

SPECIALE

48ª EDIZIONE | VERONA
6 - 9 APRILE 2014

vinality



QUALITÀ E PREZZO LE 50 MIGLIORI BOTTIGLIE

#PopWine

Si può bere bene senza spendere troppo? Certamente!

La giuria di Gazzetta Golosa ha selezionato per voi **i 50 migliori vini italiani sotto i 15 euro**. Per scoprire che esistono rossi, bianchi, spumanti e passiti di grande qualità a cifre davvero accessibili

Da oggi a domenica il mondo del vino ha una capitale: Verona. Noi di Gazzetta Golosa abbiamo pensato di occuparcene a modo nostro con una classifica inedita che mette in fila i migliori vini italiani sotto i 15 euro. La nostra

idea (confermata dagli assaggi) è che si può bere bene e a volte molto bene senza spendere tanto. Una classifica, come sempre avviene in questi casi, destinata a far rumore.

A noi interessa farvi capire

che il vino italiano gode di splendida salute. Tutti i riferimenti economici sono in crescita (il fatturato nel 2013 è salito del 4,8% e l'export del 7,7%) e al Vinality che si apre oggi ci sono 4000 aziende rappresentate. A un anno da

Expo2015 sarà l'occasione per tradurre i dati in sensazioni, e le ipotesi in assaggi che conquistano. Abbiamo pensato di accompagnarvi tra gli stand con la nostra personalissima guida.

PIER BERGONZI
@plerbergonzi

SECONDO POSTO DELICATO, MA INCISIVO

Velut Luna, il gioiello di Iaretti guida la ribalta del Piemonte

I suoi Gattinara sono diventati un punto di riferimento per gli amanti del Nebbiolo e di quel Nord Piemonte che sta riconquistando un posto di primo piano nel mondo vitivinicolo. Paride Iaretti ha ereditato la passione per il vino dal padre Pietro, vigile di professione. Partito dai 5000 m² di vigna della famiglia, oggi possiede 4 ettari. Vini da lungo invecchiamento, ma anche versioni più quotidiane, come questo Velut Luna. Il nome? È tratto da un verso dei Carmina Burana, amati dal padre, al quale ha dedicato anche uno dei vini di punta dell'azienda. Nebbiolo in purezza dai vigneti più giovani, un anno di maturazione in barrique di terzo passaggio.

PRIMO POSTO TONICO, FRESCO E PROFUMATO

Valtellina Rosso, l'eleganza del Nebbiolo sposa il carattere del vino contemporaneo

Ar(turo) Pe(lizzati) Pe(rego). Con questo acronimo prese vita (erano gli anni '80), un'azienda che tutt'oggi fa a gara con le sue viti per radicarsi nel proprio territorio: la Valtellina. La passione per il Nebbiolo si arrampica sui terreni scoscesi della valle, superando le pendenze commerciali e quelle, ben più scivolose, delle mode. Il messaggio di fedeltà alla Valtellina e ai principi di Arturo sono tramandati da Isabella, Guido ed Emanuele: il loro Valtellina Rosso rappresenta non solo il simbolo di una filosofia cesellata dal tempo e da uno stile che predilige il legno grande, ma anche un'etichetta di grande attualità. Il motivo? L'immediatezza del gusto, che al tempo stesso declina tutto il corredo di eleganza e stile del Nebbiolo, aggiungendo quella dote di estrema facilità di consumo, carattere distintivo del vino contemporaneo. L'attualità di questa etichetta prende forma grazie a profumi di rosa e frutto rosso. Il sorso, accompagnato da un tannino già ben amalgamato, ma presente, è tonico, fresco ed elegante.

