



CHEF
Anthony Bourdain: la politica è sempre nel piatto



MANGIAR BENE
Yogurt greco, 5 miti da sfatare

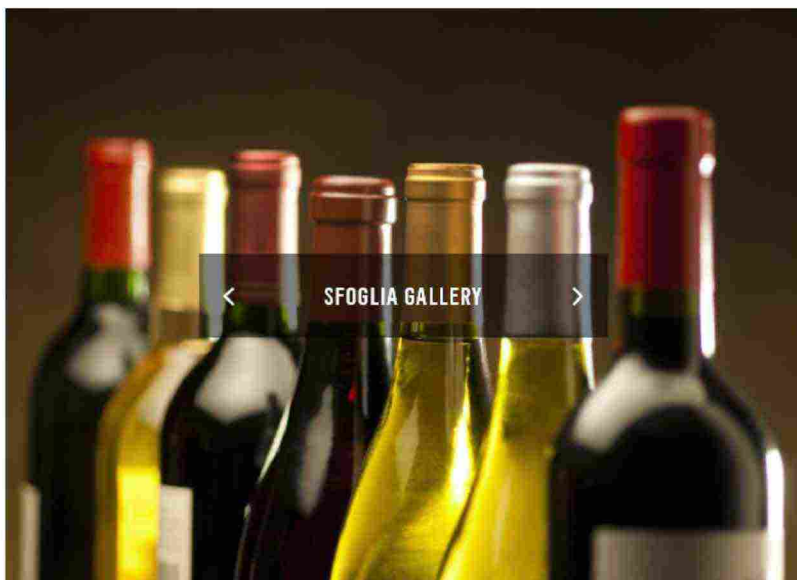


NOVITÀ
Osa. È meraviglioso

FOOD . VINI

Vinitaly 2018: (oltre) 40 etichette da non perdere

17 APR, 2018
di ANNA MAZZOTTI



Da Nord e Sud, di ogni prezzo, ecco le migliori novità italiane selezionate per voi alla 52esima edizione dell'evento enologico più importante dell'anno



207

Tutti a Verona per la **52 edizione di Vinitaly**: centinaia di addetti a lavori e migliaia di visitatori provenienti da tutto il mondo non hanno voluto mancare l'appuntamento enologico più importante dell'anno. Nessuno, davvero: neppure i nostri principali **leader politici**, che per un giorno hanno spostato nei padiglioni della Fiera di Verona il loro scontro – o mancanza di incontro – sul futuro, nuovo governo italiano.

TOP STORIES



NOVITÀ
Respect Food Night: 8 chef firmano l'evento più esclusivo (e più importante) del Fuorisalone

di REDAZIONE FOOD



NOVITÀ
Fuorisalone 2018: gli eventi food da non perdere

di CHIARA BERTOLETTI



MANGIAR BENE

Da Salvini a Di Maio, da Martina alla Meloni, tutti hanno alzato i calici per brindare all'importanza di questo settore della produzione italiana universalmente apprezzato, naturalmente approfittando dell'occasione per lanciare frecciate politico-etiliche ai loro avversari.

Nessuna intesa: in questo caso il vino ha fallito nella sua capacità millenaria di riuscire ad allentare la tensione e aiutare il dialogo. D'altronde, se anche si fosse trovato un accordo, considerato il luogo e il contesto, non ne sarebbe potuto nascere che un «governo "ombra"»...

Ma a parte questa breve parentesi, come si può riuscire a districarsi a Vinitaly tra le decine di migliaia di bottiglie presentate ai banchi o ai numerosi eventi in questi quattro giorni di fiera? Bianchi, rossi, rosé, bollicine, una moltitudine di nuove proposte -molte quelle bio - dall'Alto Adige alla Sardegna, con decine di degustazioni guidate, verticali, annunci di nuovi progetti. Un lavoro davvero faticoso e difficile per gli esperti, e ancora di più per chi è appassionato vino ma non è del mestiere.

Ecco allora una selezione di oltre 40 etichette tra le novità presentate a Vinitaly, di diversi prezzi tipologia e provenienza (Guarda la Gallery fotografica), assolutamente da provare.

Cucina etnica, sette novità da provare

di SERENA CIRINI

Foto in alto di AdobeStock

10

**Barolo Rocche Rivera
DOCG Figli Luigi
Oddero/Piemonte**

Proviene dall'omonima vigna di Nebbiolo situata a Castiglione Falletto, sotto le mura del castello, e ne vengono prodotte circa 9.000 bottiglie. L'affinamento e l'invecchiamento avvengono in botti grandi di rovere per un periodo che varia dai 24 ai 36 mesi, poi riposa in bottiglia per almeno un anno prima di essere messo in commercio. Color rosso granato con leggere sfumature aranciate, è un vino elegante, strutturato, con tannini morbidi, note di fruttarossa, buccia di arancia e spezie dolci. Può invecchiare fino a 20, 30 anni, ed è perfetto con carni arrosto, selvaggina, formaggi freschi e stagionati. **Prezzo: 80 euro.**



18

Bolle di Borro Metodo Classico 2012 de Il Borro/Toscana

100% sangiovese, affinato per 60 mesi sui lieviti (rispetto ai 48 delle annate precedenti) è un prestigioso spumante rosé Metodo Classico prodotto nelle tenuta Il Borro in Toscana, esclusivo Borgo Relais & Châteaux. Ha un perlage fine e persistente, aromi intensi, croccanti, di crosta di pane e frutta. Cremoso, avvolgente, ricorda la freschezza acida del Sangiovese. È ideale come aperitivo e a tutto pasto, con piatti di mare e di terra.

Prezzo.55 euro



25

Rosso di Montalcino Cru Gaucciole 2015

È la prima annata prodotta di questo vino, un Sangiovese fresco e verticale, di grande bevibilità: rappresenta una selezione delle migliori uve che hanno tutte le caratteristiche per esprimersi e diventare Brunello, ma che vengono affinate in acciaio e per minor tempo rispetto ad un Brunello (senza dunque il classico utilizzo del legno) conservando così gli aromi primari di frutta fresco e croccante.

Prezzo: 30 euro.

