

Vini **plus** di Lombardia

Guida Viniplus

*I numeri e i premiati
della 13^a Edizione*

ENOZIONI A MILANO

TRE GIORNI DI CULTURA
E CONOSCENZA

APPROFONDIMENTO FRANCIA

VOUVRAY E MONTLOUIS,
LE GEMELLE
DELLO CHENIN BLANC



Enozioni a Milano 2019

*ritorna il
grande vino
di qualità*

👁 PAOLO VALENTE

📷 SONIA SANTAGOSTINO

P

Per tre giorni Milano è stata animata dalla seconda edizione di “Enozioni a Milano”, la kermesse dedicata al vino di qualità organizzata da AIS Lombardia che si è tenuta presso l’Hotel The Westin Palace di Milano. Una nuova edizione che riconferma alcuni appuntamenti della precedente e ne propone di nuovi. Elegante e attesa la cena di gala, coinvolgenti e di spessore le degustazioni tematiche, emozionante e preziosa la serata del sabato, interessanti e rivelatori i grandi banchi di degustazione.

LA CENA

Alle 20:00 precise le porte della grande sala si sono aperte e, accompagnata dalle arie suonate da un quartetto d’archi, è iniziata la cena di gala “Mise en Palace” che ha inaugurato la seconda edizione di Enozioni a Milano. Un aperitivo a base di champagne Premier Cru Blanc de Blancs Brut Raineteau-Grimet e piccoli finger food ha preceduto un antipasto di capasanta e porcino su estratto di zucca e tartufo nero con abbinamento di Franciacorta Brut CruPerdu Grande Annata 2009 di Castello Bonomi.

Il menu, preparato dallo chef Augusto Tombolato e dalla sua brigata, è continuato con il primo piatto. I ravioli di spigola, scampi e infuso di aglio nero, in equilibrio tra il garbo del pesce e la spinta dell’infuso, hanno trovato un degno alleato nel Soave Classico Doc Calvarino 2016 della cantina Pieropan.

Abbinamento perfetto tra il Rossese di Dolceacqua Posaù Biamonti 2017 di Maccario Dringenberg e il Black Cod, millefoglie di patate, bagna cauda leggera e polvere di caffè. La cena è proseguita con un intrigante pre-dessert, un Sorbetto al bergamotto bio di Calabria e Sechuan Button realizzato appositamente da Albergo dei Gelati di Monza e per finire, accompagnata dal sublime Moscato Rosa di Franz Haas, una Cheesecake di capra, ganache al cioccolato, caviale al balsamico e fragole.

I PREMI

Durante la cena di gala sono stati consegnati i premi “Enozioni a Milano 2019”. Dopo aver premiato, lo scorso anno, celebri nomi della comunicazione enogastronomica, l’attenzione degli



organizzatori della manifestazione è ricaduta su esponenti dell’ enologia nazionale che, con le loro capacità, hanno saputo dare impulso alle aziende, a rispettivi territori di provenienza senza dimenticare la dimensione internazionale del mondo del vino.

Sono stati premiati Marilisa Allegrini, Presidente dell’omonimo Gruppo che con la sua tenacia e precisione è divenuta una delle produttrici di vino più conosciute d’Italia e una delle voci più autorevoli della Valpolicella; Riccardo Cotarella, enologo di fama internazionale che ha saputo mettersi in gioco sia nella sua azienda che nelle tante altre realtà senza tralasciare le responsabilità in alcuni dei massimi organismi enologici; Maurizio Zanella, patron di Ca’ del Bosco, che con la sua visione e lungimiranza ha dato impulso al mondo del Metodo Classico italiano contribuendo quale Presidente del Consorzio alla fama della Franciacorta.

La serata presentata dalla conduttrice televisiva Tessa Gelisic, ha visto anche la consegna di riconoscimenti a tre aziende che con la loro fattiva collaborazione e la loro storia sono sempre state vicine ad AIS Lombardia condividendone le finalità e le attività. Franz Haas e il figlio Franz, due generazioni



I TRE VINCITORI DEL PREMIO ENOZIONI 2019

MARILISA ALLEGRIINI

Ambasciatrice internazionale dei vini di famiglia, pioniera del vino italiano all'estero, Marilisa è stata la prima donna italiana a comparire sulla copertina di Wine Spectator, la più importante rivista di vino al mondo. Partita per gli Stati Uniti a inizio anni '80, ha contribuito in modo determinante a far conoscere la Valpolicella e l'Amarone oltreoceano. Presidente del Gruppo Allegrini, ricopre diverse cariche istituzionali legate al vino e alla cultura, con la quale, in ambito artistico, ha saputo creare un legame di comunicazione d'impresa. È Presidente di ISWA, associazione che riunisce otto tra le più importanti cantine italiane, membro del Consiglio di Indirizzo della Fondazione Arena di Verona e collabora con la Collezione Peggy Guggenheim di Venezia e con il Museo Statale Ermitage di San Pietroburgo.

