



## Degustazione Young to Young del Vinitaly 2014

*Alessandra Gomes Rodrigues Eventos 07 de abril, 2014*

Stamattina ho partecipato alla degustazione Young to Young del Vinitaly 2014. La sorpresa c'è già stata all'inizio con l'arrivo di tre giovani donne produttrici di vino. Ognuna di loro di una regione diversa dell'Italia: la Sardegna, il Piemonte e la Basilicata.



I vini che sono stati presentati avevano caratteristiche molto particolari e tipiche di ogni territorio.

Mariana Mura, la più piccola di quattro figli, ci ha portato dal sud di Olbia – Sardegna, un Vermentino di Gallura, 2013, con 14° di alcol. Un vino prodotto da un vigneto di 40 anni, sapido, fresco, con corpo e struttura importanti. Si sentiva la salvia, il rosmarino e l'aromaticità di questo vino stupendo.

Con i suoi 7 ettari riescono a produrre 55 mila bottiglie di vino, essendo la produzione del Vermentino, di 20 mila bottiglie. Questo è un vino ben accetto all'estero nonché in varie zone dell'Italia. Può essere perfettamente abbinato alla zuppa di pesce pepata.

Dopo la presentazione di Mariana, è arrivata Giulia, della Tenuta di Santa Caterina, della zona di Grazzano Badoglio –Asti, nel Piemonte. Una ragazza più giovane delle altre, ma molto decisa e che ci ha fatto sorprendere con il suo Sorì di Giul, fatto con l'uva freisa. Quest'uva che era usata come uva da taglio, è stata ripresa, vinificata e ha fornito un bel vino granato, speziato al naso. Si sentiva anche la marasca, la frutta sotto spirito su questo vino del 2010...un vino davvero buono! Non per caso si diceva che Don Bosco è stato guarito da una grave malattia bevendo un vino dall'uva freisa! Con l'aiuto dell'enologo Mario Ronco, Giulia è riuscita a produrre 3600 bottiglie di freisa da vigne di 15 anni di età.

Per ultimo ma non meno importante ci è stata presentata Elena Fucci, con il suo vino prodotto a Barile, un paese di 3 mila abitanti, nella Basilicata. L'unico vino che produce lei, è un Aglianico dal nome Titolo, che rappresenta in un modo magnifico la zona del Vulture, il suo territorio. In questo vino rosso rubino molto carico, del 2011, con 15° di alcol si sentiva la frutta rossa, la confettura, le spezie. In bocca sono tornati tutti questi sentori in un modo molto equilibrato, nonostante la alta gradazione alcolica. Sono riuscita a percepire la liquirizia tanto al naso che in bocca e concordo che l'Aglianico può essere davvero considerato il papà del Barolo! 😊

**YOUNG TO YOUNG  
#VINITALY 2014**

**Data:** 7 Aprile 2014  
**Pagina:** Web  
**Foglio:** 3/3



Ottimi vini, donne di carattere forte e deciso. Questa è la nuova generazione che sono orgogliosa di dire che mi rappresenta!

<http://www.coletivogourmet.com.br/eventos/degustazione-young-to-young-del-vinitaly-2014/>