TERZO POSTO BIANCO SUADENTE

Grillo, quel frutto dell'amore tra Moretti e il Val di Noto

Il desiderio di Antonio Moretti di confrontarsi con la viticoltura siciliana inizia nel 2000, dopo un viaggio in Val di Noto. L'avventura in questo angolo incantato della Sicilia orientale, con l'acquisto di Feudo Maccari, è un lavoro caparbio che, con l'aiuto della figlia Monica, crea l'attuale corpo aziendale dopo aver acquistato terreni da più di 50 proprietari differenti. Sono a Maccari i vigneti più vecchi, mentre a Bufalefi si sviluppa il resto della proprietà, zona di grande pregio per la coltivazione del Nero d'Avola. Il Grillo, vitigno autoctono a bacca bianca, dà origine a questo bianco affinato solo in acciaio, ideale con la cucina di mare, ma non solo.

la nostra GIURIA

Mercoledì premiazione nella sala Tulipano

Scegliere il miglior vino italiano sotto i 15 euro è un'impresa titanica. Pensate che al Vinitaly ci sono 4000 aziende e i 150 mila winelover che da oggi a mercoledì visiteranno i padiglioni di Verona Fiere assaggeranno soprattutto i vini «Pop». Noi di Gazza Golosa ci siamo affidati al talento

e alla conoscenza enciclopedica di Luca Gardini (nella foto sopra). Il più autorevole degli esperti di vino ha selezionato circa 300 etichette che sono state poi sottoposte agli assaggi. Della giuria, guidata da Luca Gardini e Pier Bergonzi (per Gazza Golosa), fanno parte anche Andrea Grignaffini, Alessandro Franceschini, Federico Menetto e Marco Tonelli. La degustazione delle bottiglie che hanno superato la prima selezione è stata fatta negli uffici milanesi della «Perbacco». Così sono stati definiti i 50 della prima edizione di #PopWine. Come sempre accade, la

classifica farà discutere. Ognuno di voi ci troverà la «sua» bottiglie o ne lamenterà l'assenza. Noi vi possiamo assicurare che le 50 selezionate sono di qualità. Mercoledì, dalle 10.30 alle 13.30 potrete assaggiare i vini di #PopWine (ingresso libero) nella sala Tulipano del Centro Congressi. Alle 12 la premiazione.





Paride Iaretti
 è nato a Gattinara (Vercelli). Si è diplomato all'istituto alberghiero e nella sua vita ha anche lavorato come cuoco e salumiere.



La famiglia Ar.Pe.Pe
 Da sinistra Guido, Isabella ed Emanuele, sono i figli di Arturo Pellizzati Perego che dirigono Ar.Pe.Pe. Staff giovane e tecnologie d'avanguardia sono gli ingredienti del successo di questa azienda leader del vino valtellinese.



Antonio Moretti
 originario di Arezzo, ha cominciato come manager di moda. Oggi è a capo di un polo vitivinicolo di 4 aziende (tra cui Sette Ponti). Il suo Feudo Maccari si estende per quasi 175 ettari sulle colline del Val di Noto, in provincia di Siracusa.



VINI E CICLISMO SPUMANTE IN BICI

Moser e Astoria in maglia rosa

Vino e ciclismo sono davvero una bella coppia. Se siete winelove e vi piace lo sport della bici passare a trovare Francesco Moser, che al padiglione 8 (stand L2) che insieme con i figli Carlo e Francesca propone i suoi spumanti Trento doc. In particolare vi farà piacere assaggiare il 51,151 che ricorda direttamente il suo record dell'ora del 1984. Se invece volete provare lo stesso vino con il



quale brinda la maglia rosa sul podio del Giro d'Italia, passate da Astoria (Pad. 4, stand f8/G8). I fratelli Paolo e Giorgio Polegato producono lo spumante 9.5 Cold Wine dedicato al Giro. Ma al Vintaly Astoria presenta anche 3 particolarissimi Proseccchi con particolari bottiglie di vetro che sono un omaggio alla storia di Venezia: l'Arzanà Cartizze, il Corderie di Valdobbiadene e il Galie di Treviso.



DAI ROSSI ALLE BOLLICINE C'E' UN PO' DI TUTTO NELLA NOSTRA CLASSIFICA

Tanto Piemonte e tanta Toscana, ma anche i vini del Sud sono di sorprendente qualità



— Premiata la mineralità del Verdicchio di Matelica La Monacesca, l'autorevolezza del Chianti Classico Castello di Monsanto, il profumo del Montepulciano d'Abruzzo di Torre dei Beati. Tra i primi 10 entra anche la freschezza del Franciacorta base di casa Berlucchi, il Cuvée Imperiale Brut. Della Galassia Zonin ci è piaciuto il Primitivo di Masseria Altemura. Grande la Barbera di Chiarlo e bello l'equilibrio della Valpolicella di Collina dei Ciliegi