«È importante fare vini buoni ed è altrettanto importante andare in giro per il

mondo a raccontare con parole semplici quello che facciamo. La nostra terra ha dei plus incredibili e ognuno di noi deve essere molto fiero di appartenere a delle zone geografiche, ciascuna con le sue peculiarità. Ci sono stati anni in cui ho pensato che i nuovi Paesi produttori potessero in qualche modo oscurare l'Italia, ma noi abbiamo un asset incredibile che sono i nostri contesti storici, paesaggistici e culturali: una forza che rende ineguagliabile un Paese meraviglioso come il nostro».

RICCARDO COTARELLA

Mezzo secolo di carriera costellata di prestigiosi riconoscimenti internazionali e una biografia professionale ciclopica, che inizia con l'Azienda Famiglia Cotarella S.r.l., costituita insieme al fratello Renzo nel 1979, alla quale segue la Riccardo Cotarella S.r.l., che si occupa di consulenze viticole ed enologiche. Responsabile della produzione di numerosi vini in Italia e all'estero, Presidente dell'Union Internationale des Oenologues e della nazionale Assonologi, Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole del Ministero per le Politiche Agricole della Repubblica Francese, docente all'Università della

Tuscia di Viterbo, solo per elencare alcune cariche. Alla professione di enologo ha sempre affiancato l'impegno civile, sostenendo e promuovendo numerose attività benefiche.

«In Italia abbiamo un'unità importante, apprezzata e diffusa in tutto il mondo: la tecnologia nel seguire i vigneti e nel fare vino. Penso questo sia un riconoscimento alla nostra professione, vista con diffidenza da chi non si rende conto che senza gli enologi che alla passione per il vino affiancano la scienza della viticoltura e dell'enologia, oggi l'Italia non sarebbe questo meraviglioso giardino di vigneti. A differenza di altri Paesi però, noi italiani difettiamo in una cosa, che spesso per osannare il nostro vino diciamo che quello del vicino è peggiore. Dobbiamo fare sistema per essere forti delle nostre ricchezze».

MAURIZIO ZANELLA

La collezione di opere d'arte esposte nella cantina di Ca' del Bosco riflette il senso estetico che Maurizio Zanella ha saputo infondere ai propri vini. Un mecenate curioso del mondo che, partito dagli studi di agraria e da quella casa in

collina acquistata alla macerla negli anni Sessanta, nei tanti viaggi di predilezione francese ha tratto ispirazione per costruire un sogno di illuminismo viticolo, trasformando una casa in un bosco di castagni in una delle più moderne e avanzate cantine d'Italia e non solo. Nei suoi vini, l'apollinea dicotomia di creatività e rigore si fonde in un risultato di estrema bellezza. Grazie a lui, l'estetica ha finalmente incontrato la scienza. Fondatore e Presidente di Ca' del Bosco, tra gli autori del rinascimento enologico italiano, è stato Presidente del Consorzio per la Tutela del Franciacorta del 2009 al 2013, Consigliere della Fondazione Altavanna, Consigliere del Comitato Grandi Cru d'Italia, membro dell'Istituto Grandi Marchi e dell'Académie Internationale du Vin fin dagli anni '80.

Dopo 47 vendemmie nessun desiderio di riposo: «abbiamo ancora moltissimo da fare, non solo i produttori ma tutti noi dobbiamo capire che possiamo valorizzare un patrimonio straordinario ancora non del tutto conosciuto; l'Italia deve avere un po' più di orgoglio, dobbiamo solo essere più consci di ciò che stiamo facendo, perché non abbiamo nulla da invidiare a nessuno».

Anita Croci



I tre tenori di Enozioni 2019 sono stati Armando Castagno, Nicola Bonera e Samuel Cogliati

accomunate dalla passione per il vino di qualità di un paesaggio vitivinicolo di straordinario interesse e successo quale l'Alto Adige. Giovanna Maccaric che con la sua determinazione è testimonial della sua realtà e di tutto il territorio di appartenenza, Dolceacqua. Roberto Paladin dell'omonimo Gruppo che, con l'azienda franciacortina Castello Bonomi, ha raggiunto i massimi risultati nell'eccellenza dei vini fino a conquistare, nel 2017, il tastevin della Guida Vitae con il vino Franciacorta DOCG Extra Brut Cuvée Lucrezia Etichetta nera.

UNA PRESTIGIOSA DEGUSTAZIONE

La serata di sabato ha visto l'evento clou della manifestazione: la degustazione "I Tre Tenori. Le grandi voci del vino". Nicola Bonera, Armando Castagno e Samuel Cogliati, che ha degnamente sostituito Luisito Perazzo bloccato da una fastidiosa influenza, si sono alternati nella presentazione di nove vini ognuno dei quali è espressione ai massimi livelli di un territorio, è orgoglioso custode di una storia, è simbolo di rarità e ricercatezza. In un crescendo di sensazioni ed emozioni i tre tenori del vino hanno condotto i presenti attraverso alcune delle più rinomate zone vitivinicole francesi con una breve incursione nel territorio piemontese.

