

ONAV - Vercelli

Che Talento!

E' ripresa, dopo la pausa di agosto, l'attività della sezione ONAV di Vercelli con la presentazione, in anteprima per il Piemonte, degli spumanti aderenti all'**Istituto Talento Italiano**; presentazione e degustazione di **otto** spumanti "metodo classico" delle più importanti e blasonate aziende nazionali.

Ermanno Raffo, Delegato ONAV vercellese, ha presentato, lunedì 19 settembre, a Vercelli, gli ospiti della serata: **Andrea Peri** dell'azienda bresciana Peri Bigogno di Castenedolo ed **Ezio Alini**, consigliere nazionale ONAV e ad **Andrea** è spettato il compito, svolto con competenza e passione, di condurre i numerosi Assaggiatori presenti attraverso l'affascinante "mondo" degli spumanti collegato alla filosofia produttiva ed etica che sta alla base dell'Istituto Talento Italiano. Gli spumanti presentati e degustati (ben otto *talenti!*) hanno degnamente rappresentato l'enologia più raffinata del Nord Italia, dal Trentino al Piemonte, e le diverse tipologie di elaborazione che ogni azienda ha scelto per caratterizzarsi, scelte comunque sempre legate alla specificità dei territori di produzione ed alle regole che sono alla base della "filosofia" del Talento:

- Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco,
- affinamento sui lieviti di almeno 15 mesi,
- tenore zuccherino inferiore a 12 g/litro,

caratteristiche precise, figlie del metodo classico più tradizionale e riconosciute e protette ufficialmente dalla legge italiana con un Decreto ministeriale datato 13 maggio 2010.

Gli otto "talento" hanno messo a dura prova i degustatori vercellesi, arricchendoli però di intense impressioni degustative.

Si è iniziato con il bouquet fruttato, ampio e fragrante, arricchito da delicate note di lievito del Brut di *Arunda Vivaldi*, per passare al tipico profumo di crosta di pane di *Equipe 5*, della Cantina di Soave, unito ad aromi di mela con sfumature di agrumi. Le due Cuvées di *Villa Banfi Vigne Regali, Rosé 2008* ed *Alta Langa 2005*, hanno piacevolmente colpito i nostri sensi, soprattutto il Rosé con sentori di lampone e di fragolina di bosco, note eleganti di lievito e sfumature di mele rosse. Ed ampia è stata la gamma delle sensazioni di bocca con il carattere e la forza del Pinot nero (*Testarossa Millesimato 2005* e *Vigne Cuvée Aurora Alta Langa 2005*) con la freschezza e "cremosità" dello Chardonnay (*Rotari Talento Cuvée 28* e *Talento Brut Peri 46*).

Da tutti è stato apprezzato l'alto livello qualitativo della produzione spumantiera presentata e l'ampiezza delle sensazioni discendenti dai vitigni utilizzati, dal territorio e dalle scelte aziendali produttive che sicuramente garantiranno un "futuro" di successi al Talento ed alle **22** fra le più importanti Case Spumantistiche Italiane che in questo progetto credono fortemente, come **Andrea Peri** con calore e grande partecipazione ha ricordato al folto pubblico, attento ed affascinato.