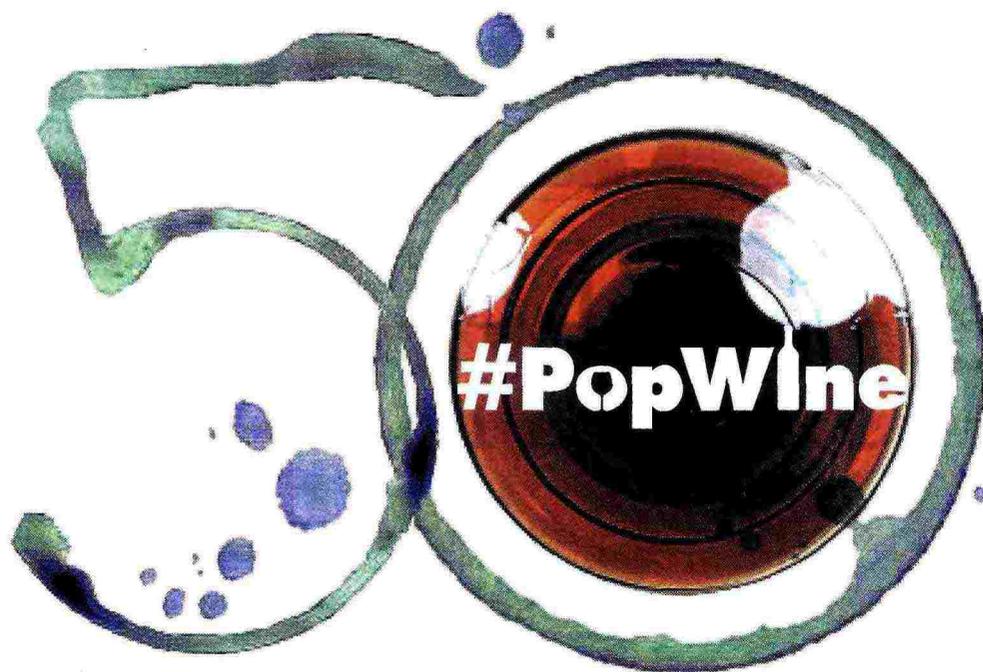
Ecco i 50 migliori vini italiani al di sotto dei 15 euro selezionati da #PopWine. Di ogni vino: le caratteristiche, il prezzo e tutte le indicazioni per rintracciarli alla rassegna di Vinitaly.

- 1 ROSSO DI VALTELLINA**
Della cantina **Ar.Pe.Pe** (Palaexpo, Stand A/B/C/D1). Spettacolare nebbiolo dai profumi di rosa e frutto rosso. € 12
- 2 VELUT LUNA**
Nebbiolo di **Paride Iaretti** (Pad. 10, Stand 4-C3). Delicato, ma incisivo e con sentori di viola. € 12
- 3 GRILLO**
Cantina **Feudo Maccari** (Pad. 9/D14). Bianco suadente di bella vitalità. Note di pesca matura. € 12
- 4 MATELICA**
Verdicchio de **La Monacesca** (Pad. 7, Stand D9). Note di anice e agrumi. € 10
- 5 CHIANTI CLASSICO**
Del **Castello di Monsanto** (Pad. 9, Stand D9). Note speziate e floreali, sorso di persistenza e dinamicità. € 12
- 6 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**
Cantina **Torre dei Beati** (Pad. 12, Stand F4/G4). Note di ciliegia, ben amalgamate a quelle balsamiche. € 9
- 7 PRIMITIVO DI MANDURIA**
Masseria Altemura (Pad. 4, Stand F5). More e marasche, al palato la trama tannica è morbida. € 14