La Cuvée Louise 2002 in magnum di Pommery e l'R.D. 2002 di Bollinger hanno raccontato la nobile terra della Champagne: il primo vibrante espressione di eleganza, il secondo confortante avvolgenza di vigore. A rappresentare la Lora il

Sancerre Clos La Néore 2012 di Edmond Vatan, nel quale il vitigno si è messo al servizio del territorio e il Savennières Coulée de Serrant 2015 di Clos de la Coulée de Serrant del celebre Nicolas Joly, ampia e complessa sintesi di un'indiscussa personalità. Il Domaine Trimbach con il Clos Sainte Hune 2008 ha portato nei calici il prezioso fresco e aromatico frutto della terra alsaziana. L'eleganza e la finezza dei vini di Borgogna è stata orgogliosamente esibita dal Vosne Romanée Premier Cru Les Malconsorts 2011 del Domaine de Montille. Poi ancora Francia con il Bordeaux di Château Cos d'Estournel, Cos d'Estournel 2000 sommatoria gusto olfattiva di un nobile territorio. Degna conclusione per i vini rissì con il Earole DOCG Monprivato 2009 di Mascarello Giuseppe e Figlio, elegante e raffinata espressione langarola. Per finire, un vino con alle spalle più anni di quella di una gran parte dei partecipanti alla serata: Rivesaltes 1941 di Château Sisquille; un imbottigliamento del 2011 per un vino che ha riposato in legno per settant'anni.

I SEMINARI

Undici degustazioni tematiche hanno animato le giornate di sabato 25 e domenica 27 gennaio. Nicola Bonera, Armando Castagno, Samuel Cogliati e Guido Invernizzi si sono alternati nelle sale raccontando territori e vini.

Nicola Bonera ha dato il via alle masterclass con "Il pianeta alsaziano. Concentrazione ed energia" che prevedeva, tra i

vini in degustazione, un Riesling Vendange Tardive 1988 del Domaine Hugel.

A seguire Armando Castagno con “Le preziose espressioni borgognone oltre la Côte d’Or” e Samuel Cogliati con “Il Rodano. Un patrimonio dal ricco valore ampelografico”. Non potevano mancare i vitigni autoctoni con Guido Invernizzi “Identità, unicità, tipicità: l’imprinting territoriale dei vitigni autoctoni” e le bollicine più famose al mondo con “Champagne: l’evocativa sublimazione dell’essere vino”. Il pomeriggio del sabato si è concluso con Samuel Cogliati e “I vini del cuore. La ricerca dell’empatia attraverso la degustazione”, un disimpegnato colloquio di fronte ad una selezione di prodotti che hanno saputo emozionare il relatore.

La domenica è iniziata all’insegna della Francia con “L’aristocratica declinazione del terroir: il mito Bordeaux”. La verticale di cinque annate del vino simbolo della cantina Oasi degli Angeli è stata raccontata da Armando Castagno in “Materia e antimateria. Indagine del microcosmo Kurni e Kupra”; Guido Invernizzi ha concentrato l’attenzione sui vini del nuovo mondo con “Scenari di purezza nello sconfinato potenziale enologico argentino” mentre Samuel Cogliati ha approfondito il tema de “I fortificati. L’eterna complessità di vini geniali”. La degustazione conclusiva, dedicata al celebre Brunello, “Montalcino. Le sottili architetture dei capolavori da sangiovese grosso”, è stata condotta da Armando Castagno.

I BANCHI DI ASSAGGIO

Sono state oltre 50 le cantine, tutte di prim’ordine, note e famose, che hanno animato il banco di degustazione “Calice nel Paese delle meraviglie” organizzato nel pomeriggio di sabato. Numerosissima l’affluenza del pubblico di appassionati e di operatori che si è destreggiato, in una sorta di viaggio virtuale, tra i vitigni e le eccellenze dell’Italia del vino. Presente alla manifestazione anche una rappresentanza di sette aziende sudafricane.

Il banco di degustazione “PIWI. Incroci di vite al tavolo con i produttori” ha suscitato un grande interesse anche da parte della stampa specializzata. Il banco, dedicato ai vini realizzati partendo da uve PIWI (acronimo di pilzwiderstandfähig) ovvero resistenti agli attacchi delle malattie fungine, ha visto la partecipazione di una ventina di cantine italiane. La forma “al tavolo con il produttore” ha consentito una interazione tra produttori e il numeroso pubblico intervenuto. Di particolare interesse anche lo spazio realizzato in collaborazione con PIWI international dove sono stati presentati vini provenienti da numerose nazioni europee. Hanno incuriosito i prodotti provenienti da aree che difficilmente accosteremmo alla produzione enologica: uno spumante metodo classico danese e un bianco svedese oltre a numerose bottiglie di provenienza polacca o ceca.

La giornata festiva ha consentito anche a tanti operatori del settore di scoprire vitigni e vini che potrebbero rappresentare il futuro della viticoltura sia per la minor necessità di trattamenti antiparassitari che per le caratteristiche genetiche di queste varietà che meglio si adattano alle nuove condizioni climatiche determinate dal global warming. ■

Oltre 1000 tra sommelier, appassionati e operatori del settore hanno partecipato alle masterclass e ai banchi di assaggio









