



## LUNEDÌ 24 A PALAZZO CARIGNANO VINO & TERRITORI DEGUSTAZIONI IN BIANCO



● Palazzo Carignano ospita la 1ª edizione dell'evento

**F** **MAURIZIO MASCHIO**  
L'Aula della Camera Italiana di Palazzo Carignano, con ingresso in piazza Carlo Alberto 8, a fare da cornice lunedì 24 alla degustazione «In Bianco - Vinie Terroirs», organizzata da ArtevinoStudio nell'ambito del 48° Congresso nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier. Un appuntamento esclusivo per il pubblico di appassionati e addetti ai lavori, che per la prima volta raccoglierà una selezione delle migliori etichette italiane e straniere, rigorosamente in bianco: dalle ore 11 alle 19 ai banchi d'assaggio ci saranno celebri vignaioli e produttori di ben 75 cantine italiane, francesi, sviz-

zere, tedesche e austriache, che proporranno due annate dello stesso vino illustrando le caratteristiche dei diversi vitigni e le potenzialità d'invecchiamento dei bianchi, sfatando così il luogo comune secondo il quale soltanto i cugini rossi migliorano con gli anni.

Il viaggio enologico lungo la penisola esplorerà i classici piemontesi di Langhe e Roero, Canavese, Colli Tortonesi e Gavi, i grandi bianchi di Veneto, Alto Adige e Collio friulano passando per le eccellenze marchigiane e dell'Irpinia sino alle più prestigiose case isolane. La produ-

zione d'oltralpe sarà rappresentata dalla Borgogna nobile della Côte d'Or, di Chablis e del meno conosciuto terroir del Mâconnais passando per Alsazia e Valle del Rodano, sino alla Svizzera del Vallese, all'Austria e alle regioni tedesche della Mosella, del Palatinato e del Rheingau. Il costo della degustazione è di 60 euro (ridotto 50 euro per soci AIS e ONAV) acquistando il biglietto online.

Il programma della giornata sarà impreziosito da tre degustazioni verticali

**L'evento raduna 75 tra le migliori etichette italiane e straniere. In programma anche tre «verticali»**

di grandi realtà europee, condotte da Giampaolo Gravina e Gianni Fabrizio, in Sala Plebisciti: alle 11,30 appuntamento con «La Ribolla di Josko Gravner» che presenterà le annate Ribolla 2006, 2002, 1998 e Riserva 1998 (costo 45 euro); alle 14 «Domaine Comtes Lafon», degustazione di Meursault 1er Cru Perrières delle annate 2011, 2010, 2009 e 2008 (65 euro); alle 16,30 «Dr. Bürklin Wolf» per scoprire le annate 2009, 2007, 2005, 2001 e 1997 del Riesling Jesuitengarten (55 euro). Biglietti sul sito [www.inbianco.eu](http://www.inbianco.eu), info. 347/42.57.790.





La tua posizione è: [Eventi](#)

## 24/11-GRANDI VINI E TERROIRS IN BIANCO

CONFERENZE&CONGRESSI - ENOGASTRONOMIA

**GRANDI VINI E TERROIRS**  
*in* **BIANCO**

DEGUSTAZIONE di GRANDI VINI BIANCHI EUROPEI

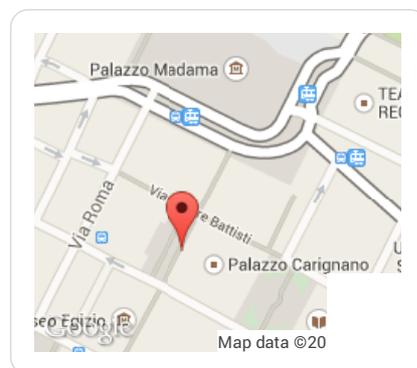
Lunedì 24 novembre 2014  
Palazzo Carignano - Torino  
Museo del Risorgimento  
ore 11.00 - 19.00

Evento inserito nel programma del Congresso Nazionale AIS 2014 - Torino 22 - 23 - 24 novembre 2014

un progetto **artevino!**

programma completo e acquisto biglietti  
[www.inbianco.eu](http://www.inbianco.eu)

<b>Organizzatore:</b>	artevino
<b>Data inizio:</b>	24/11/2014
<b>Data fine:</b>	24/11/2014
<b>Ora inizio:</b>	11:00
<b>Ora fine:</b>	19:00
<b>Indirizzo:</b>	Palazzo Carignano, Museo del Risorgimento Via Accademia delle Scienze 5, Torino



### DESCRIZIONE

“In Bianco” è una degustazione aperta al pubblico, agli operatori di settore e alla stampa specializzata dove i grandi vini bianchi saranno protagonisti assoluti.

Un parterre di produttori di assoluto rilievo riuniti per un grande evento che vede protagonisti assoluti i grandi vini bianchi. Ogni produttore presenterà un vino di due differenti annate. Segnaliamo, tra i nostri soci, la presenza di:

- Favaro Benito, Erbaluce di Caluso “Le Chiusure” – 2013 – 2010
- Ferrando, Erbaluce di Caluso “Cariola” – 2013 – 2011
- Orsolani, Erbaluce di Caluso “La Rustia” – 2013 – 2009

Per il pubblico sarà un'occasione unica per poter ammirare una selezione che fotografa il meglio dei territori europei vocati alla produzione di vini bianchi. Grandi e celebrati terroirs a confronto con altri meno noti e altri ancora da scoprire.



STRADA REALE dei Vini Torinesi

Made by Nethics

ATTUALITÀ E TEMPO LIBERO

# GazzaGolosa

[Categorie](#) ▼

20 novembre 2014

## Weekend di vino in Piemonte e Lombardia

di **GazzaGolosa** (<http://gazzagolosa.gazzetta.it/author/gazzagolosa/>)

Rigorosamente bianco. Se ne potrà bere tanto e proveniente da diverse realtà vitivinicole europee. Si parla di vino e di **In Bianco. Vini e Terroirs**, la rassegna enologica in programma lunedì 24 novembre a **Torino** nel bellissimo palazzo Carignano, sede del primo Parlamento italiano. Un excursus raccontato da 75 cantine attraverso due vini di ciascun produttore: un'annata più giovane e un'altra più vecchia. Pronta beva dunque, ma anche una sfida corale sul tema della longevità.

La Francia propone una realtà poliedrica: l'Alsazia con il Riesling, la Loira con il Sancerre, la Borgogna con lo Chablis. La Germania risponde con Mosella, Palatinato e Rheingau. C'è anche l'Austria con la zona del Weinviertel. L'Italia gioca in casa con una squadra molto rappresentativa, dai bianchi tesi di Valle D'Aosta e Alto Adige al Verdicchio di Jesi e Matelica, dalle sfaccettate interpretazioni da collina come Soave ed Erbaluce alla fredda Campania dell'Irpinia. E poi ci sono i vini del mare – costa toscana e riviera ligure, Salento, Sicilia e Sardegna.



L'approfondimento è dedicato a due grandi produttori stranieri e a un italiano “di confine”. Si inizia la mattina con la **Ribolla di Josko Gravner** (in degustazione le annate Ribolla 2006, 2002, 1998, Riserva 1998). Si prosegue con il **Mersault 1er Cru Perrières di Domaine Comtes Lafo** e si chiude con l'azienda tedesca **Dr. Bürklin Wolf** e il suo **Riesling Jesutitengarten**.



Dietro “In Bianco” c'è una selezione attenta e non banale, ideata e voluta da Camillo

Favaro, dell'azienda omonima di Piverone. Che (nella sua vita da non vignaiolo) fa il comunicatore insieme alla moglie Antonella Frate. Assieme portano avanti la società **ArteVino** che al suo attivo ha diversi eventi. “L'idea è nata partendo dal mio lavoro – racconta Favaro – ovvero il produttore di vino bianco (Erbaluce di Caluso ndr) che ama bere anche bottiglie più vecchie, e dall'amore che ho per la Borgogna. Su 75 cantine che hanno aderito mancano solo 6 produttori. Tutti gli altri saranno dietro a un banchetto, contenti di confrontarsi con il pubblico. Di certo lo saranno i miei colleghi italiani che, quando si tratta di confrontarsi con i francesi, non si tirano mai indietro. Spesso sono all'altezza della sfida – e non è detto che non la vincano anche!”

Per info: [www.inbianco.eu](http://www.inbianco.eu) (<http://www.inbianco.eu/>)

**Francesca Ciancio**



Venerdì 21 e sabato 22 novembre il **castello comunale di Barolo** ospiterà un evento unico, una ricca degustazione aperta al pubblico che mette a confronto i due vini più pregiati e conosciuti del panorama italiano: **il Barolo e il Brunello di Montalcino**.