- 8 FRANCIACORTA CUVÉE IMPERIALE BRUT**
Cantina **Berlucchi** (Palaexpo). Note di pane appena sfornato e frutta secca. € 9
- 9 NIZZA LA COURT**
Barbera Superiore di **Michele Chiarlo** (Pad. 7, Stand E7/E8). Note di ciliegia e frutti neri. € 12
- 10 VALPOLICELLA SUPERIORE La Collina dei Ciliegi** (Pad. 8, Stand G2/G3). Bella tensione, sorso di struttura e ottima freschezza. € 9
- 11 TOC BAS Ronco del Gelso** (Pad. 6, Stand C6), € 12
- 12 BARBERA D'ALBA Cascina delle Rose** (Pad. 10, Stand 58-A4), € 14
- 13 CHIANTI RUFINA** Riserva Nipozzano, **Frescobaldi** (Pad. 9, Stand C5), € 13
- 14 FIANO MINUTOLO Polvanera** (Pad. 11, Stand C5) € 9
- 15 LANGHE ANAS-CETTA** **Elvio Cogno** (Pad. 10, Stand L2), € 13
- 16 ROSSESE DI DOLCEACQUA Terre Bianche**, € 13
- 17 MOSCATO D'ASTI LUMINE Ca' D'Gal** (Pad. 10, Stand A1), € 11
- 18 GRECO DI TUFO** **Bento Ferrara** € 14
- 19 MARCHE ROSSO IGT K'UN Clara Marcelli**, € 15
- 20 ETNA BIANCO ERSE** **Tenuta di Fessina** (Pad. 2, Stand 98G), € 15
- 21 OP BARBERA** **Campo del Marrone, Bruno Verdi**

- (Palaexpo), € 10
- 22 VERDICCHIO** **Castelli di Jesi, Santa Barbara** (Pad. 7, Stand A8), € 13
- 23 TRENTO BRUT** **Ferrari F.lli Lunelli** (Pad. 3, Stand C3), € 13
- 24 VERNACCIA** **Montenidoli** (Pad. 7, Stand E1), € 13
- 25 VERDUNO** **Palaverga, F.lli Alessandria** (Pad. 10, Stand H1), € 10
- 26 VERMENTINO** di Sardegna Is Argiolas, **Argiolas** (Pad. 7, Stand A5), € 11
- 27 CANNONAU** di Sardegna Riserva Dule, **Gabbas** (Pad. 8, Stand A3/C7), € 15
- 28 LAMBRUSCO** **Vecchia Modena Premium, Chiarli** (Pad. 1, Stand A8), € 8
- 29 VERMENTINO** di Gallura superiore, **Giofantinu** (Pad. 8, Stand A3/C7), € 6
- 30 GRASPAROSSA** **Fattoria Moretto** (Pad. 1, Stand D1) € 12
- 31 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO** **Malandrino, Cataldi Madonna** (Pad. 12, Stand H4), € 13
- 32 COSTE DELLA SESIA** **Traveglini** (Pad. 10, Stand G1), € 12
- 33 SAN GIOVANNI** **San Michele a Torri** (Pad. 9, Stand C15), € 6,50
- 34 TERLANER CLASSICO** **Cantina di Terlan** (Pad. 6, Stand C3), € 12
- 35 UNICO COCCOCCIOLA**

- Tenuta Ulisse** (Pad. 12, Stand C2), € 12
- 36 LAMBRUSCO** **Rimosso, Cantina della Volta** (Pad. 1, Stand D1), € 11
- 37 FALANGHINA DEL SANNIO** **Tenuta Oppida Aminea** (Pad. 7, Stand B5), € 10
- 38 CEREGIO** **Fattoria Zerbina**, € 7
- 39 ROSATO TARANTA**, **Vetrère** (Pad. 11, Stand E1/F1/G1), € 6
- 40 FRAPPATO** **Valle dell'Acate** (Pad. 2, Stand 99G), € 8
- 41 ETNA ROSSO** **Tenuta delle Terre Nere** (Pad. 2, Stand 92F), € 15
- 42 CHIANTI CLASSICO** **Castellinuzza**, € 11
- 43 ALTEMASI BRUT** **Cavit**, (Pad. 3, Stand B3), € 11
- 44 SAUVIGNON** **Lis Neris** (Pad. 6, Stand E7), € 10
- 45 VALPOLICELLA** **Allegrini** (Pad. 6, Stand E5), € 9
- 46 TABURNO** **Fontanavecchia** (Pad. B), € 8
- 47 LE LAVE** **Bertani** (Pad. 5, Stand D5), € 13
- 48 PROSECCO SUPERIORE** **Silvano Follador**, € 15
- 49 PINOT BIANCO** **San Michele Appiano** (Pad. 6, Stand D1), € 11
- 50 AMARASCO CESANESE** **Principe Pallavicini** (Pad. 7, Stand C5), € 15



