



Vinitaly: i nostri assaggi



di **Paolo Valente** pubblicato il 15 aprile 2022

Si è chiusa la 54° edizione di Vinitaly, manifestazione sempre più orientata al business.

Vinitaly 2022 ha registrato il record storico di incidenza di buyer stranieri in rapporto al totale ingressi: i 25.000 operatori stranieri da 139 Paesi rappresentano infatti il 28% del totale degli operatori arrivati in fiera. Il tutto al netto della fortissima contrazione degli arrivi da Cina e Giappone, oltre che dalla Russia.

Per il presidente di Veronafiere, **Maurizio Danese** non nasconde la sua soddisfazione: *“Guardiamo ora al 2023 con un evento ancora più attento alle logiche di mercato e alla funzione di servizio e di*

indirizzo della nostra fiera in favore di un comparto che abbiamo ritrovato entusiasta di essere tornato a Verona dopo 3 anni”.

Dal canto nostro abbiamo riscontrato un buon grado di **ottimismo tra gli operatori** che si sono dichiarati soddisfatti dei risultati non senza sottolineare le incertezze per il futuro.

Abbiamo girato in lungo e in largo per i padiglioni alla ricerca di novità o di prodotti da segnalarvi.

Di Vinitaly e su come approcciarlo ne avevamo già parlato; ecco dunque una breve, brevissima, carrellata degli assaggi che ci hanno maggiormente colpito, così senza un ordine preciso.

Partiamo dalla prima DOCG d'Italia dedicata ad un vitigno a bacca bianca, l'Albana di Romagna: abbiamo assaggiato un eccellente Passito di Bissoni. Dal dolce alle bollicine: abbiamo particolarmente apprezzato il trentino brut Nature Maso Alesiera di LeVide. E poi i rossi: dalla Lombardia un vino della tradizione, il Marc'Antonio di Tenuta Travaglino, dal Veneto un elegante Refosco di Villa Bogdano e il Pinot Nero Rocolo di Serafini & Vidotto. Concludiamo con un taglio bordolese maremmano: il Terra di Monteverro di Monteverro.

<https://www.zenomag.com/post/vinitaly-i-nostri-assaggi>