Le marcate differenze, ma anche le affinità e le assonanze tra i due vini sono da sempre motivo di discussioni e accesi confronti tra gli estimatori di queste due eccellenze enologiche nostrane: tutto ciò è condensato nelle due giornate della prima edizione di **BaroloBrunello**. In questa intensa due giorni si enfatizza lo stretto legame che esiste tra il lavoro dell'uomo, la storia delle famiglie e la loro terra e chi meglio dei produttori può descrivere e trasmettere questo. Per l'occasione, saranno 30 le etichette in




- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [RSS](#)

#### [Vino](#)

- [Home](#)
- [Vino](#)
- [Ristoranti](#)
- [Agricoltura](#)
- [Tuttosu](#)
- [Blog](#)
- [Video](#)

#### News

## In Bianco. I vini bianchi del mondo in assaggio a Torino

**Il prossimo 24 novembre al Palazzo Carignano di Torino gli appassionati potranno scoprire i grandi vini bianchi del mondo in una degustazione ideata da ArtevinoStudio. Una passerella dove sfileranno oltre 100 cantine italiane ed estere**

- [SPECIALE In Bianco](#)

[Mario Plazio giovedì 20 novembre 2014](#)  
[commenti](#)

#### Tutto su:

- [Vino](#)
- [Vini bianchi](#)
- [In Bianco](#)
- [AIS](#)
- [Piemonte](#)

- Canali
  - [Home](#)
  - [Esteri](#)
  - [Italia](#)
  - [Politica](#)
  - [Economia](#)
  - [Sport](#)
  - [SciTech](#)
  - [Cultura](#)
  - [Donna](#)
  - [Motori](#)
  - [WineRadio](#)
- Radio
  - [ItalianStyleRadio](#)
- Locali
  - [Biella](#)



### Locandina di In Bianco

0

Mi piace

Condividi

0

0

g+1

[Stampa](#)

**TORINO** – Tra le manifestazioni che faranno da contorno al 48° Congresso [AIS](#) nazionale, previsto a Torino i prossimi 22 e 23 novembre, vogliamo segnalare una interessante degustazione opportunamente battezzata «*In Bianco*», ideata e realizzata da [ArtevinoStudio](#).

**100 CANTINE** - Dal Piemonte alla Sicilia, passando per Friuli, Alto-Adige e Irpinia, le eccellenze delle uve bianche italiane si potranno assaggiare lunedì 24 novembre al Palazzo Carignano di Torino. Non è dimenticata la grande Francia, protagonista con i magnifici vini di Chablis, della Côte d'Or e del meno conosciuto, ma non meno interessante, Maçonnais. Il viaggio continua in Alsazia, patria di bianchi memorabili, soprattutto a base di riesling, poi in Jura, territorio originale che merita un approfondimento, per finire nella Loire di Sancerre e nelle Côtes-du-Rhône, patria di viognier, marsanne e roussanne. Dopo la Svizzera si termina con uno sguardo verso i vini dell'Austria e della Mosella, dove nascono i migliori riesling del mondo. Un percorso variegato e ricco di suggestioni, nel quale le diversità dei territori verranno sottolineate dagli stili di ciascun produttore.

**LE DEGUSTAZIONI** - Oltre a tutto questo sono previste delle degustazioni guidate di grandissimo interesse, che non mancheranno di sollecitare il palato di tanti appassionati. Che ne dite di una verticale di Ribolla di Josko Gravner o dei mitici vini di Comte Lafon? Avrete capito sicuramente che anche i degustatori più esigenti troveranno pane per i loro denti. Affrettatevi a prenotare.

Per il programma completo e le informazioni pratiche potete consultare il sito di [In Bianco](#).

**Seguici sui social network**



SPONSOR POST

## In Bianco, una concentrazione di grandi bianchi europei da mal di testa. A Torino, lunedì 24 novembre

Ma dove la trovate una degustazione di grandi vini bianchi europei come [questa](#)? Camillo Favaro e le splendide signore di Artevino sono tornati con un evento che prende la scia del successo di “Le loro Maestà: il Nebbiolo e le Pinot Noir”. Ma Paganini qui ripete eccome, e a [Palazzo Carignano](#) (Torino) – emblema dell’Italia risorgimentale, sede del primo parlamento italiano -, in coda al Congresso Nazionale Ais, se ne vedranno delle belle e sarà proprio il caso di andare **In Bianco!**

La lista di vini e aziende presenti è da far tremare le vene ai polsi. L’Italia da nord a sud: dal Piemonte alla Sicilia, esplorando i classici dell’Alto Adige e del Collio friulano, dalle eccellenze marchigiane a quelle dell’Irpinia. La Borgogna nobile della Côte d’Or, di Chablis e del meno conosciuto del Mâconnais. L’eleganza dell’Alsazia, il carattere dello Jura e di Sancerre, la solarità della Valle del Rodano. Uno sguardo rivolto all’Austria e alla nordica Mosella. Sì ok, ma qualche nome lo facciamo?

Vabbè, l’avete voluto voi.

BONNEAU DU MARTRAY Corton Charlemagne 2009  
 ZIND-HUMBRECHT Riesling Rangen de Thann Clos Saint Urbain Grand Cru – 2012 – 2010  
 Jean-Marc ROULOT Bourgogne Blanc – 2011 e Mersault Meix Chavaux – 2011  
 Michel BOUZEREAU Meursault 1er Cru Genevrières – 2012 – 2007  
 SCHLOSS SCHOMBORN (Germania) Erbach Marcobrunn Riesling Ertes Gewächs – 2013 – 2012  
 VIGNETI MASSA Derthona Timorasso “Sterpi” – 2010 – 2007  
 EDI KEBER Collio Bianco – 2013 – 2010  
 LE DUE TERRE Colli Orientali del Friuli “Sacrisassi” Bianco – 2012 – 2011  
 VIGNAI DA DULINE Colli Orientali del Friuli “Morus Alba” – 2011 – 2006 – 2001  
 KUENHOF Alto Adige Valle Isarco Sylvaner – 2013 – 2008  
 PETER DIPOLI Alto Adige Sauvignon Voglar – 2012 – 2007  
 BUCCI Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Villa Bucci – 2010 – 2004  
 PIETRACUPA Fiano di Avellino – 2013 – 2010  
 MARCO DE BARTOLI “I grappoli del Grillo” – 2011 – 2001  
 BENANTI Etna Bianco Superiore “Pietra Marina” – 2010 – 2008

... E poi, come sempre succede, son più i nomi che si dimenticano di quelli menzionati. **75 cantine** in tutto, **più di 150 vini in degustazione**. L’ingresso costa **60 euro** e dire che ne vale decisamente la pena è il minimo sindacale. L’elenco completo della aziende è disponibile [qui](#) e, inoltre, è già possibile acquistare i biglietti. Leggete bene, perché ci sono anche tre verticali a numero chiusissimo a dir poco spaziali.

Tutto chiaro, quindi? Ad ogni modo, per qualsiasi informazione ulteriore scrivete a [eventi@artevinostudio.it](mailto:eventi@artevinostudio.it), oppure a [info@gheusis.com](mailto:info@gheusis.com) per dettagli stampa.

[Post sponsorizzato]



Blog [Esalazioni etiliche](#) [facebook](#) [twitter](#) [newsletter](#) [feed rss](#) [chi siamo](#) [sitemap](#) [cerca](#) [scrivici](#)

IN RETE DALL'ANNO 2000

Notizie e **attualità**

Notizie / **eventi**

- [Notizie / eventi](#)

Il **vino** nel bicchiere

## I grandi vini "in bianco" d'Europa si sfidano il 24 novembre a Palazzo Carignano

Mangio **ergo** sum

di **Roberto Giuliani**



Disciplinari e **termini**

La **vite** fuori e dentro

Occasioni **speciali**

Andiamo a **vedere**

Fuori dal **coro**

**garantito**  
i giovani promettano **l'gp**



Quando ad organizzare un evento enoico è un produttore di vino che si occupa anche di comunicazione potete stare tranquilli che non sarà un'occasione qualsiasi, perché → **Camillo Favaro**, uno dei migliori interpreti dell'Erbaluce del Canavese, è un grande conoscitore di vino ben oltre i nostri confini geografici. Affiancato da **Antonella Frate**, esperta di storia dell'arte, fotografia e grafica e da **Elisabetta Bottala**, gourmet appassionata di vino e competente in materia di legni e contenitori per l'affinamento dei vini, ha dato vita ad → **ArteVino**, un'agenzia specializzata nel mondo del vino che si occupa di design, grafica, fotografia e sviluppo di siti web, ma anche di eventi enogastronomici di assoluto interesse (Le loro Maestà, Nebbiolo Prima, Dogliani Dolcetto e Corti, Erbaluce la Favola di un Vino).

Ma non finisce qui, la non celata passione per i vini d'oltralpe di Camillo Favaro lo ha spinto a realizzare, in compagnia di un altro grande esperto e fantastico affabulatore, ovvero **Giampaolo Gravina**, un utilissimo

volume uscito un paio di anni fa: → **Vini e terre di Borgogna**.

Ed ora ecco un'altra occasione decisamente interessante dal chiaro titolo "**In Bianco**", ovvero una rassegna dei migliori vini bianchi europei, che si svolgerà **lunedì 24 novembre** nelle sale di **Palazzo Carignano** a **Torino**, sede del primo Parlamento italiano: una degustazione aperta al pubblico, agli operatori di settore e alla stampa specializzata dove i grandi vini bianchi saranno protagonisti assoluti. Avremo uno spaccato dell'Italia da nord a sud: dal Piemonte alla Sicilia, esplorando i classici dell'Alto Adige e del Collio friulano, dalle eccellenze marchigiane a quelle dell'Irpinia. A questi si affiancherà la Borgogna nobile della Côte d'Or, di Chablis e del meno conosciuto Mâconnais.

E ancora, potrete apprezzare l'eleganza dei vini bianchi alsaziani, il carattere dello Jura e di Sancerre, la solarità della Valle del Rodano. Infine uno spazio sarà rivolto anche all'Austria e alla nordica Mosella.

