Tierras: PIPA $\frac{3}{4}$ -1°
2012.

Una sorprendente scoperta questo Marsala “Pre-British” che il nonno e il bisnonno di Pierpaolo Badalucco producevano per gli inglesi. Grillo in purezza affinato in PIPA, l’antica botte portoghese utilizzata nel 1700 per la “Base Marsala”: oggi “Pre-British”, ossia prima di essere venduto agli inglesi, senza l’aggiunta della fortificazione.

Le uve provengono dalla storica Contrada Triglia, esattamente dalla particella 191 di proprietà della famiglia sin dal 1800. La PIPA viene lasciata scolma a $\frac{3}{4}$ del volume, l’affinamento avviene per 5 anni lavorando in ossidazione. Senza filtrazioni e solfiti, dopo 5 anni il vino viene imbottigliato. In bocca è, a dir poco, coinvolgente.

Pierpaolo & Beatriz Badalucco de la Iglesia Garcia
www.vinibadalucco.it

Data di creazione

06/05/2018

Autore

amanda-arena