A VERONAFIERE GLI STRUMENTI PER LA VITICOLTURA

Tecnologia e sostenibilità: i «mantra» di Enolitech

■ A braccetto con Vinalty, immancabile, va anche l'esposizione Enolitech, giunta alla sua 17ª edizione. Obiettivo della rassegna, nata appunto nel 1998, è proporsi come una vetrina d'eccellenza per le ultime soluzioni tecnologiche e gli accessori legati alla filiera non solo del vino, ma anche dell'olio. Duecento gli espositori presenti, espressione dell'eccellenza creativa, progettuale e costruttiva del made in Italy, a cui si accompagna una consistente componente straniera fatta di espositori da Francia, Germania, Spagna, Repubblica Ceca, Gran Bretagna, Stati Uniti e Danimarca. Un'offerta espositiva già di prim'ordine, che quest'anno si arricchisce, tra gli altri, di Te-

trapak e CSF srl. Inoltre Enolitech è anche sostenibilità e rispetto per l'ambiente: va in tale direzione infatti la partecipazione di Herz, che a Verona presenta i suoi impianti in grado di ricavare energia dai residui del processo di vinificazione come graspi e vinacce, e la nuova «Brasserie Enolitech», il servizio di ristorazione dove bancone, sedie e tavolini sono realizzati in cartone riciclato, attraverso la famosa tecnologia Kubedesign. Ma come detto Enolitech non cura solo il vino: metà dell'esposizione è infatti dedicata all'ovicoltura, con la compresenza di Sol&Agrifoof, la rassegna di Veronafiere dedicata all'olio extravergine e dell'agroalimentare di qualità.

GLI ASSAGGI IMPERDIBILI

La nostra personalissima guida per girare tra gli stand alla ricerca dei vini migliori: le bollicine del Cabochon o del Giulio Ferrari, il Turriga, il Radici, il leggendario Sassicaia e il Tignanello

Non solo #PopWine. Curiosando tra i produttori presenti al Vinitaly vi segnaliamo un percorso ideale che tiene conto delle eccellenze italiane e vi consigliamo le bottiglie che non dovete perdere seguendo l'ordine dei padiglioni.

LOMBARDIA

ARCIPELAGO MURATORI (Pad. 7, Stand B.5) Franciacorta di Villa Crespia, ma anche Barricoccio e passito Giardini Arimei.

BELLAVISTA (Pad. 7) Grande il Franciacorta Vittorio Moretti. E il rosso Petra.

CA' DEL BOSCO (Stand, 17,18,19) Franciacorta. Spettacolare l'Annamaria Clementi.

MONTE ROSSA (PAD. 6, stand. B6) Franciacorta. Chabocon e Coupé.

NINO NEGRI (Stand A/B/C/D1) Rossi di Valtellina. Non perdetevi lo Sforsat.

EMILIA -ROMAGNA

CLETO CHIARLI (Pad. 1, A8) Maestro del Lambrusco: Vecchia Modena.

UMBERTO CESARI (Pad.7, E7/E8). Gran Sangiovese: Tauleto e Liano.

SICILIA

DONNAFUGATA (Pad. 2, Stand 62D) Chiedete il «Mille e una notte» e il buonissimo passito Ben Rye.

DUCA DI SALAPARUTA (Pad. 2, Stand 21B) Provate il Colomba Platino e il nero d'Avola Duca Enrico.

PLANETA (Pad. 2, stand 18B) Chiedete il Cometa.

TASCA D'ALMERITA (Pad. 2, Stand 105D) Buonissimo il Rosso del Conte.

TERRE NERE (Pad. 2,

Stand 92F) Buonissimi rossi e bianchi dell'Etna.

VALLE DELL'ACATE (Pad. 2, Stand 99G) Frappato e Cerasuolo di Vittoria di grande qualità.

TRENTINO-ALTO ADIGE

CANTINA TERLANO (PD. 6, Stand C3) Ottimi il Sauvignon e il Quartz.

