



BERE



TUTTI IN FILA
Sono sette i Paesi che prenderanno parte alla manifestazione veronese

ETICHETTE IN FIERA

VINI BIODINAMICI NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE, BASSE GRADAZIONI E BOTTIGLIE PERSONALIZZATE. ECCO LE ULTIME TENDENZE DEL VINITALY, DA GIOVEDÌ A VERONA

di Marta Serafini

Brindisi d'inizio per la 44ª edizione del Vinitaly, che si apre a Verona giovedì prossimo (fino al 12 aprile). Saranno 7 i Paesi e 13 le città del mondo rappresentati in una mostra che spera di bisarcare le 151mila presenze dell'edizione passata. Tante le novità che arriveranno nei nostri calici. «In Italia, stanno andando molto bene le bottiglie personalizzate, in particolare i vini biodinamici, realizzati rispettando l'ambiente e con materie prime non contaminate da pesticidi e additivi», spiega Giovanni Buoso, sommelier de La Corte di Pogliano Milanese, ristorante associato ai Giovani Ristoratori d'Europa. Tra le etichette in mostra a Verona, Barone Pizzini annuncerà infatti la dicitura Residuo Zero (no diserbanti, concimi e pesticidi di sintesi) per tutta la sua gamma, frutto dell'esperienza in Franciacorta e della sperimentazione nelle Marche, in particolare per il suo ultimo nato, lo spumante Perluo. «Altra tendenza è la bassa gradazione e

concentrazione dei vini», continua Buoso. Per Contadi Castaldi la bottiglia di punta è Franciacorta Satén, di uve Chardonnay, dal profumo di biancospino, pane, mandorla, litchi, con note balsamiche di anice, mentuccia e persino zucchero filato. Ma non solo. Oggi piacciono molto i rosé, come il Moma Rosé di Umberto Cesari, azienda vinicola di Castel San Pietro in Emilia-Romagna con un 70% di uve Sangiovese e un 30% di Merlot, adatto per aperitivo, antipasti a base di pesce e sformati di verdure. Dall'antipasto si passa poi al dessert e al digestivo: «I vini da dolce e le grappe sono una peculiarità italiana», conclude il sommelier. E, dato che anche l'occhio vuole la sua parte, da segnalare la Grappa Riseriva Privata di Distilleria Bottega che si è aggiudicata il premio "Etichetta d'Oro", in occasione dell'International Packaging Competition di Vinitaly 2010, grazie alla sua bottiglia a base quadrata e all'astuccio in cartone rigido. ←

Wine News

Porto Cervo Wine Festival

In Costa Smeralda, questa volta, dal 7 al 9 maggio, c'è la seconda edizione di *Porto Cervo Wine Festival* con i produttori di vino italiani e i nomi del settore nelle strutture gestite dalla Starwood Hotels & Resorts, con gli chef dell'Hotel Cervo e del Pitrizza che proporranno menu creati ad hoc per l'evento (www.portocervowinefestival.com).

Mostra Vini di Bolzano

Un museo di arte contemporanea dalle linee moderne, 61 produttori che rappresentano tutto l'Alto Adige, quasi 300 bottiglie in degustazione: è questa in sintesi l'edizione 2010 della *Mostra Vini di Bolzano*, in scena nel Museion del capoluogo altoatesino dal 13 al 15 maggio (www.weinkost.it).

Vitignoitalia Wine&theCity

Appuntamento a Castel dell'Ovo, dal 16 al 18 maggio, con la sesta edizione di *Vitignoitalia*, ovvero 300 cantine in mostra e 4.000 vini da degustare. Il tutto preceduto, dal 12 al 15 maggio, da *Wine&theCity* che porta il vino in boutique, negli alberghi e nelle gallerie d'arte di tutta la città (www.vitignoitalia.it; www.wineandthecity.it).

Borgogna

Si assaggiano nel pomeriggio dell'8 giugno, all'Hotel Four Seasons di Milano, i vini Borgogna, con l'aiuto di Enzo Vizzari, esperto di questi vini francesi, e alla presenza di produttori e distributori. Poi, tutti a cena al ristorante dell'Hotel il Teatro per gustare il menu preparato dallo Chef Sergio Mei. (250 euro vini inclusi, cena a numero chiuso; www.fourseasons.com/milan).