Un inno al vino per veri appassionati. Bottiglie Aperte 2015

- *Il vino è istinto.*
- *Il vino non è moda.*
- *Si beve per emozionarsi.*
- *Il vino non è fatto di teoria.*
- *Gli egoismi non aiutano il vino.*
- *Il vino va bevuto, va goduto e va condiviso.*
- *Il vino viene comunicato bene dalle persone sensibili.*
- *Bevete quello che vi piace, il vostro termometro è il vostro palato.*
- *La supponenza del giornalismo nel mondo del vino fa male al vino.*

Sono parole di Luca Gardini dette a Bottiglie Aperte durante la verticale di Valpolicella Superiore Doc Dal Forno Romano, che ha condotto e a cui ho partecipato. Un evento che si è svolto in un luogo ricco di storia tra i più belli di Milano: il Museo della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci. Una manifestazione che ha visto la partecipazione di cento aziende vitivinicole del territorio.

Nonostante le 'uscite colorite' di Luca Gardini, che a mio parere a volte sono inopportune rispetto ai contesti in cui si presenta, apprezzo il suo pensiero, un inno al vino che, da vera appassionata, condivido pienamente. Per questo, ho partecipato con piacere alla Masterclass da lui guidata svoltasi nella splendida 'Sala del Cenacolo'. Per un'amante dell'arte e della storia come me, un'ambiente dalle atmosfere molto speciali interamente affrescato, la cui costruzione risale al 1709.

Dal Forno Romano, un’azienda agricola situata a Cellore d’Illasi in provincia di Verona, di cui ho sentito parlare la prima volta da Alberto Malesani durante una visita nella sua cantina. Non ho ancora avuto modo di andare a trovarlo, per questo, ho colto volentieri l’invito per l’assaggio dei suoi vini. In degustazione: Valpolicella Superiore DOC Monte Lodoletta 2006 – 2005 – 2004 – 2003 – 2002 – 2001 – 2000

Non mi soffermerò come fanno i tecnici su ogni annata, lascio a loro il compito. Vi dirò solo che ho ascoltato con attenzione le descrizioni dei vini, e, a conclusione dell’assaggio, ho scelto come mie annate preferite quella del 2003 e del 2001. Una questione di gusti del tutto personale, come è giusto che sia. Un vino impetuoso e di grande carattere, un Valpolicella che si impone e che consiglio di assaggiare a chi ama vini di particolare struttura.

Per concludere, il mio consiglio è sempre lo stesso: oltre a partecipare alle degustazioni, visitate le aziende agricole e ascoltate i produttori. Imparerete assaggiando, e, grazie alle vostre papille gustative, arricchirete il vostro bagaglio di esperienze sensoriali.

Per capire veramente il vino bisogna conoscere i territori e le persone protagoniste. E’ la terra, insieme al loro cuore e alla loro testa, a dagli forma e sostanza. Questo è semplicemente il pensiero di una donna che ama il vino per ciò che rappresenta: emozioni, storia, tradizioni e territorio.

La Barbera, un vino di carattere al femminile…

Generosa Barbera, bevendola ci pare d'esser soli in mare sfidanti una bufera… Giosuè Carducci

La Barbera, un vino al femminile impetuoso elegante e di personalità. Giosuè Carducci con questi versi ne fa intendere chiaramente il carattere.

Un vino del Piemonte tra i miei preferiti, citato per la prima volta nella storia nel 1249 in un documento depositato nell'archivio capitolare di Casale Monferrato. Si diffuse dapprima nel territorio Astigiano diffondendosi poi nel Monferrato e nel Tortonese.

L'occasione di celebrarlo mi è giunta con piacere con ***"Barbera Revolution"***, la degustazione verticale della **Barbera d'Asti**

Coppo di Canelli svoltasi mercoledì 23 Ottobre scorso al Chick'nQuick – Sadler di Milano.

L'esperta guida del sommelier ***Luca Gardini*** ci ha condotto, durante la serata, all'assaggio e alla storia dei vini. I piatti di ***Claudio Sadler*** un piacevole incontro di sapori, da lui definti "tradizionalmente all'avanguardia".

Claudio Sadler

La Barbera 1947, la Barbera d'Asti Pomorosso annate 2010, 2004, 1996, 1989 e infine Moscato d'Asti Moncalvina 2011 sono i vini Coppo degustati.

Un'azienda sulle colline di Canelli, tramandata di generazione in generazione che compie ben centoventi anni. Nuove leve che si affacciano, oltre che ad un mercato diventato globale, ad un clima in mutamento che modificherà le scelte e le produzioni.

Come dice Luca Gardini: "*Ogni prodotto naturale, anche la Barbera, ha una sua evoluzione.*"

Luca Gardini

Durante la serata ho avuto il piacere di chiacchierare con ***Gianni Coppo.*** Come dico spesso le persone sono importanti: sono la trasposizione della personalità e del carattere di ciò che producono.

Mi ha raccontato e gli ho raccontato, salutandolo una promessa: *“Arrivederci a Canelli.”*

Gianni Coppo

Barbera significa tutto, per noi 120 anni di storia dedicati a questo vino, per il Piemonte rappresenta la sua anima più nascosta, più popolare, più magica. Fam. Coppo – Canelli