



TENUTE  
CERFEDA DELL'ELBA

VINI BIOLOGICI DEL SALENTO



LOG IN



**News:** ViniVeri 2016: "Salvaguardiamo: Dall'8 al 10 aprile p.v. nella cittadina

[Home](#) • [Magazine](#) • [Attualità](#) • [Eventi](#) • [eventi](#) • [Gusto in scena 2016](#)

## Gusto in scena 2016

Marzo 30, 2016

Scritto da [Andrea Amistani](#)

Pubblicato in [eventi](#)

0

[commenti](#)



Questo sito utilizza cookies per migliorare la tua navigazione, [qui puoi trovare maggiori informazioni](#)

ACCETTO    NON ACCETTO



L'appuntamento si ripete ormai da otto anni, verso fine febbraio, in uno dei posti più belli di Venezia. Sto parlando di **"Gusto in Scena"**, evento ideato da Marcello e Lucia Coronini che si tiene presso la Scuola Grande di San Giovanni a Venezia appunto.

L'idea è quella di proporre una visione ampia e articolata dell'idea del gusto, messo in relazione con vari aspetti dell'enogastronomia.

Apro una parentesi sulla location: splendida. Siamo in uno degli edifici storici di Venezia, dove i componenti laici della Scuola di San Giovanni operano dalla fine del 1200 con l'intento di portare sostegno e conforto alla popolazione bisognosa. Il complesso è vasto e comprende una chiesa – sconosciuta – e alcuni edifici annessi tra cui la sala del capitolo e la sottostante sala delle colonne, sedi della manifestazione.

La visione del "gusto" di Coronini è articolata e spazia da quelle che sono le "seduzioni di gola" con eccellenze gastronomiche, i "magnifici vini", il congresso di alta cucina dove chef stellati si mettono in gioco creando piatti basati sul concetto della "cucina del senza": niente condimenti, niente sale.

Avendo a disposizione solo un pomeriggio ho dovuto fare delle scelte e quindi mi sono dedicato alle prime due, gustandomi anche architetture e opere pittoriche delle sale, che hanno fatto da cornice ai banchi dei produttori presenti. La sala inferiore ospita i produttori delle eccellenze gastronomiche e il livello di qualità trovato è veramente alto. Si va dal Parmigiano Reggiano di Giansanti di Muzio con due proposte di stagionatura che riportano alla mente i

prati fioriti, le note eleganti di fiori secchi, di fieno, sempre proposti con dolcezza però.

Da Malandrone 1477 (è una data...) mi viene proposta una "verticale" che arriva a 78 mesi e che mi regala l'evoluzione della stagionatura partendo dai fiori fino alle sensazioni di brodo di carne, di miele di castagno. Una goduria per il palato.

E poi Borgolab che presenta la frutta disidratata, in abbinamento goloso con formaggi e cioccolato fondente, per emozionare le papille gustative. Il prosciuttificio Pralongo di San Daniele del Friuli, con un prodotto artigianale, lavorato come una volta, che riporta agli antichi sapori di cui abbiamo perso i ricordi. Lo stupore e la curiosità si fanno largo quando incrocio i prodotti della 2M azienda della Lomellina, allevatori di lumache.

La proposta della signora Maura è di assaggiare il loro patè di fegato...di lumaca! Una prelibatezza che si può produrre solo se le lumache sono allevate in maniera totalmente naturale. E poi i dolci, i panificati e molte altre eccellenze ancora a ribadire l'alto livello degli espositori.

Salendo l'ampio scalone si accede alla sala superiore dove si trovano i produttori di vino. Anche qui il livello della proposta è veramente alto, al punto che mi trovo in difficoltà nel decidere una selezione delle degustazioni fatte, per soddisfare le esigenze "di testata" di **Vinoway**.



Mi hanno colpito i vini della Tenuta Rovaglia, di Pozzolengo, con una selezione di Lugana ricchi

di personalità, freschezza e mineralità così come il Prosecco superiore di Valdobbiadene nelle versioni brut e extra dry di Agostinetto, dove si aggiunge la freschezza dei fiori della mela e della pera, a dare un riferimento sulla tipicità di questo prodotto.

Scopro il Gocce di Castiglione della tenuta tre botti, un Violone in purezza prodotto in provincia di Viterbo, che regala note di frutta rossa, fiori, spezie, in equilibrio tra loro. Solo 1300 bottiglie prodotte da vigneti con rese di poco più di un kg per ceppo. Vado poi in Campania, all'azienda San Salvatore con l'Aglianico prodotto in omaggio a Gillo Dorflès IGP del 2012: spettacolare equilibrio e potenza, con una lunga vita dinnanzi a sé.

Una escursione tra le bollicine a questo punto ci sta, e si parte con il sempre ottimo Monzio Compagnoni e i suoi franciacorta, puliti, eleganti così come quelli di Bosio; diventa intrigante scoprire il Manzoni moscato extra dry delle cantine di Collalto a Susegana: profumi intensi e personalità. L'Oltrepò pavese è rappresentato da cantine Giorgi con spumanti molto interessanti, e mi ha colpito la vivacità dei brut di tenuta Colombarola.

Ritorno ai rossi, partendo da uno dei miei preferiti: il Terre Brune di Santadi, anima e cuore della Sardegna, un Carignano di rara bellezza. Fa a gara con il Costasera riserva 2009 Amarone di Masi e con i rossi valtellinesi di Nino Negri, tutte espressioni di grande potenza, complessità ed equilibrio.

Mi fermo qui, ma l'elenco è lungo con molte sorprese piacevoli, alcune conferme e comunque un livello di qualità proposto veramente alto. Il tocco finale arriva dalla passeggiata notturna per le calli veneziane nel rientrare a casa.

---

## ETICHETTATO SOTTO

[eventi](#)[eventi vino](#)[Venezia](#)[gusto in scena](#)[Vino](#)[vinoway](#)

---

## ARTICOLI CORRELATI (DA TAG)



Parte il Tour di Vinoway: TakItaly Puglia