

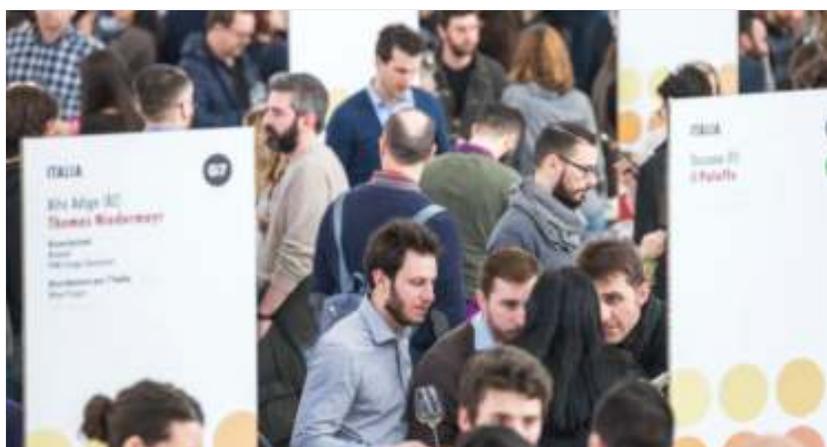


(<http://www.intravino.com>)

MENU

-30%	Casse container € 21,17	-25%	Casse container con coperschio € 11,48
------	-----------------------------------	------	--

Food Advertising (<http://www.gourmetads.com/>) by GourmetAds



(<http://www.intravino.com/primopiano/live-wine-2018-7-bottiglie-che-non-potete-perdervi/>)

Live Wine 2018: 7 bottiglie che non potete perdervi (<http://www.intravino.com/primopiano/live-wine-2018-7-bottiglie-che-non-potete-perdervi/>)

di **Graziano Nani**

(<http://www.facebook.com>)

<https://twitter.com/intravino>
 @intravino?u=http://www.intravino.com/primopiano/live-wine-2018-7-bottiglie-che-non-potete-perdervi/ (http://www.intravino.com/primopiano/live-wine-2018-7-bottiglie-che-non-potete-perdervi/)
 //www.intravino.com/referer=http://www.intravino.com

/primopiano/

<https://www.facebook.com/intravino>
 intravino (http://www.intravino.com/primopiano/live-wine-2018-7-bottiglie-che-non-potete-perdervi/#comments)

wine-2018-7-

Live Wine si racconta da solo con il suo titolo: Salone Internazionale del Vino Artigianale. Una descrizione tanto semplice quanto efficace per un evento che, alla quarta edizione, rappresenta sempre di più un punto di riferimento.

Il Palazzo del Ghiaccio, ampio e più che adeguato allo scopo, accoglie un interessante mix di produttori, professionisti del settore e avventori con il bicchiere al collo, senza che la folla arrivi mai a livelli di congestione oltre la soglia di tolleranza. Lorenzo de' Grassi, una delle menti, ha saputo riunire davvero un bel numero di cantine italiane ed estere - oltre 150 - tanto che non sono riuscito ad assaggiare tutto quello che avevo in mente. Così, saltabecando tra nomi consolidati e realtà emergenti, ho segnato sul taccuino 7 bottiglie che mi hanno colpito particolarmente: non un occhio di riguardo agli assaggi per me inediti. Ecco quali

sono.

Graupert 2014, Meinklang (100% pinot grigio)

Sempre più interessante l'Austria del vino. Tra le bottiglie portate a Live Wine da Meinklang, brillante realtà biodinamica, spicca questo pinot grigio in purezza. Lo stile Meinklang, orientato a vini freschissimi e dissetanti, incontra la stoffa del pinot grigio. Risultato: una bevuta gioiosa che sgrassa strati e strati di assaggi macerati con una sferzata di pompelmo, prima di aprire la strada a un manipolo di spezie vivacissime capitanato dal pepe bianco. L'impatto disinvolto non esclude una certa profondità, che oltre il novantesimo riapre la partita tra piccoli frutti rossi ed erbe aromatiche.

