



the wine italia

il nuovo modo di conoscere il vino



HOME	THE WINE	PER LA TUA PUBBLICITA'	ARCHIVIO	CONTATTACI
NEWS WINE	WINE WORLD	LE CANTINE	ENOLOGO E AGRONOMO	SALUTE E BENESSERE
WINE STYLE	GUIDE	FIERE & EVENTI	RISTORANTI	COMPRO E VENDO
IL RICETTARIO	ARTE WINE	ENOTECHE	VINI ITALIANI	NON SOLO VINO

<> uno stile unico

Digita la parola di interesse

Cerca

FIERE & EVENTI

Stampa

Indietro

Condividi nei social network

"MILANO FOOD&WINE" Poesia nel Bicchiere

Lombardia (Milano) Milano

pubblicato il 13/02/2014 18:15:36 nella sezione "Fiere & eventi"



di Carlotta Selli

Giunto ormai alla sua terza edizione, Milano Food&Wine Festival ha fatto ancora una volta la gioia degli appassionati di buon vino e di cucina d'autore, deliziandoli con prodotti di prima scelta ed eventi appassionanti.

È stato possibile, come ogni anno, degustare molti dei vini più in vista del panorama nazionale ed internazionale. Accanto alla costante volontà di riscoperta dei vitigni e dei prodotti autoctoni, già affermatasi negli ultimi anni e forte come non mai, è stato dedicato uno spazio considerevole anche a prodotti ottenuti con uve internazionali, che restano radicati nella tradizione, soprattutto in alcune aree del centro-nord.

Prenota Degustazioni

Seleziona regione

Seleziona zona

CERCA

Cerca il tuo vino per territorio, caratteristiche e prezzo

Seleziona regione

Seleziona categoria

Seleziona fascia prezzo

CERCA IL TUO VINO

AZIENDE VINICOLE

Seleziona regione

Cerca

del nostro patrimonio vitinicolo.

Una delle vere perle di quest'anno, tra le tante bollicine presenti, è stata la Riserva Graal di **Altemasi**, a base di Chardonnay e Pinot Nero. Il perlage fine esalta le caratteristiche di questo vino già dal momento in cui si osserva il calice, complici una lucentezza e una limpidezza degne di nota. I profumi complessi sono quelli tipici di lieviti e mollica di pane, accostati a sentori delicatamente fruttati e floreali, che ricordano la mela e il mugugno, insieme a una dolce nota mielata discreta ma molto piacevole.

Per gli amanti dei bianchi fermi la scelta è stata altrettanto vasta e ricca di prodotti di spicco. In particolare piacevolissimo Spelt, il Trebbiano in purezza di **Fattoria La Valentina**: colore intenso e lucente, si distingue per la stuzzicante seppur non invadente mineralità e per la persistenza al palato, che rispecchia le ricche note fruttate percettibili anche olfattivamente. In parte differente nelle sensazioni, ma altrettanto apprezzabile, il Müller Thurgau Athesis di **Kettmeir**: molto intenso nei profumi, mantiene un'innata eleganza, che si acuisce all'assaggio grazie alla freschezza piacevole abbinata con una finezza gustativa coinvolgente.

Il regno dei grandi rossi è stato rappresentato in tutte le sue sfumature, da Nord a Sud. Un piacere ritrovare **Allegrini**, che ha portato sul banco d'assaggio il patrimonio autoctono tipico della Valpolicella: da La Grola, rosso molto piacevole a base principalmente di corvina riccamente fruttato e persistente, presentato anche con l'etichetta creata da Milo Manara in occasione del trentesimo compleanno di questo vino, fino all'Amarone, che ormai nel panorama nazionale ed internazionale costituisce una certezza di qualità e piacevolezza, grazie a un'eleganza eccezionale e ad una spiccata finezza a tutti i livelli di degustazione. C'è stato spazio anche per prodotti particolari, tutti da scoprire: l'Enantio di **Roeno**, a base di Enantio 100%, ha colpito molti in maniera favorevole, soprattutto per la struttura importante accompagnata ad una bella complessità di profumi, che spaziano dai frutti rossi maturi alle spezie, ma anche per la particolarità del prodotto, che fino ad ora in pochi hanno avuto la fortuna di conoscere.

Non ci si può certo esimere dal chiudere il "giro di degustazione" in bellezza: i vini passiti o dolci presenti erano molti e tutti di qualità eccellente. In particolare si è distinto Ecrù di **Firriato**, che esprime al meglio l'aromaticità dello Zibibbo arricchita con un leggero tocco di Malvasia: caratterizzato da sentori fruttati e agrumati dolci che lasciano senza parole, regala profumi e aromi di arancia, scorze candite, fiori appena colti, che pervadono la bocca con rotondità intensa e persistono molto a lungo, evocando quello che è letteralmente il significato di "vino da meditazione". La piacevole freschezza fa sì questo prodotto un vino completo, affascinante e adatto ad allietare i palati più disparati.

Milano, tuttavia, non è stata ambasciatrice solamente del buon vino: il pubblico ha potuto dilettarsi degustando piatti preparati dagli chef più in vista del momento, osservandoli all'opera durante lezioni di cucina e intense sessioni di showcooking. Il tutto, naturalmente, accompagnando ogni ricetta al vino più adatto, con abbinamenti studiati personalmente da Helmut Köcher, ideatore e fondatore di Merano Wine Festival e Milano Food&Wine. Come passare tre giorni meglio di così?

Milano (Milano)

Indicaci il tuo apprezzamento nei social network

Mi piace { 27 } Tweet { 1 } G+1 { 0 }

8



Aggiungi un commento...

Pubblica anche su Facebook

Stai pubblicando come Claudia Bondi (Modifica)

Commenta

Plug-in sociale di Facebook

Leggi articoli simili

A Cortona un connubio libro e vino



Cinque Giornate con Il Barolo

Divin Orcia 2013 – In un Calice di Vino l'Anima di un Territorio



ANTEPRIME DI TOSCANA
PARTE SECONDA

Risparmio energia di Safari
Fai clic per avviare il plugin Flash

Cantinetta
in legno

Depuratori
Osmosi
Inversa

preventivi.it/Depuratori

Confronta 5 Preventivi
GRATUITI di 5 Aziende della
tua zona !

Scegli Tu!



SILVESTRIS A DIFESA MESSICO LOVES CONSORZIO
EXPORT VINI VUOI PROMUOVERE
LA CASATO PRIME Brachetto brinda al Fresco Villa