

**Il Vino di Andrea Grignaffini**



# Tastevin AIS a Ceci E intanto è arrivato il semplice «Novello»

**UNA NUOVA GUIDA**

“Vit’ae” è la Guida Vini 2015, edita dall’Associazione Italiana Sommelier, con il patrocinio di EXPO Milano 2015 (pag. 2160; 35€ ).

Una guida reinterpretata nella quantità di vini degustati (circa 28.000), nel ritorno alle schede di riferimento ai vini citati e valutati con il nuovo simbolo grafico di una vite stilizzata che moltiplicata fino a quattro (il punteggio massimo), compone idealmente un piccolo filare e il sigillo di Tastevin premia i 25 vini d’eccellenza.

Prima edizione e grande risultato per Parma che si aggiudica appunto uno di questi rari tastevin con le **Cantine Ceci** di Torrile che conquista anche 4 viti con il suo celeberrimo **Otello Nero di Lambrusco 1813** nella versione 2013. Questa la menzione: “Intenso colore melanzana ravvivato da leggiadra mousse porpora che illumina l’iride. Ricco e vellutato al naso, solletica con profumi di frutti neri, succosi mirtilli e lamponi, intrecciati a glicine e iris viola, liquirizia, sottobosco e confettura di mora di gelso. Sorso di carattere, entra con avvolgenza e morbidezza, cremoso e pieno, con beva coinvolgente e fruttata. Il volume frizzante si scioglie in un pot-pourri sapido e gustoso che ne allunga la persistenza”. Altra etichetta premiata con il punteggio di 3 viti è le **Bolle di Lambrusco To You Rosso 2013**. Passiamo all’altra cantina presente in guida, **Ariola di Langhirano**, che vede la **Malvasia Dolce 2013** premiata con tre viti. ◊

**IL NOVELLO**

Ecco arrivare puntualmente in novembre un vino giovane, beverino, brioso, leggero, il **Novello**. Prima quello italiano poi quello transalpino. La moda è in discesa ma una bottiglia da stappare è sempre un bel gesto. In molte regioni italiane si produce questa tipologia di vino che vede nella vinificazione, detta macerazione carbonica, il segreto dei suoi profumi, in particolare frutti di bosco e floreali come la rosa.

Iniziamo dal Trentino una breve carrellata delle etichette più significative di vino **Novello** con il **Novello di Teroldego** dell’azienda **Gaierhof**. Nel bicchiere brilla di colore rosso rubino che vira al violaceo, naso speziato e floreale in cui emerge la viola. Al palato è morbido, piacevolmente asciutto con tannini in giusto equilibrio (B). Sempre in zona il **Novello di Teroldego 2014 IGT Vigneto delle Dolomiti** della cantina **Zeni**. Alla vista colore rosso rubino intenso tendente al violaceo, al naso un surplus di frutta, ciliegia in primis. In bocca è caldo, piacevolmente morbido e intrigante e un finale che richiama la ciliegia (B).

Un’unione imprescindibile tra il **Teroldego** e il **Lagrein** per un **Vino Novello IGT Vigneti delle Dolomiti della cantina La Vis**, siamo sempre in Trentino. Colore rosso rubino con nuances violacee, al naso profuma di fiori e frutta con rimandi alle uve che l’hanno prodotto. Al gusto è beverino, brioso, simpaticamente piacevole e appetibile (B). Dalle colline pescaresi, in Abruzzo, uno ottimo **Novello, l’Ikebana 2014** dell’azienda **Ciccio Zaccagnini**. Nel bicchiere brilla di colore rosso violaceo, profumo intenso, fruttato. Al palato è elegante, morbido, fresco, aromatico (B). ◊

**Legenda: prezzo medio in enoteca**

FASCE	A	B	C	D	E	F	G
	fino a 5€	da 5 a 10€	da 10 a 20€	da 20 a 35€	da 35 a 50€	da 50 a 100€	oltre 100€



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.