Sauvignon 2014, In Der Eben (100% sauvignon blanc)

"Ho detto cazzo che botta che botta cazzo..." com'è che diceva Mia Wallace? Che botta questo sauvignon dall'altoatesina In Der Eben. Mi avevano già colpito sotto Natale con il loro traminer aromatico, che mi era stato regalato e aveva fatto crollare un bel po' di certezze sul vitigno. A distanza di due mesi me li ritrovo a Live Wine tra le proposte di GluGlu Wine, con il fidatissimo Mauro Cecchi a caldeggiare questo sauvignon che effettivamente si rivela una bomba. Approccio biodinamico, un anno di bottiglia, un anno e mezzo in legno grande, fermentazione con i raspi che enfatizza la tipica foglia di pomodoro in una versione meravigliosa, non troppo marcata, non troppo sottotraccia. Questa buona misura continua nel bicchiere quando si parla di frutta - né troppo esotica, né troppo acre - e lo stesso vale per le verzure, né troppo ammolate in direzione minestrone, né troppo verdi ed erbacee. Una bevuta di grandissimo buon senso, e di questi tempi "Insci aveghen";* direbbero dalle mie parti.

*"Avercene", in italiano.

Ana Cuvée 2011, Mlecnik (chardonnay, rebula, friulano, malvazija)

Altra chicca, dalla Slovenia, questa volta nella batteria di Natives, la realtà distributiva di Antonio Bonanno che sforna con notevole costanza chicche su chicche. Questa bottiglia è una delle mie preferite in assoluto, figlia di un'annata durissima in cui la grandine si è portata via metà del raccolto. L'altra metà in compenso si è portata dietro i privilegi di una stagione calda e generosa. Questo orange macera fra i 3 e i 4 giorni, soglia che la famiglia tende a non superare quando si parla di contatto con le bucce. Nonostante il breve lasso di tempo il tannino ruggisce e ha un grip niente male, è lo zampino della ribolla. Lo chardonnay imprime una sua dolce rotondità, l'effetto di una caramellina al miele, mentre l'esplosione floreale al naso è figlia dell'impronta aromatica della malvasia. Vivisezioni a parte, quello che il vino lascia sul finale è una felice commistione di karkadè, mobili antichi, incenso e una scia salina che occhieggia da lontano, ma poi è l'ultima ad andarsene.

Anyet 2017, La Gutina (65% garnacha blanca, 35% garnacha gris)

Se qualcuno ha puntato sul salone dei vini artigianali per ampliare un po' gli orizzonti, sicuramente con questo vino catalano ha trovato pane per i suoi denti. Approccio super anti-interventista, ovviamente niente filtrazioni e niente lieviti selezionati, solforosa sotto quota 10 e macerazione praticata per infusione con una sorta di garza gigante. Per muovere il vino il meno possibile, spiega il produttore, e per evitare qualunque tipo di filtrazione. Il risultato è veramente singolare, sicuramente interessante, un nettare più che consistente ma non per questo opaco alla vista, con una struttura importante, e l'asse spostato su una sapidità gustosa, da masticare. È tutto tranne che un vino "seduto", al contrario è pieno di "garra", come la chiamano gli spagnoli: proprio quando sei nel pieno del relax ti artiglia con la sua acidità di lime e ti risveglia con una sferzata. Bellissima anche la chiacchiera con il produttore, che in questo vino ci sente il platano canario, bananone che coltivano alle Canarie. Io non so di cosa sappia, però mi fido ciecamente.

San Leto 2004, Ricci (100% timorasso)

Daniele Ricci è uno dei nomi più interessanti dalle parti dei colli tortonesi. Produttore eclettico e senza freni, con la mente spalancata e sempre pronto ad alzare l'asticella, nel corso degli anni si è distinto con proposte anche molto spinte che gli sono valse la presenza nelle carte più importanti, una su tutte quella di

Contraste. Questo Timorasso del 2004 è un vino a cui manca solo la parola, con le rughe segnate da un'ossidazione che gli calza a pennello come un elegantissimo smoking e che negli anni lo ha reso sempre più raffinato con riverberi di mallo di noce, smalto, capperi. Pare di aprire un vecchio baule pieno di giornali d'epoca e tovaglie della nonna in naftalina.

Selvatelle 2016, Carlo Centrella (100% greco)

Altra ottima scoperta allo stand di GluGlu Wine, dove mi raccontano che il produttore ha recuperato lo storico approccio al greco di Tufo basato su lunghe pressature, praticate per estrarre lo splendido tannino che questo vino sa offrire. Fresco e sapido, fresco e sapido, potrei andare avanti per giorni. L'acidità sferzante è tipica del vitigno, la sapidità spiccata è figlia del terreno e in questo braccio di ferro senza tregua il terzo gode, beato me. Lungo, anzi lunghissimo, con un naso di pietra focaia e una stoffa che permette di immaginarlo facilmente, ancora più splendido, in un futuro remoto.

