

# Diario enotecario

Questo è un blog enoico. Il vino è un alimento totalmente diverso da qualsiasi altro: evolve, ha carattere ed è imprevedibile (come l'umanità, insomma). Per questo è interessante. E non è industriale.

venerdì, aprile 21, 2017

## Vinality edizione 2017. Mi si nota di più se



Fammi dire due cose pure a me su Vinality edizione 2017, altrimenti pare che non sono abbastanza mediattivista. Per prima cosa ovviamente gli assaggi, che sono stati (facile da indovinare) una cifra iperbolica. Nel consueto mood "ricicliamo il lavoro già fatto altrove" quindi segnalo:

«**Barolo 2011 di Giorgio Scarzello**. Perché va bene la profondità, le spezie, la complessità e insomma la barolitudine austera, tutte componenti che qui ci

### Archivio blog

- ▼ [2017](#) (5)
  - ▼ [aprile](#) (1)
    - Vinality edizione 2017. Mi si nota di più se
  - ▶ [marzo](#) (3)
  - ▶ [febbraio](#) (1)
- ▶ [2016](#) (10)
- ▶ [2015](#) (13)
- ▶ [2014](#) (15)
- ▶ [2013](#) (12)
- ▶ [2012](#) (34)
- ▶ [2011](#) (52)
- ▶ [2010](#) (41)
- ▶ [2009](#) (69)
- ▶ [2008](#) (134)
- ▶ [2007](#) (150)
- ▶ [2006](#) (206)
- ▶ [2005](#) (103)
- ▶ [2004](#) (10)

sono con abbondanza. Però poi c'è quel bum di bontà in bocca, un po' indicibile in quanto spiazzante, cioè quasi intimorisce la perfezione bilanciata di questo nebbiolo, che si infila dritto e inamovibile tra i vini che non si dimenticano. Intorno ai 35 euro in enoteca, secondo me l'affare del millennio. Poi di seguito, c'è il **Pinot Bianco Flowers 2015 di Von Blumen**, un altoatesino che passa 8/10 mesi in botte grande e se ne esce bel bello ad esibire sontuosità e lunghezza, importante ma non lo fa pesare, con un finale da pasticceria che lo rende simpy. Per coerenza è importante pure il prezzo, sui 20».



In quel minireport, è inevitabile, resta fuori moltissimo, e al ritorno uno consulta gli appunti allungando un'ideale lista della spesa. Per esempio ci sarebbe il **Raboso di Casa Belfi**, assaggiato a Villa Favorita. Belfi poi fa un prosecco sur lie altrettanto glorioso ma quel rosso brillante con bollicina era micidiale per delizia di beva. Il classico vino che induce ammirazione nei confronti del vignaiolo. Per esempio (2) **ci sarebbe un solito noto di Liguria, Terre Bianche**, che non contento di fare Rossese di Dolceacqua grandiosi ha infilato due bianchi 2016, **Vermentino e Pigato** (Riviera di Ponente) solo spettacolari: pure un po' pirazinici/minerali, e sappiamo che minerale non si dice ma ecco, l'ho ridetto.

#### Informazioni personali



Fiorenzo

Mi chiamo Fiorenzo Sartore, e faccio l'enotecario (cioè il tenutario di enoteca) nella ridente **Genova**. Scrivo di vino (collaborazioni con l'Unità, Mondadori, e ho co-fondato [Intravino](#)). Il core business sta nella homepage dell'enoteca, e pure qui dico la mia su questo mondo meraviglioso. Va bene? Buon divertimento.

[Visualizza il mio profilo completo](#)

Questo blog è così vecchio che ha un blogroll (rendiamoci conto)

- [Alice e il vino](#)
- [Aristide](#)
- [Carmilla](#)
- [Come diventare un hacker](#)
- [Daniele Minotti \(diritto delle nuove tecnologie\)](#)
- [Fermentation](#)
- [I numeri del vino](#)
- [Il Manifesto di Porthos](#)
- [La Grossa Distribuzione](#)
- [La Piccola Casa](#)
- [La Piccola Cuoca](#)
- [Mantellini](#)
- [Marketing del vino](#)
- [Michele Marziani](#)
- [Netiquette](#)
- [No 1984!](#)
- [Papero Giallo](#)
- [Poggio Argentiera](#)
- [The Wine Blog](#)
- [TigullioVino.it Weblog](#)
- [Tombolini](#)
- [Vino Pigno](#)
- [Vino da Burde](#)
- [Vino:](#)
- [Vinoestoria](#)
- [Vinography](#)

Pazienza dai.

*(Cosa vuol dire pirazinico/minerale, spiegato: immagina una cosa che ricorda vagamente l'odore dell'acqua di mare quando l'onda evapora veloce sui sassi roventi della spiaggia. Forse ci sono riuscito, o perlomeno ti sarà venuta voglia di vacanze).*

Vinitaly inoltre consente quegli assaggi che hanno già fatto tutti i tuoi amici da anni, e un po' per caso e un po' per sfortuna tu hai sempre saltato. Per questo dire che **Damiano Ciolli** in Lazio fa cose sensazionali (**Silene 2015**, **Cirsium 2013**) non mi procurerà gloria, ma ci tenevo lo stesso a partecipare: rossi raffinati, speziati, morbidi. Considerando che a tutti e due ho dato punteggi prossimi ai 90/100, ora la domanda è solo una: perché diavolo ho aspettato tanto.

Ci sarebbe da dire, poi, qualcosa sulla annosa vicenda dell'organizzazione carente della fiera. Il fatto è che quest'anno, pare, non c'è quasi niente da dire. Personalmente non ho notato grossi problemi, anzi tutto filava liscio, lo stesso mi ha fatto notare più di un amico, e quindi insomma qui abbiamo un problema: abbiamo poco da lagnarci. Una funzione della blogghitudine viene meno.

Oppure, potremmo fare i ganassa e immaginare, anche, che [le vecchie lagnazioni](#) siano servite a dare un contributo. Ma no, pare troppo autoreferenziale.

Per me vale l'eterna idea che ho di questa fiera. Quindi ritorna il mood "[ricicliamo il lavoro già fatto altrove](#)":

«mi piace l'aria da grande mercato di paese che si respira. Questo probabilmente perché molta parte di chi espone appartiene, comunque, ad un certo mondo contadino che si sta estinguendo (evolvendo, diciamo) e che mi ricorda l'infanzia; alla Fiera ritorno un po' alle radici, e le suggestioni dettate dai ricordi di mio padre che trattava con i contadini (fornitori, si deve dire oggi) ha un peso non piccolo: stringere quelle mani e guardarsi negli occhi parlando di vendemmie e lavori in cantina fa scordare ogni ressa o coda».

Sarà che ormai ho superato le venti edizioni visitate (non ho tenuto il conto preciso, accidenti).

- [Wino](#)
- [World of Ends](#)
- [\[Gran finale: il mio arcaicissimo blog!\]](#)