



Blog sul vino e sull'agroalimentare con articoli ascoltabili anche in podcast – [www.enoagricola.org](http://www.enoagricola.org)

08/06/2017

## Vinality, gli assaggi di Enoagricola / Vinality2017-2

Ho lasciato decantare un po' le sensazioni, sono passati circa due mesi dal Vinality e credo di poter mettere su un foglio (e su un Podcast) gli assaggi più interessanti fatti in un'edizione, quella del 2017, ricca di spunti e soddisfazioni personali.

E allora eccola la carrellata di assaggi, con qualche nota più o meno lunga per ogni realtà incontrata per la prima volta o, magari, già conosciuta.

### Tenuta I Fauri

Valentina Di Camillo e suo fratello Luigi sono una ventata d'aria nuova e innovativa per l'Abruzzo, per le modalità comunicative e per la voglia di imporre un'idea di qualità assoluta da dedicare doverosamente in particolare al Montepulciano. E poi per la scommessa di mettere in mostra la capacità di affinare che ha un'uva attualmente modaiola, ma molto interessante, come il Pecorino.

### La Colombarda

Pagadebit, Albana e Sangiovese di Romagna, tutti in purezza e solo in acciaio per dare un'idea quanto più precisa possibile di questi vitigni autoctoni in cerca di un degno posizionamento sul mercato. L'azienda è giovane, siamo alla terza produzione effettiva per quanto la tenuta sia ottocentesca, ma parte con ottime prospettive. I vini sono puliti e netti nelle loro sensazioni, piacevole il Pagadebit 2015, molto interessante l'Albana 2015 con un buon corpo e sentori complessi, così come il Sangiovese in rosato "Rosalaura" 2015, fresco e sapido, e in rosso (2015), ottimo per l'abbinamento gastronomico.

### Fratelli Muratori

Ancora innovazione e ancora propulsione al femminile, Michela Muratori è un turbine di idee e freschezza. Nel packaging così come nelle scelte di produzione, se pensiamo che il loro progetto Simbiotico è attivo su tutte e tre le tenute di proprietà (Villa Crespia, Rubbia al Colle, Oppida Aminea). Ma cosa si intende per Simbiotico? "Da più di 17 anni 'nutriamo' le nostre vigne di diversità microbiologica (funghi e batteri) e oggi abbiamo vigne che crescono più vigorose, più sane e anche più resistenti alle malattie. Simbiotico significa ridurre l'uso di prodotti di sintesi, ma anche evocare un rapporto positivo e cosciente con la natura." Qualcosa di diverso sia dal biologico, per quanto le vigne siano in conversione, sia dal biodinamico. Ma intanto arrivano i premi, con il Simbiotico di Rubbia al Colle 2013 (Toscana IGT Sangiovese) premiato nella sezione Wine Without Walls al 5 Star Wines 2017 di Vinality, e scorrono le bottiglie celesti del Millè di Villa Crespia (Franciacorta Millesimato con 30 mesi in acciaio sulle fecce fini prima di andare in bottiglia per la seconda fermentazione, 100% Chardonnay) così come quelle gialle del "Giallo" di Oppida Aminea contenenti in solo vetro "colorato" un Campania IGT (Fiano, Greco, Coda di Volpe).

<http://www.enoagricola.org/vinality-assaggi-enoagricola-2017-2/>

## Tedeschi Wines

Sabrina Tedeschi è a capo delle Famiglie dell'Amarone dell'Arte e rappresenta quindi anche un'idea precisa di questo vino. Con la linea La Fabriseria, prima uscita 1983 e da allora solo 8 vendemmie messe in commercio, la famiglia Tedeschi tocca il vertice di questa idea. La Riserva 2011 ha sempre i sentori fruttati maturi che ci si aspettano da un Amarone, entra rotonda al palato ma poi esplose nel corpo e nell'acidità rendendo l'assaggio complesso ma non stancante, elegante e potente insomma.

## Accordini Igino

Dal 1800 in Valpolicella, in particolare con il cru Le Bessole, la Accordini Igino propone la tradizione dell'Amarone ma anche alcune sperimentazioni di tutto rispetto. Come la Corvina in purezza "Le Bessole – Corvina Veronese IGT 2011" (anche se sulla scheda è previsto un 10% di Corvinone), dal naso speziato e leggermente austero, con beva morbida ma arricchita da buona acidità. Ripasso e Amarone sono ovviamente il focus principale dell'azienda, che al Vinitaly ha portato un Amarone della Valpolicella Riserva DOC 1998 con note di frutta matura, confettura, balsamico e infine frutta sotto spirito per un'olfazione davvero coinvolgente. Al palato si presenta morbido ma persistente grazie al frutto che riemerge, contornato da tannini eleganti per una beva non stancante nonostante la concentrazione.

## Az. Agr. Provveditore

Giovane realtà di Scansano alla scoperta della longevità del Morellino. A Verona ha presentato un'inedita verticale del Morellino di Scansano Riserva DOCG Primo (1993 – 2003 – 2007 – 2011 – 2013) che ha certamente stupito per coraggio e capacità espressive. Segnaliamo in particolare il 2011, dal naso fresco con note balsamiche, beva piacevole e di buona acidità, tannini presenti e un sentore minerale molto gradevole. Nel complesso comunque un viaggio interessante in vini non pensati per il lungo invecchiamento, che danno l'idea di un territorio vocato e capace di offrire non solo vini rossi di pronta beva.

[ENGLISH version](#)

Potrebbe interessarti anche:

[Emilia Romagna, 5 ragioni per cui la vedremo tra i prossimi territori top del vino italiano / Vinitaly2017-1](#)

[>>> Download - \*\*PODCAST - Vinitaly, gli assaggi di Enoagricola / Vinitaly2017-2\*\*](#)