

STYLE

MAGAZINE

Milano Wine Week 2019: i migliori assaggi di Bottiglie Aperte

Torna la seconda edizione della Milano Wine Week. Fino al 13 ottobre degustazioni e appuntamenti istituzionali per tutta la città. Ecco i nostri consigli sui migliori vini da assaggiare e gli incontri da non perdere

Milano Wine Week è in fermento **fino al 13 ottobre** con un fitto programma di seminari, masterclass, banchi d'assaggio, cene esclusive e walk-around tasting. La kermesse, ideata da **Federico Gordini**, ha trasformato la città meneghina nel palcoscenico mondiale del vino.

Un inizio col botto, quello di ieri, con tanti eventi tra cui la **Walk Around Tasting del Friuli-Venezia Giulia**, la verticale di **Barolo Cannubi Damilano di PassioneGourmet**, l'elegante cocktail di **Montelvini in Villa Necchi** e l'esordio di **Bottiglie Aperte**. Per chi si fosse perso quest'ultimo appuntamento può rimediare oggi: fino alle 19 al **Superstudio Più di Via Tortona** si potranno assaggiare le selezioni speciali di **oltre 230 produttori**.

Iniziando dal **Piemonte**, ecco qualche dritta sugli assaggi più interessanti. Poco dopo l'entrata si può trovare **Tenute Sella** che presenta due chicche. La prima è il **Lessona San Sebastiano allo Zoppo 2010**, appena 1.500 bottiglie prodotte, che nasce da un Cru di circa un ettaro. È un vino elegantissimo e complesso, dalle note floreali, miele di castagno e pepe bianco, setoso in bocca. La seconda è il **Bramaterra I Porfidi 2010**, da terreni di origine vulcanica, dotato di muscoli e personalità.

Per un grande bianco assaggiate, da **Cantine Volpi**, il pluripremiato **Timorasso 2017 Colli Tortonesi DOC Cascina La Zerba di Volpedo**, recentemente insignito della **medaglia d'oro al Gilbert & Gaillard 2019** e del **Premio Douja d'Or 2019**. **Carlo Volpi**, il titolare, è un uomo innamorato del suo territorio che ha da poco inaugurato un nuovo impianto di vinificazione dal basso impatto ambientale.

Da **Michele Chiarlo** si va per assaggiare il **Barbaresco Faset 2015**, più morbido dell'Asili, ma anche per provare il **Barolo Cerequio 2015**, dal meraviglioso naso balsamico. Dopo averli apprezzati, si ha la sorpresa di assaggiare una meravigliosa **Barbera**, proposta all'assaggio proprio come ultima. È il **Nizza Docg Riserva La Court 2016**, di carattere e tempra, che sfoggia note di frutta macerata, spezie e grande freschezza gustativa.

Per delle bollicine inusuali c'è **Nino Franco**, in Veneto. Il suo **Grave di Stecca Cent'anni 2014** non è il solito **Prosecco**, tanto da essere stato volutamente declassato per uscire dalla denominazione. Troverete un vino che vira al dorato, naso profumatissimo di fiori d'acacia e agrumi, sorso fresco e piacevole.

Da **Terre di Leone**, oltre all'Amarone, si può degustare il Dedicatum 2013 prodotto in sole quattro annate. Si tratta di un rosso da 14 vitigni (75% uve autoctone, 25% italiane), che cambia al naso istante dopo istante, elegante al sorso. **Guado del Re, area Toscana, ha in assaggio il Cabraia 2016, da Cabernet Franc (85%) e Cabernet Sauvignon (15%), dai profumi di mirtillo, mora e spezie delicatamente dolci, bocca setosa e avvolgente.** Nelle Marche trovate **Bocca di Gabbia** che coltiva sugli antichi tenimenti di Napoleone III. Tutti vini molto interessanti, primo fra tutti l'**Akronte da Cabernet Sauvignon**, ricco al naso e in bocca.

Tra le sorprese di questa edizione, segnaliamo un giovane produttore di Montalcino, **Tommaso Squarcia del Castello Tricerchi**. Assaggiate e riassaggiate tutti i suoi vini: dal **Sangiovese Iuli'ò** al **Rosso di Montalcino 2017** fino ai due **Brunello**, tra cui spicca l'eccezionale **A.D. 1441**. Il file rouge dei quattro vini è pulizia al naso, eleganza e grandissima bevibilità. Un produttore da tenere d'occhio. Ottimi anche i vini dell'Azienda Agricola **Fischetti**, tra cui spicca in particolare il **Muscamento Etna Bianco 2017**, agrumi à gogo, sapido e lungo in bocca.

Gli appassionati dei vini naturali, infine, non possono perdere gli stand di **Radici Natural Wines**. Tra i molti produttori presenti, ve ne segnaliamo due: **Klabjan e Tenuta Lenzini**. Il primo produce **Malvasia Istriana** e due incredibili **Refosco d'Istria** da vigne antiche (da 50 a 150 anni). Del secondo dovete provare assolutamente il **Casa e Chiesa**: un merlot dalle nette note floreali e **La Syrah 2017**, dal tratto femminile, ben diversa dai Syrah a cui siamo abituati.

La **Milano Wine Week** è distribuita tra sei **Wine District**, quartieri gemellati con altrettante zone vinicole. C'è l'area di **Brera/Garibaldi/Solferino** presidiata dalla **Franciacorta**, quella di **Eustachi dall'Oltrepò Pavese** e Porta Nuova dal Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiabene. La zona di **Corso Sempione e Arco della Pace** vede la presenza del Consorzio dell'**Asti** e del **Moscato d'Asti Docg**, mentre al quartiere Isola spetta la **Regione Sardegna** e a Porta Venezia il Friuli-Venezia Giulia.