



NEWS

Vinitaly, mon amour



di **Paolo Valente** pubblicato il 19 aprile 2024

Sia che lo si ami, sia che lo si odi, **Vinitaly** è sempre e comunque Vinitaly. Un appuntamento che si conferma centrale per il mondo del vino italiano. I dati ufficiali parlano di 97.000 presenze di cui 30.000 operatori stranieri da 140 paesi e 1200 top buyer da 65 paesi. E anche i riscontri degli espositori sono più che positivi. Non male per una fiera che tanti davano sull'orlo del baratro.

Ma là di là dei numeri, Vinitaly è tante cose insieme, nello stesso tempo e nello stesso luogo: Fiera professionale dove si fanno affari, luogo di incontri e di relazioni, occasione di scoperte o di riscoperte e infine anche un po' sagra di paese.

Le persone

A Vinitaly ci si incontra con tanti colleghi, tanti produttori, tante persone conosciute; si salutano tanti amici senza magari vedere altri che avresti voluto invece incrociare.

Si incontrano, nota dolente, anche le “bande” di bevitori seriali, quelli che si avvicinano, alticci, al banco del produttore facendo la faticosa domanda: “cos’hai di rosso?” o di bianco che sia. Tanto non importa, basta aggiungere un vino alla lunga lista di quelli assaggiati, anzi trangugiati come se non ci fosse un domani.

Fenomeno, a dir il vero, in riduzione, di anno in anno, grazie senza dubbio alle politiche di prezzo e di selezione messe in atto dalla Fiera di Verona.

Tanti produttori hanno risolto, in autonomia, tenendo in assaggio solo le bottiglie della linea base mentre quelle più pregiate restano ben nascoste e fatte degustare solo a chi è in grado di apprezzarle.



Come ogni anno i politici hanno fatto capolino. Dal Presidente del Consiglio a quello della Regione Veneto, il padrone di casa. A tutti è stato riservato il red carpet che di “red” aveva solo il nome mentre nella realtà era di un bel blu vivace. Il disturbo per gli operatori e i visitatori è stato, invero, assai limitato. A volte la presenza è stata percepita solo per il passaggio, veloce, di un compatto ed eterogeneo plotone di persone scortato o affiancato da drappelli di uomini in divisa, tutti ornati da un buon numero di stellette e mostrine.

I drappelli poi si sono sparpagliati tra i padiglioni, curiosi e, forse, invidiosi di chi poteva assaggiare.

Immane, come sfondo a tanti selfie, il logo della manifestazione, un calice viola su prato verde. Per i più audaci, c’è stato anche un altro sfondo: una nota di colore, bianco e blu come la livrea della Lamborghini della Polizia di Stato che faceva bella mostra all’ingresso della Fiera.



Gli espositori

Gli oltre 4000 espositori si sono dati il loro bel daffare per attirare più operatori possibili nel loro stand, stand di tutte le dimensioni e le fattezze. Da quelli faraonici della misura di un appartamento su due piani a quelli di qualche metro quadro: un piccolo banchetto, due sedie e un altrettanto piccolo tavolino.

Ma non tutti hanno cercato di attirare gli sguardi e la voglia di assaggiare dei visitatori; alcuni hanno, al contrario, cercato di tenere alla larga il grande pubblico: solo un piccolo accesso presidiato dall'immane hostess con tanto di lista degli appuntamenti e dal convincente addetto alla sicurezza. In altri casi, un cartello spiegava, senza possibilità di fraintendimento, che l'accesso era solo per "appuntamenti business".

Gli Uffici Stampa hanno dato il loro meglio invitando e accompagnando i giornalisti tra gli stand in una sorta di vortice o di girone dantesco, a voi la scelta. Poche parole sull'azienda, un veloce assaggio di qualche vino, della novità dell'anno (perché tutti portano a Vinitaly una novità) e poi via: "*Venghino, venghino siori e siore, altro giro altro regalo!*" (o meglio, degustazione).



Degustazioni per tutti i gusti

A riempire le giornate un fiorire di masterclass, degustazioni, presentazioni, verticali o presunte tali.

Tante belle degustazioni verticali: solo per citarne qualcuna, ecco quella con bottiglie rare di Fattoria della Talosa con il suo Vino Nobile di Montepulciano nelle annate 1979, 1985 e 1995, oppure quella della cantina salentina Garofano con il suo Le Braci, dal 2017 al 2003, o quella del Feldmarschall von Fenner di Tiefenbrunner, dalla 2021 alla 2007, un Müller-Thurgau coltivato a mille metri di altitudine.



Poi eventi prestigiosi e insoliti come quello dello Champagne Perrier-Jouët durante il quale la Chef de Cave Séverine Frerson ha presentato cinque annate di Grand Brut nella versione spumantizzata

in confronto con il relativo “vin de base” mantenuto in acciaio. Interessante anche il 34° Seminario Masi con l’intervento del prof. Attilio Scienza e protagonisti quattro grandi cru di Amarone della Valpolicella nelle annate 2015 e 2006.



I Consorzi di Tutela cercano, un po’ per missione e un po’ per passione, di trasmettere al pubblico le particolarità delle proprie denominazioni: il Lugana confronta vini prodotti con differenti metodi di vinificazione per constatare come non cambino l’identità del vitigno così come tradotto dal territorio; la DOC Sicilia analizza le differenze di prodotti a base Catarratto (anche chiamato Lucido) a seconda degli stili di vinificazione ma soprattutto dell’altimetria dei vigneti.



E poi tante nuove scoperte, vitigni insoliti o particolari metodi di vinificazione.

Tra i vitigni antichi, riscoperti, le antiche varietà di Catarratto o di Grillo che in Sicilia sono state oggetto di micro-vinificazioni e si stanno studiando oppure i vitigni Recunu, Cutrera e Rucignola (sempre siciliani) che Riofavara vinifica in blend. Ancora in Sicilia per il Grillo di Gorghi Tondi che viene vinificato secondo lo stile ossidativo pre-British, ovvero senza aggiunta di alcol.

Se si sanno cogliere le occasioni giuste Vinality diventa una miniera di nuove conoscenze, di scoperte o di riconferme. L’importante è pianificare e scegliere ciò che interessa maggiormente.



E anche l’edizione 56 ce la siamo lasciati alle spalle.

Arrivederci quindi a Vinality 2025, sempre a Verona, dal 6 al 9 aprile 2025.

<https://vinodabere.it/vinality-mon-amour/>