

Langhe e Roero conquistano Vinitaly

Dei seicento produttori piemontesi alla grande fiera di Verona quelli della Granda saranno i più numerosi



Marchesi di Barolo e Prunotto di Alba (sopra e in basso) sono le due cantine new entry piemontesi di quest'anno alla degustazione con le cento migliori cantine d'Italia selezionate da Wine Spectator per dare il via al Vinitaly ad «Opera Wine»

ROBERTO FIORI
VERONA

Publicato il 14/04/2018
Ultima modifica il 14/04/2018 alle ore 18:41

Langhe e Roero traslocano a Verona. Se da domani (domenica 15 aprile) a mercoledì volete rintracciare un produttore di vino albese, non perdetevi tra colline e cantine nostrane e incolonnatevi verso Nord Est, dove il Piemonte anche quest'anno ha fatto incetta di metri quadrati per partecipare compatto alla più grande fiera mondiale dedicata al settore.

Impossibile non esserci al Vinitaly: per tastare il polso ai mercati, per presentare le proprie novità, per rinsaldare legami e fare un po' di marketing. I 600 produttori piemontesi occuperanno il «solito» padiglione 10 e i vignaioli cuneesi saranno ancora una volta i più numerosi, con le loro blasonate denominazioni: Barolo, Barbaresco, Roero, Roero Arneis, Dogliani, Diano d'Alba Alta Langa e Moscato d'Asti, più tutte le novità che scalpitano tra vini bianchi autoctoni e internazionali, assemblaggi rossi e spumanti metodo classico. Anche per pranzo, se lo vorranno (e se avranno il tempo di farlo), vignaioli e visitatori potranno contare sui sapori di casa. Il ristorante allestito nella «Cittadella della gastronomia» della fiera veronese, infatti, anche quest'anno è stato affidato alle mani di Davide Palluda, chef stellato del ristorante all'Enoteca di Canale, insieme con Walter Ferretto del Cascinalenuovo di Isola d'Asti.

PROGETTI E DIBATTITI

Nello spazio incontri all'interno dell'area espositiva collettiva organizzata da Regione Piemonte, Consorzio Piemonte Land of Perfection e Unioncamere Piemonte ci sarà un intenso programma di eventi e dibattiti per rappresentare le novità, le iniziative e i progetti della vitivinicoltura piemontese. Come quella che domani, alle 15,30, vedrà protagonista il Consorzio tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, per presentare il libro «La grappa nello shaker» a cura di Fulvio Piccinino e Bruno Penna.

ANTEPRIMA «OPERA WINE»

Ma già oggi pomeriggio nel cuore di Verona è andata in scena un'anteprima alla fiera: si tratta di Opera Wine, una grande degustazione dei vini delle 107 migliori cantine nazionali, selezionati dalla rivista Wine Spectator. Dei sedici produttori piemontesi inseriti nell'Olimpo dei vini italiani, quattordici arrivano dalle Langhe del Barolo e del Barbaresco. Due sono delle new entry: **Marchesi di Barolo che presenterà il Barolo Sarmassa 1998** e Prunotto che mette in degustazione il Barolo Bussia 2011. Tutte le altre sono delle solide conferme: Aldo Conterno, Cavallotto, Elvio Cagno, Falletto di Bruno Giacosa, Gaja, Giuseppe Mascarello&Figlio, Luciano Sandrone, Massolino, Paolo Scavino (propone il Barolo Rocche dell'Annunziata Riserva 1999 in magnum), Produttori del Barbaresco, Renato Ratti e Vietti.

