

[Indietro](#)[stampa](#)[condividi](#)[Translate](#)

VOTA!



## Categoria: News

Astino - 24 Luglio 2015, ore 12:24

**BOTTIGLIE RARITÀ DALLA CANTINA DI LUIGI VERONELLI PER UNA DEGUSTAZIONE VINTAGE: IL 30 LUGLIO AL COMPLESSO MONUMENTALE DI ASTINO A BERGAMO È DI SCENA "LE BOTTIGLIE DI GINO" CON GRANDI BIANCHI ITALIANI (ANNATE DAL 1974 AL 1988) ALLA PROVA DEL TEMPO**

Bottiglie rarità da una cantina speciale, per una degustazione vintage: il 30 luglio, nella rassegna "Camminare la terra", a cura del Comitato Decennale Luigi Veronelli, del Seminario Veronelli e de Le Cantine di Astino, sullo sfondo della suggestiva location del Complesso Monumentale dell'ex monastero vallombrosano fondato nel 1107 ad Astino a Bergamo - la nuova "casa" dell'eredità "fisica e filosofica" di Gino Veronelli - è di scena il ciclo di incontri "Le bottiglie di Gino", con una degustazione dedicata a grandi bianchi italiani alla prova del tempo, custoditi per oltre trent'anni nella cantina personale del maestro Veronelli. Le etichette d'antan? Lo spumante Spagnolli Brut 1988 di Spagnolli, I Sistri Chardonnay di Toscana 1987 della Fattoria di Felsina, il Soave Classico Superiore Vigneto La Rocca 1985 di Pieropan, la Vernaccia di San Gimignano 1978 della Fattoria Monte Oliveto ed il Trebbiano d'Abruzzo 1974 della griffe Valentini.

Equilibrio, mistero, casualità, magia: sono molti i fattori imponderabili ma determinanti per il buon invecchiamento dei vini, a maggior ragione dei bianchi, bevuti di rado a distanza di molto tempo dall'annata di vendemmia. Negli anni '70 e '80 gran parte del Paese stava lottando per affermarsi a livello internazionale quale produttrice di vini rossi di pregio, mentre - ad eccezione di alcune aree storicamente vocate - ancora da dimostrare era la capacità delle vigne italiane di dare vini bianchi di buona fattura, da bersi entro uno o due anni dall'imbottigliamento. Già a quel tempo, tuttavia, vi erano aziende che con coraggio e lungimiranza raccoglievano coscientemente la sfida di realizzare bianchi non solo ottimi in gioventù, ma anche dotati di grande longevità, vini in grado di proporre oggi, dopo decenni di permanenza in bottiglia, un'insolita, affascinante complessità.

"Veronelli utilizzava la sua cantina come un vero e proprio laboratorio dedicato all'esplorazione di mondi, come quello dei vini bianchi invecchiati,

spesso totalmente sconosciuti non solo agli appassionati e ai critici, ma agli stessi tecnici e produttori - spiega Andrea Bonini, direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli, che condurrà la degustazione (con Andrea Alpi, responsabile didattica e formazione del Seminario, e Marco Magnoli, redattore Guida Oro I Vini di Veronelli) - diceva d'essersi più volte divertito a stupire i ristoratori chiedendo loro di servirgli il vino bianco più vecchio che avevano in carta. Tra le tante battaglie che egli condusse a favore del vino italiano dobbiamo ricordare anche questa: l'invito rivolto ai migliori "bianchisti a misurare la loro bravura alla prova del tempo. In qualche raro caso il misterioso gioco di equilibri tra acidità, sapidità e alcool, come vedremo nel corso dell'incontro, ha portato all'esaltazione d'intriganti e insospettabili note evolutive, capaci di stupire anche il degustatore più esperto".

**Francesco Spagnoli, Giuseppe Mazzocolin, Edoardo Valentini, Leonildo Pieropan e Giorgio Marolli Furga sono i creatori delle etichette selezionate dal Comitato Decennale dalla cantina personale di Luigi Veronelli e messe a disposizione de "Le bottiglie di Gino", un'occasione preziosa per capire, oggi, se questi grandi vignaioli abbiano vinto l'audace scommessa fatta allora.**

**Info:** [www.seminarioveronelli.com](http://www.seminarioveronelli.com) - [www.astinoexpo2015.it](http://www.astinoexpo2015.it)