

Vini "maggioresni" e in gran forma!

Della serie... la montagna non è solo fatica e Cortina non è solo moda. Il **vino** che **scala le montagne** e risveglia i sensi!

Condividi 45
Mi piace 45 Tweet



Venerdì, 24 LUG. 2015

Di **Antonio Cimmino**.

Dall'11 al 13 luglio le **Dolomiti Ampezzane** sono state il palcoscenico d'eccezione della decima edizione di *VinoVip Cortina* organizzata dalla rivista *Civiltà del bere*, un vero **summit del vino ad alta quota**, una tre giorni tra wine-tasting, talk show e masterclass che ha riscosso un grande interesse di pubblico e addetti ai lavori. I rifugi Col Druscì, Ra Valles e Faloria e le sale del Miramonti Majestic Hotel hanno aperto le porte ai tre principali eventi in programma.

VinoVip Vintage l'11 luglio, *VinoVip International* il 12 e il *Wine-tasting delle Aquile* lunedì 13 luglio, offrendo la possibilità di gustare prodotti di altissima qualità all'interno di un contesto spettacolare, non a caso definito **Patrimonio dell'Umanità UNESCO**.

Dall'appassionato di montagna a quello enologico, dal giornalista al professionista, circa 1000 presenze

hanno raccolto l'invito e si sono regalate questo connubio gusto-quota stravincente!



Ben **55 le cantine italiane** selezionate da Civiltà del bere, oltre a pregiate selezioni internazionali prodotte o distribuite dagli stessi protagonisti di VinoVip. Per gli amanti dei numeri e delle statistiche le bottiglie stappate nei tre giorni son state quasi **5000**, ai banchi di assaggio c'era l'imbarazzo della scelta tra i 220 rossi, 98 bianchi, 58 spumanti, 8 rosati e 20 grappe da degustare. Non credo qualcuno sia riuscito ad assaggiarli tutti, io ci ho provato ma il fisico non mi ha seguito!

Ho potuto apprezzare spassionatamente tutti i vini di **VinoVip Vintage**, un format di sicuro interesse quello di assegnare a ciascuna delle **55 cantine** il compito di proporre una vecchia annata dei loro vini di maggior successo o che rappresentassero al meglio il carattere dell'azienda.

Ami il vino d'eccellenza? Scopri il Club di Lorenzo Vinci!

Smisurata la mia curiosità di assaggiare la **vendemmia 1997**, anno della prima **edizione di Vino Vip**, proprio in onore di chi ebbe l'idea di organizzare questa manifestazione diciotto anni fa.

Il risultato? Un'ulteriore conferma sulla longevità e sull'ottima 'salute' di cui gode il vino italiano oltre che delle enormi potenzialità delle cantine cosiddette giovani.

Diverse le regioni e i vitigni che mi han fatto sognare. Dalla Valpolicella de *La Poja*, *Veronese Igt* 1997 di **Allegrini** (Corvina veronese 100%) e l'*Amarone della Valpolicella Classico Doc* 1997 di Tommasi, al toscanaccio sangiovese *Badia a Passignano*, *Chianti Classico Riserva Docg* 1997 **Marchesi Antinori** e **Banfi Poggio all'Oro**, *Brunello di Montalcino Riserva Docg* 1997, il *Supertuscan Castello del Terriccio Lupicaia Toscana Igt* 1997 (Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10%, Petit Verdot 5%).



Passando per quello che per me è uno dei migliori Pinot Grigio al mondo, il *Collio Doc 1997* di **Schiopetto!**

Per poi perdersi nei **profumi della Sardegna**, nel gusto dei frutti che solo questa terra dona e che si respirano nel *Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore Doc 1997* di **Cantina Santadi** e nel *Turriga Isola dei Nuraghi Igt 1997* di **Argiolas**. Due vini che ti prendono e non ti lasciano, che ti portano in giro per questa splendida isola. Basta chiudere gli occhi e "aprire" il resto dei sensi per partire!

Inoltre un **Montepulciano che non ti delude mai**, *Caroso*, quello d'Abruzzo Doc 1997 di **Codice Citra**.



Tra i giovani il *Perla Lugana Doc 2007* di *Perla del Garda*, che impropriamente definirei una new entry visto il gran successo degli ultimi anni, anche se l'azienda è nata solo nel 2006. Quindi un *Trebbiano di Lugana* di grande longevità, tanta strada davanti e una filosofia di vita: *#LuganaNoLegno*
Il *Viandante Montecucco Sangiovese Doc 2007* è la prima vendemmia andata sul mercato della *Tenuta l'Impostino*, dedicato ai viaggiatori che, nel medioevo, sulla via che conduce da Siena a Grosseto trovavano ristoro con buon bicchiere di vino proprio su quelle colline dove oggi sorge l'azienda.

Ancora tra le giovani promesse consiglio la *Barbera d'Asti Superiore Docg 2009* della *Tenuta Santa Caterina*, fresca al punto giusto, intenso, dotato di un bel **corpo con curve morbide ed eleganti**. *Setecàpita* non è solo un invito ma il suo nome! Un vero omaggio al contadino veneto che, trasferitosi nel Monferrato, ha coltivato per oltre cinquant'anni questo "cru", conosciuto proprio per il suo omonimo intercalare!



Mi piacerebbe chiudere questa #highflystory con il **primo assaggio di Cortina**, un sorso che ha impresso un ricordo talmente forte da durare per tutto il soggiorno (e come si capisce anche dopo!). Sto parlando del *Riserva del Caveau Trentodoc 1997* di **Rotari**, pas dosè, no solforosa aggiunta, ancora fresco, fragrante, sapido. Sboccato a maggio del 2015, ne esistono ancora "solo" 250 bottiglie, 90% chardonnay ed il restante Pinot Nero, pensato e creato nel lontano 1997 per restare sui lieviti in affinamento per soli 28 mesi invece ci è restato ben 204 mesi, quasi 18 anni! Tenace, versatile, di carattere, questa "**bollicina di montagna**" è capace di avvolgerti in un abbraccio schietto e sincero proprio come chi nasce tra quelle montagne sa fare.

Grazie Davide (nдр: Wine Ambassador **Mezzacorona**) per aver condiviso con noi questa ENOzione!



Non ci resta che attendere la prossima edizione di **VinoVip**, ma chissà se dovrem aspettare il **fatidico biennio**, oppure la Redazione di Civiltà del bere insieme al suo **capitano Alessandro** vorrà farci un regalo anticipato e inaspettato!

<http://lorenzovinci.ilgiornale.it/rubriche/rubriche-menu/wine-addicted/item/vinovip-cortina-d-ampezzo-2015-solo-i-vini-d-enoteca-migliori.html>