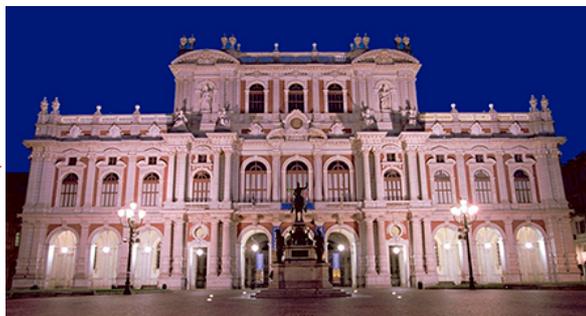
Fatto tutt'altro che secondario, saranno gli stessi produttori a servire i vini ai banchi d'assaggio - ciascuno presenterà un vino di due differenti annate - questo vi consentirà di dialogare con essi per conoscere e approfondire ogni singola realtà.

**Il costo di partecipazione all'evento è di € 60 (€ 50 per i soci AIS e ONAV).**

L'elenco delle **aziende partecipanti** lo trovate → **qui**.



ShinyStat™



Al già ricco parterre si affiancheranno tre appuntamenti di assoluto interesse che si svolgeranno in diverse fasce orarie nella **Sala Plebisciti** (accesso da Piazza Carlo Alberto, 8):

- **alle ore 11.30** si svolgerà una **verticale della Ribolla di Josko Gravner** (costo € 45 ), condotta da Giampaolo Gravina con la partecipazione di **Mateja Gravner**, annate 2006, 2002, 1998, Riserva 1998 (in formato magnum);

- **alle ore 14.00** verticale del **Meursault 1er Cru Perrières di Domaine Comptes Lafon**, annate 2011, 2010, 2009, 2008, degustazione condotta da Gianni Fabrizio e Giampaolo Gravina;

- **alle ore 16.30** verticale di **Riesling Jesuitengarten della cantina Dr. Bürklin Wolf**, annate 2009, 2007, 2005, 2001, 1997, degustazione condotta da Gianni

Fabrizio.

A ciascun evento potranno partecipare **massimo 22 persone**, quindi affrettatevi ad acquistare il → **biglietto!**).

"In Bianco" è inserito nel programma del **Congresso Nazionale AIS 2014** che si svolgerà dal 22 al 24 novembre 2014.

"In Bianco" - **Palazzo Carignano - Torino**

Ingresso da Piazza Carlo Alberto, 8 - Aula della Camera Italiana

Orario di apertura 11.00 - 19.00

Per ulteriori informazioni e per l'acquisto dei biglietti:

[www.inbianco.eu](http://www.inbianco.eu)

© 2000-2015 [lavinium.com](http://www.lavinium.com) - Tutti i diritti riservati

E' vietata la copia anche parziale del materiale presente in questo sito.  
Il collegamento al data base della rivista è vietato senza esplicita autorizzazione della direzione editoriale.

[lavinium@lavinium.com](mailto:lavinium@lavinium.com)



HOME LA REDAZIONE NEWS ARCHIVIO PER ANNO I NOSTRI AMICI CONTATTI LOGIN CERCA

## NEWS

# IL GEWURTZTRAMINER DI HOFSTÄTTER A "IN BIANCO - VINI E TERROIRS"

Agenda

Cultura & Spettacoli

Enogastronomia

EXPO 2015

Moda & Tendenze

Salute & Bellezza

Solidarietà

Sport

Turismo - Benessere

SCRITTO DA GLORIA GIOVANETTI Categoria: Enogastronomia  
Pubblicato 06 Novembre 2014



[Like](#) Be the first of your friends to like this.



*Le annate 2008 - 2013 del Kolbenhof firmato da Martin Foradori Hofstätter alla manifestazione che il 24 novembre, a Torino, farà conoscere una selezione dei migliori vini bianchi d'Europa*

Ci sarà anche la Tenuta Hofstätter tra le 75 cantine italiane, francesi, svizzere, tedesche e austriache che parteciperanno a "IN BIANCO - Vini e Terroirs", l'evento in programma il 24 novembre 2014 a Palazzo Carignano di Torino che farà conoscere le migliori produzioni europee di vini bianchi. L'azienda altoatesina farà degustare in questa occasione le annate 2013 - 2008 del suo Kolbenhof Gewürztraminer, rinomato in tutto il mondo.

Questo Gewürztraminer è una selezione di una vigna della tenuta Kolbenhof di Tramin - Termino, uno dei grandi cru del Gewürztraminer altoatesino, grazie al particolare microclima, alla posizione ideale e all'età dei vigneti. Il vitigno porta il nome del suo paese d'origine, e proprio a Kolbenhof, trova le condizioni ideali per sviluppare i lati migliori del suo carattere.

Si tratta di un Gewürztraminer di grande concentrazione fruttata. Nel bicchiere, si propone di colore giallo intenso con "giovani" riflessi verdognoli. Aromi, soprattutto di pesche ed albicocche, si intrecciano a profumi esotici di lychees, mango e frutto della passione. Al palato i suoi sapori vengono esaltati, senza perdere in finezza di acidità. Ciò impedisce a questo vino, di essere troppo corposo, nonostante l'evidente concentrazione. Un Gewürztraminer che convince per elegante tipicità e persistenza che saprà stupire anche gli ospiti di In Bianco.

[Like](#) Be the first of your friends to like this.





## “in Bianco”, grandi vini e terroirs a Torino

Di [Luca Bonci](#) • 31 dic 2014 • Rubrica: [diVini](#), [Il vino in dettaglio](#) • [Un commento](#)

 [Stampa questo articolo](#)



TORINO – Imponente è la sagoma del Palazzo Carignano, pieno centro di Torino, museo del Risorgimento. Imponente è la selezione dei bianchi, dei grandi vini e terroirs che si offrono all'assaggio in occasione del congresso **AIS** dello scorso novembre. **Artevino** organizza, ovvero **Camillo Favaro**, gran conoscitore e scrittore di vini francesi (**Borgogna** in particolare) ma anche figlio d'arte; anzi, artefice del rilancio dell'azienda familiare, col suo Erbaluce di Caluso ormai stabilmente nel *gotha* dei vini bianchi italiani.

Bel successo di pubblico, bella ambientazione, bei vini. Quasi 80 produttori, quasi tutti presenti, con Francia in grande spolvero, ma anche Svizzera, Germania, Austria e, naturalmente, l'Italia dalle “cento” regioni vinicole (dall'Alto Adige alla Sicilia).

Due **Sancerre** della Valle della Loira per iniziare, anzi due annate diverse, come nella maggior parte dei casi, a presentare una prospettiva migliore delle varie cantine.

### **Bernard Fleuriet et Fils**

#### **Sancerre Blanc Côte de Marloup 2012 e 2010**

Penetranti le note di bergamotto del 2012, che offre una bevuta fresca non troppo corposa e un finale lungo e terso. Più complesso il 2010, dove all'agrume si aggiungono note lievito-se e un corpo maggiore, senza venir meno la freschezza e la persistenza.



### **Cave de Ribeauvillé – Alsazia**

Il **Riesling Grand Cru Osterberg 2011** sprigiona già i sentori idrocarburici dei Riesling di classe, ma è sempre l'agrume (sfumato di cipria) e la vivacità a marcare la bocca. Mentre è l'acidità che più di altro identifica il 2008, in cui all'idrocarburo si associa un netto sentore di mela renetta, rendendo più ampia la percezione gustativa.

Dell'ampia selezione borgognona scegliamo il **Corton Charlemagne Grand Cru 2009** di **Bonneau du Martray**, decisamente un grande Chardonnay. Composto e complesso, mischia un accenno di frutta a sentori di roccia sfumati da penetranti note floreali. Niente di troppo esuberante, ma piuttosto tenui trame che rendono l'olfatto quasi sommesso ma certo elegante. Elegante e prodromo di una bocca dall'incedere impetuoso, tesa, salina, chiusa da lunghe ed equilibrate sensazioni terziarie.

Sempre in Borgogna, **Michel Bouzereau et Fils** produce un **Mersault 1er Cru**, il **Genevrières**. Il 2012 spicca per eleganza dei profumi, incentrati sulle note floreali, e lunghezza, ma sconta ancora un legno non troppo assorbito nel finale. Si tratta d'altra parte di una annata piuttosto complessa, frutto di raccolte ridotte, e più lenta quindi a maturare. Decisamente più pronto (ed era ovvio) il 2007, che ad un naso compatto e ciprioso associa una bella bocca tesa e persistente, in cui la componente del legno è decisamente meglio inquadrata.

Altro Chardonnay borgognone il **Mersault Les Tessons 2007** di **Pierre Morey**. Una annata decisamente vecchia a cui sono seguiti raccolti poco interessanti, per i danni della grandine, e che quindi è la sola in presentazione. Già dal colore intenso offre una bella prova di resistenza all'invecchiamento, con una bocca netta e equilibrata. Complessi gli aromi terziari.

Dalla **Valle del Rodano** è ora il turno di due annate di uno splendido **Viognier** botritizzato, il **Condrieu Deponcis** di **François Villard**. Assaggiamo prima il 2013, dalla forte impronta aromatica. Al naso gelsomino e lunga sensazione pseudodolce al gusto. Un timbro maturo che si ritrova nel 2006 il quale, inebriante e corposo, mostra maggiormente le note surmature, lascio della muffa nobile.



Lasciamo la Francia per il **Palatinato**, dove **Matthias Gaul** coltiva riesling. Il **Riesling Asselheimer St. Stephan 2013** colpisce per la floreale freschezza e l'impetuosa aromaticità. Lungo e leggero, si offre piacevolissimo alla beva. Più nascosto è il naso del 2012 ma non da sottovalutare, ch  offre una sensazionale dinamica gustativa in cui gli aromi si rincorrono a comporre un lunghissimo finale.

