

Bio, giovane e nelle anfore Il vino che fa tendenza

Ecco chi sale e chi scende. Fanno il botto gli spumanti E anche l'occhio vuole la sua parte con etichette stilose

[Andrea Cuomo](#) - Gio, 13/04/2017

C'è una frase che i monvali del magico mondo del vino ripetono in continuazione: «Il Vinitaly? È un male necessario».



Intendono dire, gli spiritosoni a cui anche chi scrive si vanta di appartenere, che il grande salone del vino che ha chiuso ieri a Verona la sua edizione numero 51 e che con VinExpo di Bordeaux e ProWein di Düsseldorf è il più grande appuntamento europeo del settore, è talmente enorme e caotico da essere l'antitesi del luogo tranquillo in cui si dovrebbe degustare un vino. Malgrado ciò è una kermesse imperdibile non solo per scovare qualcosa di sorprendente (noi una decina di etichette ve le abbiamo suggerito l'altro ieri) ma anche per capire dove va il mondo del vino italiano. Noi, forse obnubilati dal Moscato bevuto subito dopo un Cannonau da quindici gradi, sei o sette tendenze crediamo di averle individuate. Eccole.

GREEN IS THE NEW BLACK

Questo è stato il Vinitaly che secondo noi ha definitivamente sdoganato il vino bio (da non confondersi con quello biodinamico sulle cui caratteristiche organolettiche ci permettiamo di nutrire ancora molti dubbi). Ormai i vini prodotti ottenuti abbattendo le sostanze chimiche e i solfiti, nonché limitando le risorse idriche, sono buoni, spesso eccellenti. Dimenticate quindi il liquido puzzone e dal colore scomposto spacciato dal fanatico con gli zoccoli. Bio c'è. Un esempio? Il Chianti Classico docg Gran Selezione di Rignana, un piccolo capolavoro fatto in soli 3mila esemplari.

<http://www.ilgiornale.it/news/politica/bio-giovane-e-nelle-anfore-vino-che-fa-tendenza-1385387.html>

