

Wine & Food Made in Italy N° 19



La scorsa settimana presso il ristorante "Turandot" si è tenuta il 19° progetto gastronomico di degustazione Wine & Food Made in Italy.

Alla manifestazione hanno partecipato i vini delle seguenti Regioni:

Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lazio e Sicilia, così come l'aceto balsamico unico dal Friuli Venezia Giulia.

Và notato che i professionisti russi nel mercato del commercio dei vini, hanno già familiarità con le aziende agricole:

Azienda Savian, Tenuta Baron, Ronco Scagnèt, Casale del Giglio, Gaglio e Midolini, che hanno partecipato alla manifestazione.

Tutti hanno ripetutamente dimostrato le loro realizzazioni presentazioni wine & food made in Italia.

Questa volta, per garantire un'immagine positiva delle nuove annate, sono stati presentati i vini già noti, alla degustazione con i vini e i spumanti aperti.

I partecipanti sono stati in grado di confrontare con Prosecco e pianure collinari terroir vigneto: Savian Antica Terra, Spumante Extra Dry DOC Prosecco e Tenuta Baron Camowine, Spumante Brut Prosecco Treviso DOC 2012 rispettivamente.

Purtroppo, la legislazione vitivinicola Veneto ignora ancora i vini rosati come il Prosecco con uve Glera di base, e secondo questa legislazione vitivinicola la Tenuta Baron Rosè delle Stelle, Spumante Extra Dry è classificato solo come Vino Spumante di Qualità.

Set Bianco: un'altro vino dalla pianure Portogruaro - Savian Ca 'Venere 2012 Lison Classico DOCG, ha uno stile minerale leggero. Questo vino è ottenuto da uve Sauvignon Vert, che in Italia, comunemente indicato come consonante con i nomi delle regioni vinicole.

In particolare, il confine del Veneto e del Friuli si chiama sia Leeson o Tai (l'abbreviazione del nome dell'ex Tokai), poi nelle colline del Collio e dei Colli Orientali - Friulano.

In realtà, alcuni ricercatori sostengono che il luogo di nascita del Sauvignon Verde, è in un'area probabile Lison-Pramaggiore.

Successivamente, gli ospiti sono stati i vini del Collio da Ronco Scagnèt già conosciuto l'anno scorso.

A qualcuno è piaciuto per il suo stile sottile, la Ribolla Gialla.

Altri ospiti hanno notato le cure apportate al Pinot Grigio, prodotte con una breve esposizione alla polpa.

Ma la maggior parte dei partecipanti ancora, hanno votato per un luminoso classico Sauvignon Blanc.

Nel frattempo, tutti hanno apprezzato che il proprietario dell'Azienda Valter Cozzarolo, mette l'etichetta non solo il nome del Collio DOC, ma anche specifica il comune d'origine - Dolegna del Collio.

Alla fine della "parte bianca" del programma sono stati presentati i vini del Lazio da un produttore rispettabile eccellente come Casale del Giglio.

Il Petit Manseng 2012, e Antinoo 2011 (67% Chardonnay, Viognier 33%) si sono dimostrati molto più lussureggianti, ricchi e densi dei vini raffinati del Veneto e del Friuli F.G.

I pareri sono discordi, per i visitatori a valutare il Cabernet Franc.

Circa la metà del pubblico ha notato la ricchezza e la profondità Savian Cabernet Franc 2011 Bio Venezia DOC.

Un altro invece, ha richiamato l'attenzione sulla flessibilità e l'eleganza di Ronco Scagnè Cabernet Franc 2011 Dolegna del Collio, Collio DOC.

Tra l'altro, sarebbe molto interessante tornare su questi vini di pochi anni o confrontare annate per valutare prospettive di sviluppo.

A seguire la Tenuta Baron Cabernet 2012 Montello - Colli Asolani DOC, prodotto da uve Cabernet Sauvignon, stilisticamente serie e condivisa molto per il morbido e carattere delle bacche.

Percepito in modo diverso i vini da centro e sud Italia.

Anche se un po' di bevanda servita, piccante frutta Casale del Giglio Shiraz 2011 Lazio Rosso IGT.

Tuttavia, la grandezza, la potenza e la forza l'ha mostrato Casale del Giglio con il Mater Matuta 2010 Lazio IGT Rosso (Syrah - 85% e Petit Verdot - 15%), che è diventata forse la degustazione ad alto livello.

Improvvisamente sembrava completamente estranea Gaglio Vignaioli, ma con l'Esdra 2010 Mamertino Rosso di Nero d'Avola DOC, vino per tutto il suo siciliano "peloso" rimane piuttosto stratificato e sicuramente interessante.

Probabilmente il 2010 è stato particolarmente buono per Nero d'Avola, uva nel nord-est dell'isola.

Molto più arrotondato e morbido sembrava il Leda 2010 Rosso Sicilia IGP con un singolo vigneto, che cresce l'uvaggio di Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon, questo vino, può essere molto più comprensibile per il consumatore di quello precedente.

L'accordo finale è stato un vino dolce con le Isole Eolie - Tea Gaglio Vignaioli 2008 Malvasia delle Lipari DOC (Malvasia del Lipari - 95% e Corinto Nero - 5%).

Mosca audience vino, ha preso atto dei significativi progressi di questo vino negli ultimi due anni, il beneficio è la terza parte di presentazioni delle aziende che ha presentato Wine & Food Made in Italy.

La degustazione è stata accompagnata da delizie culinarie preparate nella cucina del ristorante "Turandot". Nel mezzo della manifestazione, come una pausa, agli ospiti sono stati attratti dal balsamico Midolini Asperum cinque e quindici anni e trenta di esposizione Eccellente.

La Squadra di Wine & Food Made in Italy continuerà a introdurre nuovi vini italiani nel prossimo 2014.

Le degustazioni sono in programma per la fine di febbraio, a metà maggio, ottobre, novembre e dicembre.

Dmitry Fedotov, www.winepages.ru