**D rnberg** coltiva, a nord dell'Austria, vigneti a Gruner Veltliner e altre bacche bianche. Oltre a un Veltliner in purezza, il **Rabenstein 2012**, ci offre un uvaggio da vigne miste, il **Kirchberg Gemischter Satz** nelle annate 2007 e 2012 (Gemischter Satz significa proprio "composizione mista"). Il Rabenstein matura 10 mesi in botte e offre grassezza e corpo con note di anice e frutta secca. Un bianco decisamente strutturato. Nel **Kirchberg Gemischter Satz 2012**, a cui concorrono gruner veltliner in maggioranza, ma anche pinot bianco e grigio, riesling e traminer,   questo ultimo a marcare l'olfatto. La tipica nota aromatica del traminer sostiene a lungo la sensazione olfattiva e marca anche la bocca assai corposa. Diversa storia nel 2007, dove   l'idrocarburico del riesling a vincere, con una persistenza complessiva comunque bella e una bocca mandorlata e piena, chiusa da un lungo finale di frutta secca in cui l'alcolicit  si fa sentire.

Ed eccoci in Italia, in Val d'Aosta con **Grosjean**. Che ci offre il suo **Petite Arvine Vigne Rovettaz** delle annate 2009 e 2013. Entrambe sono caratterizzate da profumi maturi di frutta (mela renetta), intensi, e da una bella bocca che dopo un avvio che potremmo definire "cauto", esplose aromaticamente: coerentemente di mela matura nel 2013; in maniera pi  complessa, con l'aggiunta di sentori terziari di castagna, nel 2009.

Di **Les Cr tes** assaggiamo la **Petite Arvine 2013**, una grande annata per questo vitigno, che regala una bella freschezza floreale e una bocca tesa e sapida che chiude su note di roccia appena spaccata.

Sempre dalla provincia di Aosta il **Pinot Gris** di **Marco Martin-Lo Triolet**, nelle annate 2013 e 2012, offre sentori terrosi e di frutta, una mela acidula e fresca che acquista persistenza lungo lo sviluppo, specialmente nel 2012.



Sosta non solo dovuta (siamo dal padrone di casa!) ma di sicuro interesse alla cantina di **Benito Favaro**, che presenta due annate del rinomato Erbaluce di Caluso. **Le Chiusure 2013** apre con note penetranti, quasi farmaceutiche, di erbe aromatiche e noce, per poi esplodere gustativamente a centro bocca e infine ritrarsi in un finale più tenue ma di lunga persistenza. Appare più corposo il 2010, forse meno esuberante ma progressivo, composto, chiuso da note marine.

Ancora Erbaluce per **Orsolani**, azienda del Canavese. L'**Erbaluce di Caluso La Rustia 2013** ha un naso varietale e ancora una nota penetrante di erbe aromatiche. Molto fresco al gusto e di elevata sapidità, chiude lungo e floreale. Sensazioni che si ritrovano ancora intatte nell'annata 2009, mediate da un contenuto alcolico più elevato, per una maggiore rotondità.

Dall'Erbaluce al **Timorasso**, la magnifica coppia degli autoctoni piemontesi, partendo dal **Derthona Timorasso 2011** di **Claudio Mariotto** che apre con una netta nota di anice a cui segue una bocca di bella tensione, intrisa di frutta secca, che sfuma dolce, calda e sapida. Ma è l'annata 2005 dello stesso vino a rimanere impressa, per la complessità dell'olfatto, che ora alle erbe aromatiche associa note idrocarburiche e di menta e, soprattutto, per corpo e lunghezza, sorretti sì da alcol e note di chiusura terziarie, ma veramente esaltanti.

**Pomodolce** presenta il **Colli Tortonesi Timorasso Grue 2011**, dal naso meno intenso e più maturo e dalla bocca molto corposa con una netta preponderanza alcolica. Sensazioni riproposte nell'annata 2008 che offre un frutto ancor più maturo.

Solo un'annata per il **Derthona Timorasso Sterpi** di **Vigneti Massa**, la 2010: un campione di struttura e complessità che non pecca comunque di freschezza a oltre 4 anni dalla vendemmia.

E, ops, dopo aver chiamato magnifica la coppia Timorasso- Erbaluce come cavarsela col **Gavi**? Altro autoctono (si parla di uve cortese) più che storico ma con una vicenda comune a molti altri bianchi italiani, offuscata da anni in cui bastava che il vino bianco fosse bianco e si bevesse fresco e se ne producesse tanto! Per fortuna anche a Gavi e dintorni non sono mancati vignaioli e vignaiole coraggiosi, capaci di risollevare la denominazione dai tempi più bui.



Qui abbiamo **Broglia**, col suo **Gavi del Comune di Gavi Bruno Broglia 2012** che declina il vitigno sulle note della freschezza, mela verde e menta, per un risultato di grande bevibilità. E, da Novi Ligure, **La Raia** con un **Gavi 2013** che subito ci fa esclamare "Questo è un Gavi!", anch'esso fresco al naso e dall'iridescente complessità gustativa. Chiudiamo con il **Gavi Pisè 2012**, sempre de La Raia, una selezione di uve che si presenta più netta e decisa e più centrata su note mandorlate.

Ahinoi, il tempo come sempre è tiranno e dobbiamo stringere, di fronte a noi la folta pattuglia langhigiana, e poi l'Alto Adige, il Friuli, regioni bianchiste che di più non si può, ma neppure a cimentarsi. A malincuore saltiamo la penisola con un solo scalo, quello per il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva 2010** di **Bucci**, solido e corposo, grasso, ombroso, non svela facilmente i suoi aromi (dovremmo ascoltarlo seduti, magari con un buon piatto di accompagnamento). Più chiaro il 2004, forte e chiaro! Qui è la frutta secca ad adornare un corpo solido, grasso, dolce di alcol, che chiude preciso, secco, amaricante.

Due Fiano, anzi quattro, contando le annate.

Il **Fiano di Avellino 2013** di **Pietracupa** apre giocando su temi marini, freschi, fruttati e sorprende per la viva acidità al gusto, segno certo di grande potenziale di longevità, ma al momento quasi eccessiva. Piace infatti di più il 2010, che appare più complesso seppur sempre teso e ben delineato, essenziale ed elegante.

Da **Luigi Maffini** assaggiamo il **Paestum Fiano Kratos 2013** che si presenta con una intensa nota di geranio e una bocca estroversa e mostosa, lunga ed equilibrata. Bello poi il 2006, dalle compostissime note evolutive, minerale e piacevolissimo, lungo e nitido.



Ci attende la **Sicilia**, ma ci intriga uno Chardonnay, tra tanti "autoctoni": il **Salento Chardonnay Teresa Manara 2011** di **Cantele**, che ci piace perché è così che lo chardonnay *ci piace*, senza ostentazione, senza ricerca di corposità da legni, ma elegante e stilizzato, finanche minerale nel finale.

**Tenuta di Fessina** presenta due interessantissimi cru di carricante, l'**Etna Bianco A' Puddara 2012**, che troviamo finemente minerale, ricco e senza sbavature, una vera essenza, e l'**Etna bianco Superiore Il Musmeci 2012**, figlio di vigne centenarie, che ci pare l'eleganza fatta vino, assertivo senza imposizioni, stilizzato, puro.

Chiudiamo all'opposto dell'isola, col **Grappoli del Grillo** di **Marco de Bartoli**. L'annata 2011 mostra grande complessità: salvia, albicocca secca, cioccolato bianco, e una bocca tesa con una leggera nota tannica che ne amplia la dinamica. Saltare al 2001 è poi un'emozione. Percepriamo la dignità, e il lento lavoro del tempo...



Parole chiave: **Borgogna**, **Erbaluce di Caluso**, **Gavi**, **timorasso**, **vini Francia**, **vino bianco**

## Un commento [»](#)

1. **azienda Marco De Bartoli** **3 gen 2015 ore 20:06**:

Grazie di questa citazione e buon anno!

## Lascia un commento

# In Bianco - Vini e Terroirs: buona la prima

Diavolo di un Camillo Favaro. Non ne sbaglia una. Ogni evento (è proprio il caso di chiamarlo così) che organizza, è un momento topico di Bellezza e godimento puro. Con l'ultima creazione, "In Bianco - Vini e Terroirs" a Palazzo Carignano di Torino, è riuscito a creare una danza gustativa indimenticabile fra settantotto produttori ai massimi livelli. Favaro nel 2001 fonda ArteVinoStudio, agenzia di comunicazione e organizzazione eventi, specializzata nel mondo del vino. Memorabili gli appuntamenti degli scorsi anni con "Le Loro Maestà" (nebbiolo e pinot nero). Non pago, il nostro è anche vignaiolo nell'azienda di famiglia dal 1998, riuscendo a portare l'emozione nel bicchiere con il suo Erbaluce. Il parterre des rois enologico ha luccicato nel palazzo storico Carignano, uno dei più pregevoli esempi di Barocco europeo che fu sede del Parlamento e dove Vittorio Emanuele II proclamò la nascita del Regno d'Italia. Location perfetta, negli ampi spazi della Sala Grande, con vini a temperatura ideale e accoglienza cordiale dei vigneron intervenuti alla ma-



Maurizio Gijvovich

nifestazione. Ogni produttore ha fatto assaggiare almeno due annate, di cui una attualmente sul mercato e l'altra di qualche anno più vecchia (indietro fino al 1996), riuscendo così a rendere evidente l'ovvio: i grandi vini bianchi, figli di terroir autenticamente vocati, con l'invecchiamento diventano ancora più complessi e affascinanti.

