

# Quei vulcanici vini bianchi

A RONCÀ, NELLA PROVINCIA VERONESE, PER L'EVENTO **VULCANIA**: TUTTI I COLORI DEL BIANCO... NEL CUORE DEL VULCANO.

DI ALESSANDRA PIUBELLO



I vini bianchi nati da suoli vulcanici, a livello mondiale, presentano delle caratteristiche uniche ed inconfondibili. Il **Consorzio di Soave**, a dimostrazione di questa tesi, ha organizzato un convegno con i massimi esperti e alcune interessanti degustazioni. In particolare l'assaggio organizzato all'azienda **Fattori** ha messo a confronto 15 vini vulcanici nazionali ed internazionali. Fra tutti spiccava il filo rosso della

mineralità, della salinità e della vibrante acidità, pur esprimendo caratteristiche diverse per varietà dell'uva e tecniche di vinificazione.

**Lessini Durello Doc Spumante metodo classico Riserva 2004 azienda Fongaro**

Alla vista di un colore giallo paglierino intenso, presenta un perlage fine e persistente. Al naso profumi di crosta di pane e vaniglia, frutti. In bocca sentori di pesca, frutta matura, sapore

pieno e persistente. Acidità elevata ma ben equilibrata, freschezza e sapidità.

**Vermentino di Gallura Docg Superiore "Monteoro" 2008 azienda Sella & Mosca**

Colore paglierino con riflessi verdognoli, profumo gradevolmente aromatico, sapore secco, fresco e vivace. Il gusto fruttato è accentuato dall'aroma del vitigno. Spiccate note minerali.

**Falanghina dei Campi Flegrei Doc 2008 azienda Grotta del Sole**

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è dolce e delicato, si avverte una nota dominante di frutta matura e miele. Al gusto manifesta una certa acidità, equilibrata con finezza ed eleganza, accompagnata da sensazioni mielate e tenui sfumature speziate.

**Müller Thurgau Doc Trentino 2007 "Dos Caslir" azienda Valle di Cembra**

Questo vino ha colore giallo paglierino tendente al dorato. La spiccata aromaticità è supportata da croccanti note di frutta bianca, tropicale e salvia. Al palato è ricco, armonico, molto sapido e di buona struttura.

ampio, fruttato, delicato, con sentori di mela. Al gusto secco con piacevole acidità e persistenza aromatica. Austero.

**Etna Bianco Doc Superiore "Fiore di Villagrande" 2001 azienda Barone di Villagrande**

Giallo paglierino con riflessi verdi, profumo complesso di mela cotogna, vaniglia e biancospino, sapore pieno, rotondo, persistente. Una vera sorpresa, un vino appassionante, sapido e ricco.

**Soave Superiore Docg classico "Monte di Fice" 2006 azienda I Stefanini**

Colore giallo paglierino denso,

tantino crudo. Grande ricchezza acida, temperata da potenza, struttura e calore, sensazioni rese più complesse da ricordi amaricanti e minerali, quasi salini.

**Soave Doc classico "La Frosca" 1997 azienda Gini**

Giallo paglierino, ha un profumo elegante e complesso con note minerali. Il sapore è deciso e setoso, di grande equilibrio.

**Baden Grauburgunder "Henkemberg" 2008 azienda Salwey**

Alla vista giallo paglierino, al naso presenta, oltre ai tradizionali profumi fruttati e floreali, note affumicate e sulfuree. Al gusto ricco e armonico.

**Malvasia seco Lanzarote 2008 azienda Bermejo**

Giallo verdolino alla vista, si caratterizza subito per la grande complessità aromatica. Fruttato all'inizio, con sentori di limone e mango, lascia spazio poi a sottili note floreali ed erba secca. Un vino ricco, dal finale ampio ed intenso.

**Fior d'arancio passito Colli Euganei Doc "Donna Daria" 2006 azienda Conte Emo Capodilista**

Giallo scarico con riflessi verdognoli, questo vino si presenta con un perlage fine e vellutato. Intenso e aromatico, con immediati ricordi d'arancio e limone. Dolce, aromatico e persistente.

**Recioto di Soave Docg "La Perlara" 2007 azienda Cà Rugate**

Colore giallo dorato. Profumo intenso, floreale e fruttato di uva sultanina, fico secco e noce, arricchito da una nota speziata. In bocca morbido e suadente ben sorretto da una ricca acidità.

**Passito di Pantelleria Doc "Mueggen" 2006 azienda Salvatore Murana**

Dal colore giallo dorato questo vino grazie al particolare clima di nascita e all'appassimento, offre piacevoli sensazioni, dal profumo intensamente fruttato di albicocca e pesca sciroppata, note minerali e di polvere di roccia vulcanica. Al gusto dolce, pieno e aromatico. ■