Trebez 2013, Dario Prinčič (chardonnay, sauvignon, pinot grigio)

E dopo tanto esplorare, torniamo a qualche buona vecchia certezza. Come il Trebez di Dario Prinčič, che per me è sempre una grandissima conferma. Importante, statuario, complesso, una strutturona possente che il tempo ha ornato grazie a una traccia ossidativa in grado di restituire il peso degli anni passati con gli interessi. Spezie che pungono, come il pepe, spezie meno acuminate, come la cannella, insieme a note ferrose e note di terra, intrecciate in un groviglio inestricabile. Che bellezza.

[@ \(mailto:?subject=Share:%20Live%20Wine%202018%3A%207%20bottiglie%20che%20non%20potete%20perdervi&body=Live%20Wine%20si%20racconta%20da%20solo%20con%20il%20suo%20titolo%3A%20Salone%20Internazionale%20del%20Vino%20Artigianale.%20Una%20descrizione%20tanto%20semplice%20quanto%20efficace%20alla%20quarta%20edizione%20rappresenta%20sempre%20di%20pi%C3%B9%20un%20punto%20di%20riferimento.%20Il%20Palazzo%20del%20Ghiaccio%20%C3%B9%20adeguato%20allo%20scopo%20accoglie%20un%20interessante%20mix%20di%20produttori%20professionisti%20del%20settore%20avventori%20con%20il%20bicchiere%20al%20collo%20senza%20che%20la%20folla%20arrivi%20mai%20a%20livelli%20di%20congestione%20oltre%20la%20soglia%20di%20tolleranza%200A%200A%20Shared%20from%20http://www.intravino.com/primo-piano/live-wine-2018-7-bottiglie-che-non-potete-perdervi/%200A%200A\)](mailto:?subject=Share:%20Live%20Wine%202018%3A%207%20bottiglie%20che%20non%20potete%20perdervi&body=Live%20Wine%20si%20racconta%20da%20solo%20con%20il%20suo%20titolo%3A%20Salone%20Internazionale%20del%20Vino%20Artigianale.%20Una%20descrizione%20tanto%20semplice%20quanto%20efficace%20alla%20quarta%20edizione%20rappresenta%20sempre%20di%20pi%C3%B9%20un%20punto%20di%20riferimento.%20Il%20Palazzo%20del%20Ghiaccio%20%C3%B9%20adeguato%20allo%20scopo%20accoglie%20un%20interessante%20mix%20di%20produttori%20professionisti%20del%20settore%20avventori%20con%20il%20bicchiere%20al%20collo%20senza%20che%20la%20folla%20arrivi%20mai%20a%20livelli%20di%20congestione%20oltre%20la%20soglia%20di%20tolleranza%200A%200A%20Shared%20from%20http://www.intravino.com/primo-piano/live-wine-2018-7-bottiglie-che-non-potete-perdervi/%200A%200A)

Tweet

 Mi piace 107
  Condividi



GRAZIANO NANI ([HTTP://WWW.INTRAVINO.COM/AUTHOR/GRAZIANO-NANI/](http://www.intravino.com/author/graziano-nani/))

Frank Zappa con il Brunello, Hulk Hogan con il Sassella: per lui tutto c'entra con tutto, infatti qualcuno lo chiama il Brezsný del vino. Divaga anche su Gutin.it, il suo blog. Sommelier AIS, lavora a Milano ma la sua terra è la Valtellina: i vini del cuore per lui sono lì.

POST CORRELATI

- > Vi regaliamo tre biglietti per Live Wine a Milano. Ad una condizione (<http://www.intravino.com/primo-piano/vi-regaliamo-tre-biglietti-per-live-wine-a-milano-ad-una-condizione/>)
- > Cos'è la mousiness e perché assaggiare un topo non è mai bello (<http://www.intravino.com/primo-piano/cose-la-mousiness-e-perche-assaggiare-un-topo-non-e-mai-bello/>)
- > Non so se state seguendo il sito di Ernesto Gentili: si chiama ErGentili - Wine Ratings (<http://www.intravino.com/primo-piano/non-so-se-state-seguendo-il-sito-di-ernesto-gentili-si-chiama-ergentili-wine-ratings/>)