FERRARI, F.LUNELLI (Pad. 3, C3) Splendido Giulio Ferrari riserva Fondatore, icona del Trento DOC

FORADORI (Pad. 12, jA5/B6) il trionfo del Teroldego, super il Granato.

VENETO

ALLEGRI (Pad. 6, E5) Valpolicella Classico, Recioto e sua maestà l'Amarone.

FOLLADOR (Pad. 5, B2) Prosecco di Valdobbiadene e Cartizze.

ZONIN (Pad. 4, F5) Non solo Prosecco ma anche il Primitivo Masseria Altemura e il Sauvignon Aquilis di Ca' Bolani.

LAZIO

TERRE DEI PALLAVICINI (Pad. 7, C5) Frascati e Cesanese del Piglio.

CAMPANIA

MASTROBERARDINO (Pad. 6, Stand E3) Radici: il riferimento del Taurasi.

MARISA CUOMO (Pad. B) Sentite il profumo e il gusto del Fior d'Uva.

QUINTODECIMO (Pad. 7, C4) I vini di Luigi Moio Exultet, Taurasi e Falanghina.

FRIULI VENEZIA GIULIA

LIS NERIS (Pad. 6, Stand E7) Buoni il Sauvignon, il Gris e spettacolare il Confini

RONCO DEI GELSI (Pad.6, C6) Il Friulano!

CASTELVECCHIO (Pad. 6, stand D6) Ottimi vini del Carso di Terraneo.

MARCHE

UMANI RONCHI (Pad. 7, Stand E4) I rossi del Conero e il Verdicchio di Iesi.

VILLA BUCCI (Pad. 7, C1) Icona del Verdicchio.

UMBRIA

CAPRAI (Pad. 7, D5) Buonissimo Sagrantino di Montefalco.

FALESCO (Pad. 7, D3) Montiano e Vitiano.

CALABRIA

LIBRANDI (PAD. 6, Stand F2) Il super Cirò.

MOLISE

DIMAJO NORANTE (Pad. 7, Stand D3) Grande il Don Luigi Riserva.

SARDEGNA

ARGIOLAS (Pad. 7, A5) Il Turriga simbolo dei vini dell'Isola.

CAPICHERA (Pd. 7, E11) Il Vermentino di Gallura.

VALLE D'AOSTA

LES CRETES (Pad. 12, Stand B3) Non perdetevi il Petite Arvine.

PIEMONTE

BOFOLI (Pad. 10, H2) Barolo, Nebbiolo e Barbaresco.

ELVIO COGNO (Pad. 10, L2) Barolo Villa Elena.

MICHELE CHIARLO (Pad. 7, E7) Splendide Barbera.

G. MASCARELLO (Pad. 10, F3) Il Ca d'Morissio 2006 è il miglior vino del mondo. Ma anche il Monprivato...

PRODUTTORI DEL BAR-

BARESCO (Pad. 10, G3) Barbaresco di grande qualità.

TRAVAGLINI (Pad. 10, G1) Gli ottimi nebbiolo di Gattinara.

VAJRA (Pad. 10, G4) Barolo Bricco delle Viole e Dolcetto d'Alba.

ABRUZZO

MASCIARELLI (Pad. 7, D9) Spettacolare il Montepulciano Marina Cvetic.

TENUTE ULISSE (Pad. 12, C2) Montepulciano (Native), ma anche Cococciola e Pecorino.

TOSCANA

ANTINORI (Pad. 7, D2) Non perdetevi il Tignanello.

BIONDI SANTI (Pad. 9 C8) Leggenda del Brunello

CASANOVA DI NERI (Pad. 9 A5) Brunello e Rosso di Montalcino

CASTIGLION DEL BOSCO (Pad. 9, C10). Brunello di Montalcino.

DUEMANI (Pad. 9 C4) Lo spettacolare Cabernet Franc di Luca D'Attoma.

MARCHE'SI FRESCOBALDI (Pad.9, C5) Ottimi Luce e Mormoreto.

MICHELE SATTA (Pad. 9 D17) Provate il Piastraia Bolgheri rosso.

PHILARMONICA (Pad. 9, C17) I vini di Guido Folonari: Baroli, Brunelli e i bolgheresi.

