



ZENATO®

Pubblicazione: Vivi Nordest

Luogo: Italia

Data: 21 marzo 2016

vivinordest
CORRIERE DEL VENETO
veneto & friuli venezia giulia

Il «re» dei rossi piemontesi Angelo Gaja ci guida come Virgilio fra Amarone, Soave, Torcolato e Prosecco. Le Signore del vino dal Raboso ai Colli Orientali, il Friuli Venezia Giulia e i rossi autoctoni

Vinitaly, viaggio tra calici e vigneti

Com'è cambiato il mondo del vino negli ultimi 50 anni? Quali strade sta percorrendo questo importante settore per l'economia italiana? Andare a Verona dal 10 al 13 aprile significa anche provare a rispondere a queste domande. Perché il Vinitaly, che quest'anno festeggia la cinquantesima edizione, non è solo il più importante salone italiano e fra i più autorevoli appuntamenti internazionali sul vino e sui distillati. Il Salone è anche l'evento che permette a intenditori e appassionati di effettuare percorsi del gusto all'interno delle aree vinicole più vocate in Italia e nel mondo. Il padiglione I ospiterà «Vininternazionale» con una selezione ricercata delle migliori produzioni d'oltralpe. Quest'anno il Paese protagonista sarà la Spagna che ospiterà 18 cantine in rappresentanza di tutte le regioni vitivinicole del Paese iberico. Sarà possibile assaggiare i migliori cru della Francia, i grandi vini dell'Australia, i liquorosi vini del Portogallo, le eccellenze della Svizzera e del Regno Unito. Ci sarà una sezione dedicata alla zona dove il vino è nato, fra Georgia e Azerbaijan. I vini balcanici, in grande crescita, troveranno spazio fra il padiglione I e il 6 mentre, novità del 2016, sarà possibile degustare i vini prodotti in Cina, una vera rarità per i palati italiani. Il Salone di Verona dedicherà come al solito grande spazio alle eti-

chette italiane dove recitano una parte da protagonista le cantine del Nordest. A condurci nel ruolo di Virgilio all'interno di un ideale percorso nel Nordest è Angelo Gaja, il «re» dei grandi rossi piemontesi, che alcuni anni fa doveva dare vita a una joint venture con Giuseppe Quintarelli a Verona. «Ho fatto investimenti importanti in Toscana ma non mi sono più spinto verso il Veneto. D'altra parte, questa è una regione dove ci sono fior di imprenditori che hanno saputo fare cose straordinarie», ci ha detto l'ultima volta che è venuto in Veneto, per andare a trovare gli amici Gianpiero e Giorgio Damini nel ristorante stellato di Arzignano.

Il nostro viaggio con Angelo Gaja, che ama definirsi un «artigiano del vino, che cerca ogni giorno di trasmettere la propria passione ai figli», parte da Verona e dal vino più conosciuto. «L'Amarone è un vino straordinario, molto apprezzato all'estero. A mio avviso non va dimenticato il Soave, i produttori hanno saputo far fare a questo vino notevoli passi in avanti, ci sono interpreti che hanno saputo fare cose straordinarie». Il viaggio di Gaja prosegue verso la confinante provincia di Vicenza: «Breganze ha recuperato una capacità e una vivacità sul mercato che prima non aveva. L'uva vespaiola e l'espressione del Torcolato sono due bellissime interpretazioni». Da Vicenza si sale verso

l'Altamarca nel cuore della Docg del Prosecco, che ha nella Doc un'area estesa che tocca Veneto e Friuli Venezia Giulia. «Il successo del Prosecco è straordinario, i produttori, soprattutto i pionieri, hanno avuto la visione di capire che questo vino poteva rispondere alla grande domanda di bollicine nel mercato italiano e in quello estero». Angelo Gaja si sofferma poi sul fenomeno delle Signore del vino: «Dopo la guerra, nonostante il grande lavoro nelle campagne, il vino era soprattutto un discorso maschile. Le donne hanno portato eleganza, qualità e charme». Così, lasciata la guida di Angelo Gaja, il nostro viaggio del gusto ci spinge tra la Marca con Cristina Garetto per il Raboso, nel Veneto orientale con Francesca Genovese per il Lison-Pramaggiore, nei Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia con Annalisa Zorzettig o nella Valpolicella con Marilisa Allegrini o Nadia Zenato e, in provincia di Vicenza, con l'imprenditrice e sommelier Roberta Moresco. Il Friuli Venezia Giulia, terra di grandi bianchi, al Vinitaly farà salire sul palco i rossi: dai tagli bordolesi alle varietà autoctone come lo Schioppettino (o Ribolla nera) ai vini delle Grave, in primis il Refosco dal peduncolo rosso.

Antonino Padovese

antonino.padovese@corriereveneto.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Questo è un territorio dove ci sono fior di imprenditori del vino che hanno saputo fare cose straordinarie
Angelo Gaja



Il Vinitaly festeggia i 50 anni. Sotto, da sinistra, il «re» dei rossi piemontesi Angelo Gaja; la Signora del Raboso Cristina Garetto; l'imprenditrice vicentina Roberta Moresco e Francesca Genovese (Lison Pramaggiore)