La selezione delle migliori produzioni italiane ed europee, rigorosamente in bianco, ha fatto sfilare con grande espressività, l'eleganza dell'Alsazia, il carattere dello Jura, quello di Sancerre, la perfezione della Borgogna nobile della Côte d'Or, di Chablis e del meno conosciuto Mâconnais, la solarità della Valle del Rodano, passando per la Svizzera del Vallese, l'Austria e la Mosella. E poi, l'Italia da nord a sud: dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, mettendo in luce Piemonte, Liguria, Veneto, i classici dell'Alto Adige e del Collio friulano, nonché le eccellenze marchigiane, toscane, umbre, campane, pugliesi, sarde, in un susseguirsi emozionante di calici superbi. Difficile la scelta fra tutto questo ben di Dio, impossibile assaggiare tutto (centosessantacinque vini in un giorno, di cotanta qualità, sono troppi anche per me, che sono una gioiosa macchina da guerra). Mi porto nel cuore il Meursault di Jean Marc Rouboulot 2011, il Corton Charlemagne Grand Cru 2009 di Bonneau du Martraye, il Condrieu Deponcins 2006 di François Villard, il Chassagne Montrachet Cru Les Chaumées 2011 di Bruno Colin.

# Il Mercato dei Vini FIVI: successo meritato

E' il quarto anno che torno a Piacenza, al Mercato dei Vini della Federazione Italiana Vignaioli indipendenti (FIVI). Non ho mai mancato un appuntamento fin dall'inizio. E ogni anno che torno sono sempre più contenta e ispirata. In questo enorme capannone decisamente essenziale, che di certo non corrisponde a canoni estetici, torno sempre volentieri. Perché il clima che riesce a crearsi qui è unico, amichevole, stimolante. Banditi gli enofighetti, gli invasati, gli ubriaconi. La gente che partecipa è autenticamente appassionata, viene proprio per parlare con i produttori che vivono la terra, per assaggiare i loro vini, per comprarli. Come al mercato, appunto, con tanto di carrelli per la spesa. Una due giorni di degustazione, di condivisione e di scoperta che non mi perderei per nulla al mondo. Quest'anno i produttori erano duecentosessantacinque, settanta in più dell'anno scorso e quaranta erano in lista d'attesa in caso di disdetta. Ma sono venuti tutti, nessuno è mancato all'appello. Di più gli organizzatori non ne vogliono, ritengono che sarebbero troppi. Eppure dentro questi spazi ci si potrebbe navigare, tanto sono ampi. In effetti non si rischia mai la calca, nonostante nella due giorni si sia registrato un numero di presenze pari a quattromila persone (un incremento del trenta per cento rispetto al 2013). L'atmosfera è calorosa, vibra di fiducia, di accoglienza e di conoscenza. I vignaioli rispondono a tutte le domande con pazienza (anche alle

più banali), guardando le persone negli occhi, mescendo piano i loro vini. Si riesce ad entrare in contatto sia con le persone sia con i vini, creando quella magia che tutti gli appassionati veri cercano. Si fanno incontri straordinari, che toccano nel profondo (quest'anno a me è accaduto con Enza Le Fauci, dell'omonima azienda agricola, con le sue terre all'imbocco dello stretto di Messina e il suo Faro Obli). E tanti, tanti incontri coinvolgenti che non basta questo mio spazio per descriverli tutti. La sensazione è che si crei quell'alchimia di autenticità e passione che va oltre il banchetto che divide temporaneamente due figure diverse, il produttore e l'acquirente, unendoli in un comune sentire. Il Mercato però, oltre agli assaggi itineranti fra diciannove re-

gioni, (anche se è difficile identificarle perché i vignaioli sono sparsi per tutta la fiera, senza un ordine preciso), offre molto altro. Memorabile il momento della consegna del Premio Romano Levi a Lino Maga, coraggioso vignaiolo dell'Oltrepò pavese che ha lottato per oltre vent'anni contro la burocrazia italiana perché il suo vino, il Barbacarlo, e la sua libertà di pensiero, fossero rispettati. Proprio l'ottantenne vignaiolo ha espresso lucidamente la realtà della Federazione dichiarando: "Un tempo eravamo tutti dispari, ora abbiamo capito che si può fare squadra ed essere ugualmente indipendenti". C'erano le degustazioni di Pieropan, di Rinaldi, di Emidio Pepe e quella di Selvapiana, che ha trasmesso l'unicità del Chianti Rufina, mettendo a disposizione cinque annate: 1969 (semplicemente commovente), 1978, 1980, 1993, 2009. Ma non solo. E' stato il luogo anche per esprimere le nette posizioni da parte della FIVI nella battaglia contro il paradossale Regolamento Europeo (1308/2013) che equipara le etichette delle bottiglie ai materiali di comunicazione aziendali. La Federazione ha rilanciato la scelta forte e coraggiosa di disobbedire civilmente qualora la norma, recepita dal Testo Unico della vite e del vino non venga modificata, come richiesto al Ministro Martina. Un'azione forte che FIVI ritiene necessaria per tutelare gli interessi non solo dei propri associati ma di tutti i vignaioli italiani.



Mauro Fermariello

# Sulle Strade del Vino

## Il Blog di Trovino

### InBianco 2014: i vini bianchi trionfano a Palazzo Carignano



Una degustazione sontuosa, una carrellata di vini bianchi da brividi, una cavalcata emozionante su un Pegaso Bianco che ci ha portato con eleganza e passione dalla Mosella Tedesca fino alla Sicilia del Grillo e del Carricante. Questo è stato InBianco, evento enoico consumato ieri a Torino, dedicato ai Vini Bianchi Europei...leggete per scoprire qualche vino da non perdere...

Inizia in questo modo il resoconto sulla bellissima giornata di ieri, ben organizzata da ArteVino Studio, a partire dalla location nobile ed elegante, suggestiva e tutto sommato ben modellata sull'evento, continuando sulla scelta dei vini importante e molto ampia e sulla disposizione dei tavoli di degustazione compatta e non dispersiva. Grissini e acqua in quantità hanno dato una mano a mantenere l'equilibrio, sarebbe stato piacevole mangiare qualcosa di più a metà giornata ma forse avrebbe fatto perdere il focus sui vini e la capacità di continuare ad assaggiare con attenzione e senza distrazioni di mente e palato.

Le cantine presenti erano 78 circa, con circa 170 vini bianchi in degustazione, più o meno due per ogni cantina. Molte le realtà italiane, che coprivano gran parte del paese e numerose anche le cantine francesi, da Borgogna e Alsazia in particolare, oltre a qualche rappresentante tedesco, svizzero e austriaco.

I produttori mi sono parsi quasi tutti molto disponibili, desiderosi e probabilmente soddisfatti di

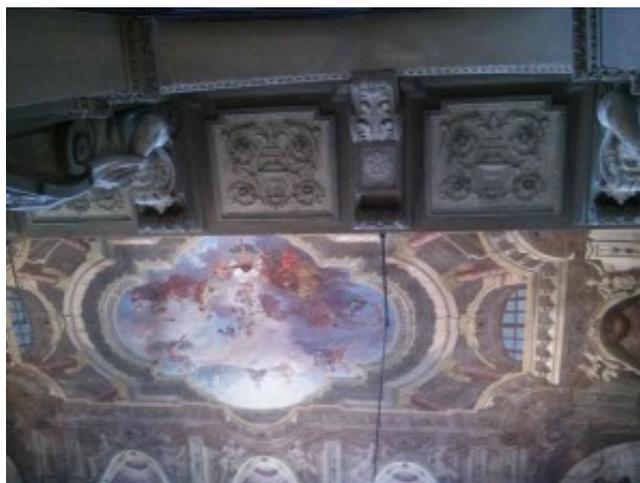
presentare i propri vini ad un pubblico abbastanza competente e soprattutto interessato, aspetto non sempre scontato.



Per chi ama il vino, per chi si ritiene un appassionato e ama assaggiarlo e cercare di capirlo, ieri è stata una grande festa, un'opportunità speciale per degustare vini provenienti da realtà, terreni e vitigni diversi, anche distanti come caratteristiche, facendolo con calma senza fretta, potendo scegliere di muoversi agilmente e senza perdere tempo in base alla quantità di gente presente in ogni punto.

Occasione giusta anche per memorizzare alcune sensazioni, conoscere vitigni mai assaggiati prima o solo in modo distratto, imparare qualcosa di nuovo, anche grazie alla grande facilità di dialogare con i produttori e con altri appassionati, uno degli aspetti più belli della giornata.

Pubblico in gran parte italiano, ma anche diversi turisti ed appassionati da fuori, molti assaggiatori e alcuni giornalisti, qualche personaggio istrionico che sarebbe stato interessante seguire.



E ora la parte più guduriosa, magari utile per chi sta leggendo e vuole portarsi a casa qualche nome da

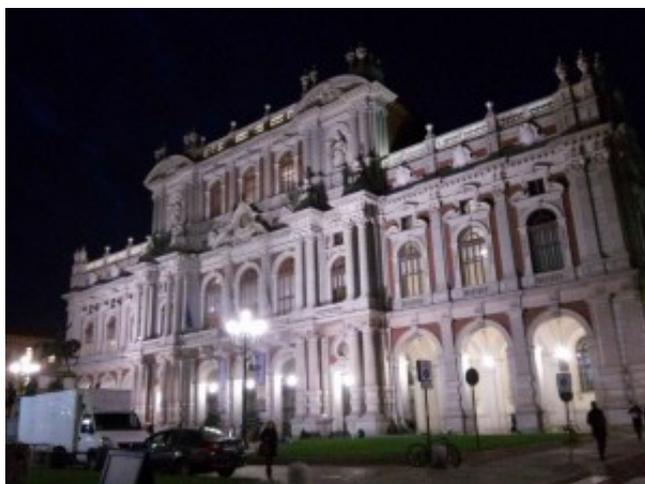
assaggiare....fare una selezione non è facile, per varie ragioni ma proverò a stilare un elenco personale di 10 vini imperdibili degustati ieri (ma con qualche sacrificio fatto contro voglia)..prendete nota!