PODERE LE RIPI (Pad. 0, C1) Gran Brunello di Montalcino.

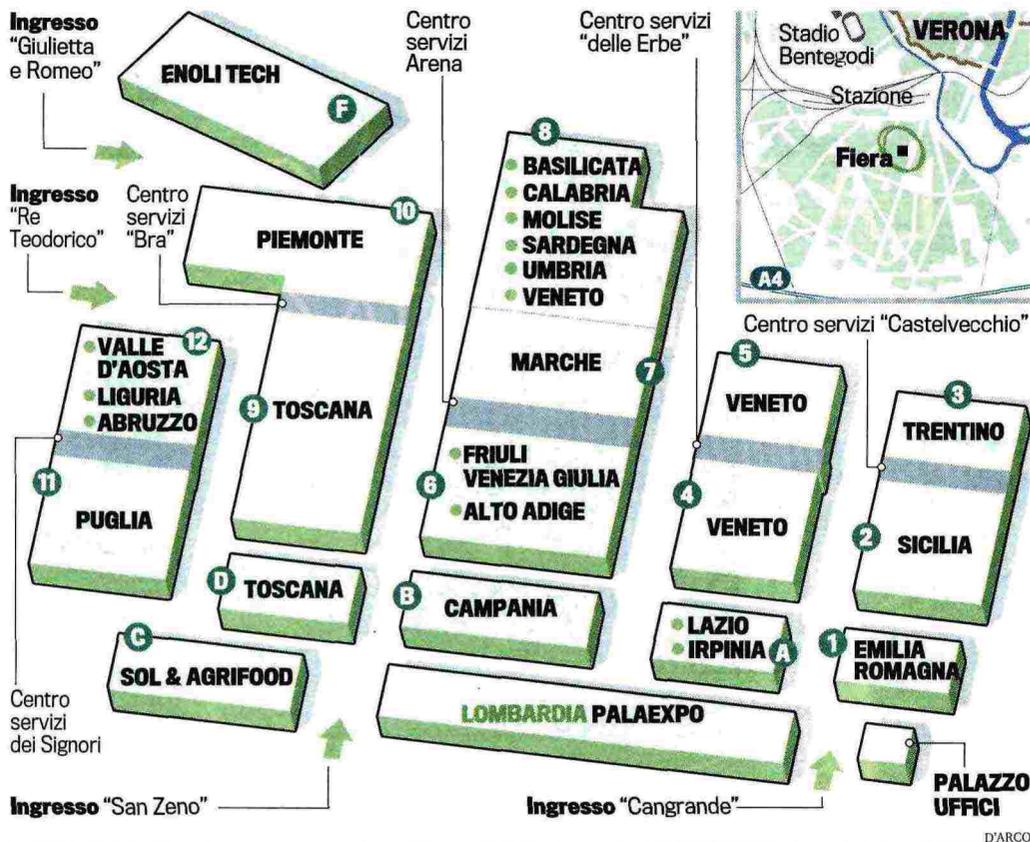
SETTE PONTI (Pad. 9, D14) L'Oreno è tra i migliori vini italiani.

TENUTA SAN GUIDO (Pad. 7, D3) Il Sassicaia!

PUGLIA

COSIMO TAURINO (Pd. 11 C3) Grande il Patrigliane.

LA MAPPA DEL QUARTIERE VINITALY 2014



Franciacorta CABOCHON
di Monte Rossa



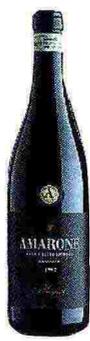
Franciacorta BELLAVISTA
VITTORIO MORETTI



TURRIGA
di ARGIOLAS



Montepulciano
Marina Cvetic
Masciarelli



AMARONE
della
VALPOLICELLA
ALLEGRIANI



CONFINI
di
LIS NERIS



TRENTO DOC
GIULIO FERRARI
RISERVA
DEL FONDATORE



DUCA ENRICO
ROSSO
di DUCA DI
SALAPARUTA



BAROLO
CA D'MORISSIO
di MASCARELLO



DUEMANI
di LUCA
D'ATTOMA



TAURASI
RADICI
di MASTRO
BERARDINO



VERDICCHIO
VILLA
BUCCI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.