

PLAYLIST

8/PROVATO PER VOI

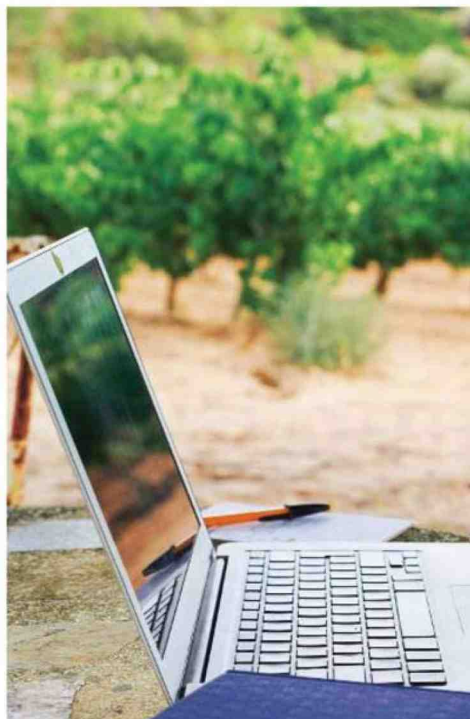
ADESSO LA DEGUSTAZIONE SI FA ONLINE

di Stefania Carlevaro @stefaniacarlevaro

Si sa, gli italiani al vino non rinunciano. E in questi mesi è esplosa la moda dello "smart tasting". Una nostra giornalista l'ha sperimentata e qui ci racconta un'esperienza nuova e coinvolgente. Da proporre anche agli amici, per una serata diversa

Nei mesi scorsi gli italiani hanno brindato di più. Sarà stata colpa della chiusura di ristoranti e bar o degli aperitivi organizzati sui balconi e sui social per riabbracciare, anche se a distanza, gli amici. Certo è che il consumo di vino ha fatto registrare un'impennata delle vendite, almeno secondo una recente ricerca di Tannico, la più grande enoteca italiana online: + 100% di vendite di bottiglie in Lombardia, +90% in Piemonte, + 85% in Emilia, + 82% Veneto. E sulla scia dei brindisi on e off line è esplosa anche un nuovo fenomeno: le degustazioni virtuali che hanno conquistato il web e i wine lovers. A iniziare è stato qualche produttore lungimirante per restare in contatto con i propri buyer, vista la cancellazione delle visite in cantina e delle fiere di settore, prima tra tutte Vinitaly. Ma poi le degustazioni hanno invaso i social e conquistato molti di noi.

L'ho provata anch'io, invitata dalla prestigiosa cantina Biondi Santi a conoscere una bottiglia iconica, il Brunello di Montalcino docg Riserva 2012, l'ultima creata da Franco Biondi Santi e a lui dedicata per celebrare il grande enologo, ideatore di ben 24 riserve e dello stile Biondi Santi. Doveva essere presentata lo scorso anno, ma in azienda hanno voluto aspettare e, raggiunto l'equilibrio perfetto, commercializzarla quest'anno. È stata la mia prima degustazione virtuale, ma non meno appassionante rispetto a quelle in cantina. Anzi, forse più amichevole. Questa nuova esperienza inizia quando si riceve a casa la bottiglia inviata dall'azienda, con le relative



istruzioni: come conservarla, quanto tempo prima aprirla per ossigenare il vino. Nel caso del prestigioso Riserva si chiedeva un minimo di due ore o, addirittura, la sera precedente. Il secondo step è l'invito ricevuto dal produttore Tancredi Biondi Santi, alla settima generazione, sulla piattaforma prescelta. Un breve giro di presentazioni tra i partecipanti mi ha fatto scoprire che ero tra grandi esperti del settore, in grado di confrontare le varie Riserve presentate nel corso degli anni. Dovevo farmi intimorire? No, perché a questo punto inizia il bello con il racconto di questo vino. Il 2012 ha avuto una primavera calda e un'estate asciutta e soleggiata, premesse per una vendemmia perfetta per la quale, come per tutti i Riserva, sono state selezionate solo le uve delle vigne più vecchie della Tenuta del Greppo con più di 25 anni. Il vino affina per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia prima di venire imbottigliato.