1. I Gavi di La Raia (sia 2013 che il Pisè 2012)
2. Il Langhe Bianco Herzu di Ettore Germano
3. Il Langhe Riesling Pétracine 2011 di Vajra
4. Il Soave Classico "La Rocca" 2006 di PieroPan
5. Il Toscana Bianco "Giovin Re" 2007 di Michele Satta
6. Il Paestum Fiano "Kratos" di Luigi Maffini
7. L' Etna Bianco Superiore "Il Musmeci" di Tenuta di Fessina
8. I Grappoli del Grillo 2001 di Marco De Bartoli

9. L'Erbaluce di Caluso "La Rustia" di Orsolani
10. Il Derthona Timorasso "Sterpi" 2007 di Vigneti Massa

Qualche nome anche sull'Estero ma qui la scelta è ancora più ardua (per altro molti non sono riuscito ad assaggiarli):

1. Il Sancerre Blanc "Cote de Marloup" 2010 di Bernard Fleuriet et Fils
2. Lo Chablis Grand Cru Valmur 2008 di Louis Moreau
3. I Meursault 1er Cru Genevrières 2012 e 2007 di Michel Bouzereau et Fils
4. Lo Chassagne Montrachet 1er Cru Les Chaunées 2011 di Bruno Colin
5. L'Erbach Marcobrunn Riesling Trocken Erstes Gewachs 2012 di Schloss Schonborn (Germania)
6. Il Kirchberg Gemischter Satz 2007 (Austria) di Durnberg



Finisco con una piccola provocazione..ho assaggiato 62 vini, quasi tutti notevoli, senza sputare, un pò bevendo e un pò lasciando..ero sobrio, lucido e sono tornato a casa tranquillamente con tanti appunti e un ricordo di InBianco, di Palazzo Carignano e di Torino molto minerale, con un bouquet ampio e complesso, e un finale molto lungo e dolcissimo..

ps: non ho fatto foto dei vini, dei tavoli

ma solo degli esterni....pazienza;)

Share this:



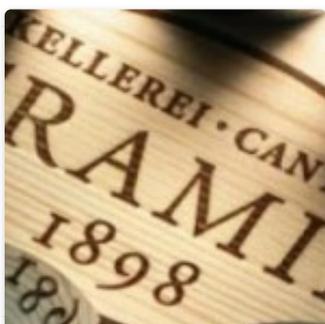
## Related Posts



Assaggiamo il Pinot Bianco 2010 della Cantina Sociale di Termeno



Riesling Falkenstein 2010: Come superare il lunedì con l'eleganza del "Falco"



Due Gewürztraminer da non perdere della cantina sociale di Termeno

---

## Massimo



Appassionato di Vino ormai dal 2005, assaggiatore ONAV di primo livello, tante serate e visite in cantina con devozione a Bacco..ho lanciato Trovino per aggregare contenuti e opportunità..e ora il Blog per unire in un coro unico la voce di produttori, enotecari, assaggiatori, giornalisti e poeti del vino...

---

1 Replica

Questo articolo è stato pubblicato in Degustazioni, Fiere, sagre, eventi e taggato come Piemonte, Vini Bianchi il 25 novembre 2014 [<http://blog.trovino.it/eventi/inbianco-2014-i-vini-bianchi-trionfano-palazzo-carignano/>]



di Jacopo Cossater | gio 04 dic 2014 ore 13:50



NOTE D'ASSAGGIO

## In Bianco a Torino. Una decina di vini sottolineati sul taccuino

Insomma, alcuni di voi si saranno certamente accorti che la settimana scorsa nel maestoso Palazzo Carignano a Torino c'è stata una bella manifestazione dedicata al meglio della produzione non solo italiana: In Bianco. Visto e considerato il parterre dei produttori presenti, cui si aggiunge il debole del sottoscritto per la città di Torino, era francamente inimmaginabile pensare di declinare l'invito e non salire sul primo Frecciarossa diretto a nord.

Della manifestazione c'è poco da dire se non: splendida cornice, nella sua accezione più sincera. Uno degli edifici barocchi più belli della città, il luogo dove nacquero Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II, nelle cui stanze fu proclamata la nascita del Regno d'Italia e che fu la prima sede del Parlamento italiano (le Residenze sabaude sono patrimonio dell'umanità dell'Unesco, per gli amanti di questo genere di cose). A questo si aggiunge una logistica puntuale, ampi spazi nonostante la grande folla, bicchieri in abbondanza e vini sempre a temperatura. Davvero non saprei cos'altro chiedere per passare una bella mattinata ad assaggiare. Per informazioni citofonare Camillo Favaro, complimenti.

Visto che della verticale di Meursault-Perrières di Comtes Lafon **ne ha già scritto** Alessandro, io non potevo che concentrarmi, per quanto possibile, sui tanti assaggi fatti in sala. Ecco quindi una veloce carrellata tra gli italiani che, a rileggere gli appunti, mi sono sembrati più significativi. Sia chiaro: non è e non vuole essere una panoramica esauriente, i produttori presenti erano poco meno di 80 ed ognuno portava 2 annate, quella oggi sul mercato ed una con qualche anno in più sulle spalle. Impossibile avvicinarsi anche lontanamente ad una certa idea di completezza. Questo è più, come dire, un assaggio (appunto).



**Langhe Bianco "Herzu" 2013, Ettore Germano.** Al netto di ogni possibile paragone con le grandi regioni del Riesling avevo trovato nell'Herzu, almeno nelle ultime annate assaggiate, una certa asciuttezza. Un'espressività luminosa ma al tempo stesso acerba, un po' rigida, sensazione che si è invece trasformata in un'inaspettata completezza. Una tridimensionalità minerale di grande fascino, sensazione impresiosita da una traccia fruttata particolarmente golosa e da un

finale che richiama il leggerissimo residuo zuccherino. E crescerà ancora. **17/20**

**Langhe Bianco "Pétracine" 2013, G.D. Vajra.** Evviva. Era forse la prima volta che riuscivo ad assaggiare i due Riesling piemontesi più noti a distanza di pochi secondi l'uno dall'altro. Delicato ed elegante, fresco nell'esprimere sentori agrumati e floreali, è stata una piacevolissima conferma, soprattutto per quel finale così sapido che invitava a tornare in continuazione nel bicchiere. Da bere. **17/20**

**Soave Classico "Vigna Turbian" 2011, Nardello.** Devo ringraziare Maria Grazia Melegari, Slow Wine, per la segnalazione (avevo sentito parlare dei vini di Daniele Nardello ma non avevo mai avuto l'occasione di trovarmi di fronte). Bum, un Soave che affianca alla garganega una piccola percentuale di trebbiano e che si definisce tra tracce vulcaniche, pietra focaia, e note lontanamente floreali. Verticale ed elegante, disteso ed essenziale. Urge visita in cantina. **17/20**

**Derthona Timorasso "Sterpi" 2007, Vigneti Massa.** Forse, ma chissà se Walter Massa è d'accordo, si potrebbe azzardare che il "Costa del Vento" è il più raffinato dei vini prodotti nella cantina di Monleale mentre lo "Sterpi", nell'annata giusta, è il più completo. Differenze che hanno più a che fare con le diverse esposizioni dei vigneti che con una differente mano in vinificazione. Quello che è certo è che questo 2007 era al tempo stesso materico ed articolato, tutto giocato su continue e diverse sfumature di frutta a polpa gialla, leggermente balsamico, deciso e lunghissimo. Ad averne. **18/20**

**Colli Tortonesi Timorasso "Grue" 2008, Pomodolce.** Piccola cantina nata nel 2005 a Montemarzino, una quindicina di chilometri a sud-est rispetto a Tortona, che lavora in biologico le varietà tipiche della zona. Un Timorasso che proviene dalla parte più alta del vigneto e che, beh, spicca per integrità e lucentezza. Lungo, ben calibrato, ancora agrumato e lievemente minerale. Una vera sorpresa per una denominazione che esprime vini sempre più buoni. **17,5/20**

**Vigneti delle Dolomiti Bianco "Besler Blank" 2010, Pojer e Sandri.** È bello ascoltare Mario Pojer mentre racconta di come le botti in cui matura il Besler siano soggette ad una sorta di "remuage", una rotazione periodica utile a rimetterne in circolo i depositi e dare maggiore ricchezza al vino. Riesling, kerner e incrocio manzoni per un bianco particolarmente rinfrescante, da cui emergono belle note di nocciola e di agrumi. La Val di Cembra è luogo da tenere d'occhio. **17/20**

**COF Bianco "Sacrisassi" 2012, Le Due Terre.** Grande classico della denominazione, assemblaggio di friulano e di ribolla gialla che mi sono ritrovato a bere con gusto, quel finale così delineato nella sua sapidità sembrava quasi disegnato con il compasso. Fine e sfaccettato. **17/20**

**Fiano di Avellino 2010, Pietracupa.** Di Sabino Loffredo, di questo vino e di questa meravigliosa annata è già stato scritto di tutto e di più. Il mio unico rammarico è quello di averne solo una o due bottiglie, in cantina. **18,5/20**

**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva "Campo delle Oche" 2010, Fattoria San Lorenzo.** Come sopra, c'è davvero poco da aggiungere allo straordinario contributo che Natalino Crognaletti ha dato al Verdicchio in questi tanti anni. Il 2010 è già un classico, racchiude infatti tutta l'ampiezza e la delicata aromaticità del "Campo delle Oche" in un contesto deciso e definito, più verticale del solito. **17,5/20**

**Alto Adige Sauvignon "Voglar" 2012, Peter Dipoli.** "Se chiudi gli occhi sei ai Caraibi", basterebbe questa breve descrizione di Sandra Salerno, aka **Un Tocco di Zenzero**, per sintetizzare la generosa eleganza di quello che è storicamente uno di più buoni Sauvignon non solo altoatesini. Gustoso e al tempo stesso affilato, tutto giocato su note di frutta tropicale (appunto) e tracce vegetali (sentori quali la foglia di pomodoro qui assumono contorni abbastanza completi). Un passo avanti. **18/20**

Una piccola selezione, dicevo. E poi tra Pierre Morey, Jean Marc Roulot e Bruno Colin, solo per citare alcuni produttori della Borgogna, il parterre dei presenti era particolarmente prezioso. Qui è dove se volete potete aggiungere alcuni dei vostri, di appunti.



