CORRIERE DELL'ALTO ADIGE



N° e data : 20324 - 24/03/2012

Diffusione : 11196 Periodicità : Quotidiano

CorrAltAdig_20324_12_303.pdf

Web Site: -

Press Index

Pagina: 12 Dimens.: 100 %

401 cm2

Cocktail e Dosaggio Zero Tutte le chicche di Vinitaly

di FRANCESCA NEGRI

Come districarsi nella giungla intricata del Vinitaly, dove quest'anno ci saranno 4.200

espositori? Ecco alcune dritte.

Il Trentino come ogni anno sarà stanziato al padiglione 3: lì non potete non cogliere l'occasione di scoprire due nuovi vini di Letrari, lanciati proprio alla kermesse veronese. Si tratta del Dosaggio Zero Riserva Trentodoc e del +4 Brut Rosè Trentodoc, due vini al femminile da assaggiare in anteprima (stand E/4). Il Dosaggio Zero è l'ultima moda nel campo delle bollicine: si tratta di una tipologia di vino, chiamata anche Pas Dosé o Nature, privo del rabbocco usuale (una miscela segreta di vino e liquore, di qui il nome liqueur d'expedition) che viene fatto alla sboccatura dei metodi champenoise. Anche Maso Michei di Ronchi di Ala a Verona lancia 823-Dosaggio Zero, metodo classico fermentato per 20 mesi e prodotto solo con uve Pinot Nero coltivate dagli 823 metri di altitudine fino agli 890 metri (stand B5). Non sono solo le bollicine trentine a debuttare al Vinitaly, ma anche i vini fermi: Rudy Zeni, enologo della terza generazione della storica famiglia Zeni, presenterà a lunedì 26 marzo alle 11.30 la nuova linea Schwarzhof, composta da Gewuerztraminer e Ternet (il primo un Traminer aromatico, il secondo un Teroldego), coltivati sulle colline di Sorni (stand E3). Altra sosta imperdibile, è quella allo stand F4 dell'Istituto di tutela della grappa del Trentino, dove ogni giorno alle 17 va in scena un aperitivo del tutto particolare a base, ovviamente, di grappa come il Melafizz ideato da Bertagnolli: 1/3 di liquore verde Bertagnolli, 1/3 di succo di mela verde, 1/3 di acqua tonica, tanto ghiaccio e via a shakerare. A piacere si può aggiungere anche un po' di spumante, Trentodoc ovviamente.

Quest'anno sembra proprio che il vino si dia ai cocktail, tanto che anche Masi, il colosso che ha acquisito la commercializzazione di Bossi Fedrigotti, a Verona presenta «Reciojito», ovvero il mojito fatto con il dolce rosso Recioto, con il vantaggio di avere un cocktail di sole 230 calorie e appena 16 gradi di gradazione alcolica.

Se siete amanti dei vini rossi e volete scoprire qualche vino di lunga tradizione ma poco noto, il mio consiglio è quello di fare un salto alla Piazza Valcalepio (PalaExpo Lombardia, stand B7-C7) e poi alla Cantina Tollo, che con il suo Rosso 409 presenta il primo vino rosso della doc regionale Abruzzo. Interessanti anche i vini Zero Solfiti, come il Soave di Fattori, mentre i bubble addict devono assolutamente fare un tasting di Durello d'Autore, domani alle 16 alla Consorzio Soave (padiglione 5, stand G 4-5-6-7 e F 7).

Infine, da segnalare che la kermesse internazionale del vino made in Italy terrà a battesimo anche la nascita di un nuovo Osservatorio dei numeri del vino, voluto dal Consorzio italiano del vino che dal 2009 raggruppa 11 tra le più grandi realtà vinicole italiane tra cui Cantine Ferrari. L'Osservatorio fornirà una fotografia precisa e aggiornata del settore e sarà affianca-

to anche da un Centro studi.

♣ RIPRODUZIONE SISERVATA



CORRIERE DELL'ALTO ADIGE



N° e data : 20324 - 24/03/2012

Diffusione: 11196 Periodicità : Quotidiano

CorrAltAdig_20324_12_303.pdf Web Site: <u>-</u>

Press Index

Pagina : 12 Dimens. : 100 %

401 cm2