La presentazione finisce ed è il momento della degustazione: si guarda al colore prima di tutto, quello del Sangiovese, perfetto. Poi si sente al naso: rosa, fiori, bacche rosse, non

DONNAMODERNA.COM

PLAYLIST



troppo aromatico. E quindi l'assaggio: grande struttura, mineralità, un'esplosione di tannini e di sapidità (la sapidità e la freschezza sono dominanti in un vino così elegante che può invecchiare ancora per tanti anni) e un finale con note di dolcezza e retrogusto di amarena. Un perfetto equilibrio tra tannini, frutta e acidità. Li ho sentiti tutti e, devo ammetterlo, mi sono emozionata. Perché il vino, quello buono, fa questo effetto. Come ci ha raccontato Tancredi Biondi Santi: «Avevo 18 anni e per celebrare i 60 anni di matrimonio dei miei genitori, mio padre ha aperto un Brunello del 1891: 118 anni e il vino era ancora "vivo". Ero giovane, ma ancora mi ricordo la sensazione incredibile di quella bottiglia». Da sola non avrei ritrovato tutti questi elementi: essere guidati consente anche ai meno esperti di riuscire a individuare in un vino profumi e aromi. Ho trovato che l'esperienza online sia forse più solitaria, ma più intima: mi sono concentrata meglio nella ricerca e nella comprensione di quel magnifico risultato che è una buona bottiglia. Con un vantaggio invidiabile: ero comodamente seduta a casa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I WINE LOVERS SI RITROVANO QUI

■ Luca Balbiano delle cantine Balbiano ha inaugurato l'iniziativa **#stappaticasa** sulla pagina Facebook e ogni sera alle 19 un produttore stappa una bottiglia, commentandola.

■ Cantina Social ha lanciato **#iorestoincantina** promuovendo l'acquisto di alcune selezioni speciali a prezzi favorevoli e commentando l'assaggio.

■ L'azienda agricola siciliana Cortese con **vino-a-porter** (vinoaporter.com) propone degustazioni online. Stessa formula anche per la Cantina Maeli maeliwine.com/home sui Colli Euganei: si sceglie sul sito l'etichetta, il vino viene spedito a casa e si fissa un appuntamento online.

■ Il produttore Martin Foradori Hofstätter (www.hofstatter.com) ha messo in piedi un **salotto di degustazione virtuale**: dopo avere acquistato i vini sul sito si partecipa all'assaggio guidato.

■ Divinea, startup innovativa dedicata alla wine experience, ha lanciato un'esperienza di dialogo a distanza tra i consumatori e i 200 produttori e propone **videodegustazioni personalizzate**.

■ **#ioStappincasa** è invece l'invito promosso dal Movimento del vino del turismo in Toscana che, attraverso i canali social, accompagna gli appassionati a viaggiare tra vigne e cantine.

A LEZIONE DAI SOMMELIER

L'Associazione sommelier professionale italiana organizza corsi online per giovani aspiranti sommelier e un nuovo progetto in collaborazione con WineHoop - Storie da gustare: un servizio in abbonamento che permette ai wine lovers di scoprire ogni mese due etichette selezionate dai sommelier Aspi. Si riceve a casa una box con due bottiglie di due cantine della stessa Regione e una tasting card.

L'associazione delle Donne del vino ha sviluppato dei video tutorial online con un fitto calendario di lezioni gratuite. Basta entrare nella video gallery del sito www.ledonnedelvino.com (info: donne@ledonnedelvino.com).

Anche Ais, l'Associazione italiana sommelier, con **#ladistanzanoncidivide** organizza degustazioni guidate. Masterclass si trovano su **topchampagne.it**. Tannico, la più grande piattaforma di vendite online, promuove su Instagram ogni tipo di degustazione guidata.