#### Info su Jacopo Cossater

Wine blogger (e giornalista) per passione, operaio della comunicazione per mestiere, sognatore per vocazione.

Visualizza tutti gli articoli di Jacopo Cossater →



Spedisci via email



0



0

#### Un commento a *In Bianco a Torino. Una decina di vini sottolineati sul taccuino*

##### Jonata

4 dicembre 2014 alle 14:00 | Link

Il fiano Kratos di Luigi Maffini era davvero notevole (soprattutto per qualità/prezzo) ed in Borgogna Bonneau du Martray si giocava il primo posto con Roulot...

Rispondi

PUBBLICITÀ

Noi siamo Intravino  
Archivio  
Feed post  
Feed commenti

Facebook  
Twitter  
 0  
YouTube

Ricevi nella tua  
e-mail le notizie  
di Intravino

INTRAVINO



4 ANNATE

## Super verticale dell'agognatissimo Meursault-Perrières di Comtes Lafon. Bere per raccontarla

Avevo molto desiderio di partecipare perché la grande Borgogna bianca è nelle mie corde a settimane alterne e troppo raramente nel bicchiere. Torino, Palazzo Carignano, lunedì 24 novembre, manifestazione In Bianco (opera prima di ArtevinoStudio sui vini bianchi), ore 14,30, verticale in 4 annate del Meursault-Perrières di Comtes Lafon: 2011, 2010, 2009, 2008. Conduzione: Giampaolo Gravina.

Breve sintesi irriverente e centrata del Domaine Comtes Lafon. Dominique Lafon è uno che nella vita ha avuto culo e ha pure saputo metterci molto del suo per diventare veramente un gran figo dei grandissimi bianchi di Borgogna. Veronelli non avrebbe usato proprio queste parole ma credo che il concetto sia arrivato ben chiaro. Vigne eccezionali condotte in biodinamica (conversione tra il 1995 e il 1998) e una storia che affonda le radici nel collezionismo illuminato di vigne da parte del poliedrico Jules Joseph Barthélémy Lafon. Figuratevi se ho la pazienza di copincollare la storia dalle origini a oggi, la trovate [in inglese sul sito aziendale](#).

Il parco attuale dei possedimenti fa paura e vi basti lo specchietto pescato su Great Domains of Burgundy di Remington Norman e Charles Taylor MW.

The average age of the vines

... if necessary, on arrival at the cuverie, the grapes are sorted again on a table de tri and then pressed slowly

Appellation	Level	Climat/Cru	Area (ha)	Year/s of Planting
Montrachet	GC		0.32	1953, 1972
Meursault	PC	Les Charmes du Dessus	1.71	1946, 1963, 1996
Meursault	PC	Les Genevrières	0.55	1946, 1993
Meursault	PC	La Goutte d'Or	0.39	1991
Meursault	PC	Les Perrières-Dessous	0.77	1955, 1983
Monthélie	PC	Les Duresse (Rouge)	1.06	1975, 1986, 1996
Puligny-Montrachet	PC	Le Champ Gain	0.25	1969
Volnay	PC	Les Champans	0.52	1922, 1989
Volnay	PC	Clos des Chênes	0.38	1973
Volnay	PC	Santenots-du-Milieu	3.78	1944-2002
Meursault	V	En la Barre/En Luraule/ La Petite Montagne	1.36	1953-98
Meursault	V	Clos de la Barre	2.12	1950, 1975, 1999 & 2004
Meursault	V	Les Petures Desirée	0.45	2008
Monthélie	V	Les Duresse (Blanc)	0.15	1996
<b>Total</b>			<b>13.81</b>	

THE GREAT DOMAINS OF BURGUNDY | 191

Sì sì, ok, la foto fa più schifo del solito ma la luce artificiale del sabato pomeriggio di pioggia e nebbia non è esattamente come quei raggi di sole che ti illuminano gli occhi e il sorriso a Campo dei Fiori mentre stai andando a pranzo da Roscioli per rilassarti come iddio comanda.

Quindi per favore non perdiamo altro tempo con storia e pippe varie tipo dimensioni dei cru, esposizioni ecc, le trovate comodamente e dette meglio sui libri seri. Passiamo ai vini, perché mica sono andato a una verticale così per apprezzare il nuovo taglio della barba di JP Gravina eh.

Titolo: **Meursault 1er cru Perrières**, quanto di più vicino a un grand cru. Dal più giovane al più vecchio.

**2011**: i primi tre vini hanno colore praticamente identico, un paglierino continuo e brillante. Qui il naso è tenue, embrionale ed introverso: pera dolce, burro fresco, zucchero a velo, foglioline di insalata e fiori, confetto. Invitante.

La bocca è buona, salata e dai bei rimandi di calore, non tridimensionale ma compatta e godibile. Il sorso è scorrevole e dal finale limonoso. NON luminoso, limonoso, perché i vini luminosi hanno rotto il ca'. Nel complesso il vino mi ha trasmesso una idea di calore contratto, più tirato e forse magro del 2010. Ritroso a concedersi, in qualche modo. In una parola: **Riflessivo. 17,5/20**

**2010**: sarà il campione del giorno, va detto in anticipo anche se all'esame Ais sparare la qualità prima del colore è da bastonata sui denti. Ampio, floreale, dolce, invitantissimo, espressivo: glicine, torta di mele, fiori di arancio: meno intenso e più complesso.

In bocca il vino è sferico, succoso, ha una trama nervosa eccellente ed è nel complesso buonissimo. Annata eccezionale + vigna eccezionale + mano eccezionale = **19/20**

**2009**: al primo naso, il 2009 presenta una tostatura più evidente, buona ma vivace. Più intenso e meno dettagliato, profuma di burro e salvia (abbinamento perfetto?), bacca di vaniglia e un fondo di erbe aromatiche.

In bocca è volumico, ha un grande avantreno accompagnato dal felice tocco boisé che non stona, semmai rende più difficile una compiuta articolazione del gusto. In una parola: **nocciolone. 17/20**

**2008**: colore che si smarca nettamente dalla batteria, dorato. Naso maturo di meringa, albicocca, burro fuso e pesca. Toni evolutivi che non conquistano e su entrambe le bottiglie stappate, praticamente identiche. Bocca larga, un po' floscia, il vino è cremoso, richiama una buona pasticceria, però manca stranamente di ritmo. L'unica bottiglia che certamente non avrei comprato, così. **15-/20**

Verticale eccellente. Per un approfondimento sulla qualità delle annate rimando al thread **BORGOGNA** sul Forum del Gambero Rosso. Attenzione soprattutto ai commenti di *cascinafrancia*, almeno fino alla terza pagina trovate materiale molto interessante.

**Bonus Track**: sarà l'annata, sarà la vigna, sarà il vignaiolo, ma se proprio volete farmi un regalo per Natale, vi lascio solo un suggerimento e non fatevi ingannare dalla faccia di gomma di **Jean Marc Roulot. Meursault-Charmes 2010 Domaine Roulot** vino della serata alla cena domenicale di In Bianco, una robbia spaventosa e che Dio benedica il Jim Carrey dei *vignerons* (JM, questa dichiarazione di amore vale come prenotazione della visita al prossimo viaggio in Borgogna, ok?).



[Vini punteggiati secondo la scala adottata da The World of Fine Wine]

**Info su Alessandro Morichetti**

Tra i fondatori di Intravino, vende vino su Doyouwine.com. Marchigiano, vive a Barbaresco. Ama tutti gli animali e qualche umano. Visualizza tutti gli articoli di Alessandro Morichetti →


 Spedisci via email

 0

 Tweet 5
**3 commenti a Super verticale dell'agognatissimo Meursault-Perrières di Comtes Lafon. Bere per raccontarla****camillo favaro**2 dicembre 2014 alle 09:08 | [Link](#)

Concordo con i giudizi, salvo i punteggi dati a 2011 e 2009, che avrei esattamente invertito. La 2009, annata generosa che in questa fase cede in termini di dettaglio, sono convinto che prenderà più slancio con il tempo. Questione di sfumature.

[Rispondi](#)**Spanna**2 dicembre 2014 alle 11:00 | [Link](#)

Nel prologo alla degustazione, Giampaolo Gravina aveva avvisato i presenti che i vini che avremmo assaggiato non avrebbero incamato lo stile tipico dei Meursault "morbidezza burrosa" (è una mia sintesi non le esatte parole di Gravina neh!)

Ha sostenuto che nella sua esperienza non ci si ritrovava in quella definizione del Mersault che gli sono sempre apparsi come vini agili, diritti anche nervosi.

La degustazione ha confermato le sue parole e a me, che nella modesta esperienza sui Mersault, il luogo comune era apparso conservare una qualche fondatezza, i vini assaggiati hanno dato da riflettere. Lo dico subito con il petto offerto al fuoco nemico, il 2011 e il 2010 non mi sono piaciuti. Più precisamente non sono vini che berrei oggi. Darei un appuntamento di almeno 2/3 anni. Mi piacciono i bianchi verticali, dinamici nella progressione ma per me c'è un limite nell'espressione della parte sapido-minerale. Oggi dire che un vino è salato vuol dire fargli un complimento! Io faccio fatica invece a godere di vini così. Ho anche voglia di un po' di ciccia in un Mersault (si può dire ciccia, siamo su intravino) e nel 2011 soprattutto ma anche nel più equilibrato 2010 a mio parere mancava. Oggi mi berrei il 2009 e l'autunnale e decadente 2008 lo finisco anche da solo se a voi non piace!

[Rispondi](#)**Leonardo Fi**2 dicembre 2014 alle 11:54 | [Link](#)

Nella mia esperienza di Meursault devo dire che lo stereotipo "burro e nocciola" non è generalizzabile.

In particolare il climat oggetto di degustazione è uno di quelli meno rappresentativi di questa categoria. Le Perrieres (in particolare la parte bassa, dessous) dà vini solitamente piuttosto minerali che guadagnano complessità, equilibrio e una certa dose di "morbidezza" col passare del tempo.

Le annate in gioco sono veramente molto recenti e in alcuni casi difficili da interpretare (per me per esempio la 2011 è ancora un mistero, in generale in Borgogna ma soprattutto per i bianchi).

Va detto che io non amo i vini eccessivamente morbidi e burrosi, se sbilanciamento deve esserci lo preferisco verso le componenti minerali e fresche.

Non ero presente alla degustazione ma immagino che Gravina abbia fatto riferimento al fatto che questi vini sono comunque davvero una buona, se non ottima traduzione del climat da cui provengono.

Sfortunatamente vanno aspettati.

Altro discorso, per me assai doloroso, sarebbe quello dei prezzi dei vini di Borgogna e un certo appiattimento stilistico nei bianchi, soprattutto verso Puligny e Chassagne (mia modestissima opinione, sia chiaro)... Ma passiamo oltre.

[Rispondi](#)

PUBBLICITÀ

Noi siamo Intravino  
Archivio  
Feed post  
Feed commenti  
Feed Flash

Facebook  
Twitter  
 0  
YouTube

Ricevi nella tua  
e-mail le notizie  
di Intravino

INTRAVINO

**Editore:** Antonio Tomacelli. **Staff:** Alessandro Morichetti. **Collaboratori:** Fabio Cagnetti, Francesca Ciancio, Giovanni Corazzol, Jacopo Cossater, Elena Di Luigi, Vincenzo Donatiello, Gianpaolo Giacobbo, Emanuele Giannone, Andrea Gori, Lucia La Gatta, Cristiana Lauro, Vittorio Manganelli, Mauro Mattei, Alessio Pietrobattista, Leonardo Romanelli. **Supporto tecnico:** Consolidati

Hai qualcosa da dire? [dillo@intravino.com](mailto:dillo@intravino.com)

Il blog di cultura enogastronomica

# Soul & Food

La cultura enogastronomica online

Home

Chi siamo

Contatti

« La dittatura del menu degustazione

Mercato FIVI : una degustazione Soave »

## Che bello andare a ... In Bianco!

di Cristina Fracchia

Eccomi. Sono in ritardo, lo so, ma cercherò ugualmente di raccontarvi ciò che è accaduto lunedì 24 Novembre a Palazzo Carignano, cuore antico e sontuoso della Torino risorgimentale. Vi si è tenuto un evento di cui hanno già parlato in molti sul web: *In Bianco*, una giornata dedicata alla degustazione dei grandi bianchi italiani e non solo. Io ho avuto la fortuna di partecipare e per questo ringrazio Camillo Favaro in rappresentanza di Artevino, oltre a Fabrizio Gallino e a Gheuis, amici con cui in epoche diverse ho anche avuto la fortuna di avere piccole collaborazioni. Sebbene sia stata presente solo nel pomeriggio, ho degustato (un po' a singhiozzo per la verità) alcuni prodotti delle 75 aziende presenti, provenienti da tutt'Italia, ma anche da Francia, Svizzera, Germania e Austria. Ovviamente non farò l'elenco di tutto ciò che ho assaggiato (che in tre ore è stato tanto, ma che mi ha permesso comunque di tornare a casa in auto in tutta serenità), ma solo di qualcosa che mi ha colpito.



Cominciamo con un paio di stranieri. Ammetto di non essere preparatissima sui vini esteri, ma so cosa mi piace. Parto (stranamente) da un francese: **Michel Bouzereau et fils**, azienda della Côte d'Or, che ha proposto il Mersault 1er Cru Genevrières delle annate 2012 e 2007. Chardonnay al 100% nato su suolo calcareo, era già interessante il più giovane, con note minerali e un leggero erborinato al naso, ma il 2007 è stato molto più coinvolgente e interessante, di bella intensità per naso e bocca, minerale di pietra focaia, sapido ma soprattutto di grande pulizia.

**Rouvinez**, della Svizzera Vallese, ha presentato il Valais Petite Arvine Château Lichten 2013 e 2001. Molto equilibrato il più giovane, ma prevedibilmente più intrigante il 2001, che dagli idrocarburi si evolve verso i sentori dolci di frutta candita e che coccola le papille con gentilezza.

CERCA

### ARCHIVI

Seleziona mese

### CATEGORIE

- Antropologia alimentare (5)
- Casa Proietti (1)
- Cucina e piatti tipici (8)
- Cultura del cibo (5)
- Cultura del vino (27)
- Dal mondo (9)
- Editoriali (48)
- Lista della spesa (1)
- News (70)
- Percorsi enogastronomici (5)
- Prodotti tipici (3)
- Racconti di cibo (11)
- Ristoranti (24)
- Sì, viaggiare (2)
- Sicurezza alimentare e nutrizionismo (5)
- Vini e distillati (47)

### BLOG E SITI AMICI

- Carpe Diem
- Esalazioni etiliche
- La cucina di qb
- La stanza del vino
- Lavinium
- Senza panna
- Vita da precisina

### LOGIN

Nome utente:

Parola chiave:


 Ricordami

[Hai perso la parola chiave ?](#)

Passiamo agli italiani e come non cominciare dal nord?, la Val d'Aosta, da **Grosjean** (di cui avevo già parlato [qui](#) anni fa), il quale ha fatto assaggiare la sua versione del Petite Arvine, Vigne Rovettaz 2013 e 2009. Mentre il primo aveva la baldanza di una rotante freschezza (ma se ne intravedeva un'evoluzione interessante), il secondo seduceva con note più avvolgenti, cupe e rombanti.

Per pudore avrei saltato i piemontesi, ma sono costretta a segnalare almeno la **499 Azienda Agricola** sita in Camo, con Enigma 2013, interessante moscato vinificato in secco con una permanenza di 7 mesi sulle fecce, che colpisce con sentori che vanno decisamente oltre il suo vitigno, quasi a raggiungere qualche nota di, ehm, pis de chat (ne ho 4, di gatti, e riconosco questo odore...). Vino abbinabile alla cucina orientale o comunque ottimo col pesce crudo. Altro conterraneo sempre all'altezza delle aspettative è stata l'azienda **Ettore Germano**, coi suoi due Langhe Bianco Herzu 2013 e 2009, di bel nerbo e carattere il più giovane, e di splendido impatto seduttivo il più vecchio. Grande, come sempre.

Sorprendente è stato il Riviera Ligure di Ponente Pigato Cynus nelle annate 2013 e 2009, vino che fa solo acciaio, lavorato in criomacerazione con permanenza di 9 mesi sulle fecce dall'azienda **Poggio dei Gorleri**. Le mie preferenze al più vecchio: minerale, intenso, persistente, sapido e fresco, con una grande struttura.

Chiudo con la Sicilia di **Marco De Bartoli** e i suoi Grappoli del Grillo 2011 e 2001. Ottimo il naso di quest'ultimo, di fico e frutta gialla, che passa poi alla noce con buona corrispondenza anche in bocca.



Peccato davvero per l'esiguo tempo a disposizione che non mi ha permesso di addentrarmi oltre, certo però nell'insieme mi ha colpito il carattere molto minerale di parecchi vini: forse siamo arrivati alla moda del bianco Riesling-style nelle pratiche enologiche? Dopo anni in cui si cercava la potenza muscolare nel rosso e la leggerezza fruttata nel bianco, siamo adesso al diametralmente opposto: eleganza e finezza nel rosso, forza e carattere nel bianco. Non voglio né sono all'altezza di dare giudizi, ma spero solo che non si tratti di forzature che, per seguire una moda richiesta dal mercato, stravolgano la personalità dei vari vitigni. In fondo (anche) il mondo del vino è bello perché vario!

This is some text prior to the author information. You can change this text from the admin section of WP-Gravatar  
To change this standard text, you have to enter some information about your self in the Dashboard -> Users -> Your Profile  
box.

