

ABBONATI



MENU CERCA

la Repubblica

ABBONATI

GEDI SMILE



IL GUSTO

C'È + GUSTO FESTIVAL

I PIACERI DEL GUSTO

LE STORIE

VIAGGI DI GUSTO

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

adv



## Vini freschi e giovani: 11 assaggi da non perdere

di Lara Loreti



*Etichette di gran qualità da consumare subito: ecco che cosa bevono millennial e Gen Z. L'esperto Gaetano D'Afflitto: "Non tutti amano i sentori di spezie e cioccolato. La maggior parte delle persone nel calice cerca freschezza e bevibilità"*



A tavola con la famiglia, gli amici, il partner. Ma anche su un prato al parco o in spiaggia per un picnic. Nei bar e in enoteca per un aperitivo, o sul divano di casa guardando un film. In bottiglia, lattina, tetrapak, alla spina. Il vino contemporaneo è sempre più versatile. Rotto l'incantesimo rigido e "impegnativo" della tavola imbandita con organze e argenterie, il vino scende dal piedistallo e si avvicina sempre di più alle nuove generazioni. Aumenta così il consumo di vini freschi e giovani, e con esso la tendenza non solo di grandi cooperative, ma anche di cantine, gruppi internazionali e artigiani di produrli. Si tratta di vini "cotti e mangiati" (o meglio bevuti), affinati per pochi mesi, **da bere nel giro di un anno**. Non destinati all'invecchiamento, ma "solo" a donare piacere e leggerezza a chi li beve. E non è un caso se, come emerge da uno studio svolto da Wine Monitor e Vino.com, nel 2021 i vini a denominazione cresciuti di più rispetto all'anno precedente nelle vendite online dello stesso portale siano stati il Lugana per i bianchi (+54%), il Primitivo di Manduria per i rossi (+65%), il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore per gli spumanti (+6%) e il Salento Igt per i rosati (+86%): vini dalla grande bevibilità, perfetti per un consumo immediato.

## I magnifici sette giovani del vino: "Competenza e flessibilità per rinnovare il settore"

dalla nostra inviata Lara Loreti

26 Aprile 2022



Gaetano D'Afflitto (coordinatore dei vini internazionali e punto di riferimento delle strategie di gruppo per *Le Grands Chais de France*) sottolinea come il 90 per cento dei vini che si trovano nella grande distribuzione siano proprio prodotti freschi e giovani, ma anche enoteche e ristoranti stanno allargando l'offerta. **"In Europa il boom di questa tipologia può apparire come un trend, ma in realtà all'estero è già così da tempo:** pensiamo ai vini del Cile o del Sudafrica, ma anche ai vini italiani che hanno successo all'estero, penso all'exploit del Primitivo in Germania. Stiamo parlando di vini che fanno brevi fermentazioni, vengono svinati a novembre-dicembre e a inizio anno nuovo sono già sugli scaffali. E sottolineo che Gdo non vuol

dire scarsa qualità, anzi. La verità è che non tutti amano i sentori di spezie e cioccolato nei rossi e di frutta matura nei bianchi, la maggior parte delle persone nei vini cerca freschezza e bevibilità. Certo, molto dipende anche dalla tradizione dell'area in cui si vive e dall'allenamento del palato, ma una cosa è certa: ci sono vini di straordinaria qualità che vanno consumati nel corso dell'annata e che danno grandi soddisfazioni alla tavola”.

### **Una tipologia di vini che conquista soprattutto i giovani, come sottolinea la wine educator**

**Cristina Mercuri:** “La domanda di vini rinfrescanti e dallo stile giovanile è in crescita soprattutto tra i millennials e gen Z”. Ma quali sono le caratteristiche di questi prodotti che seducono i giovani? Risponde la docente: “Viene apprezzato lo stile slanciato, con acidità rinfrescante, sapori agrumati e corpo esile. Sono vini guidati dal frutto fresco, alcol medio o leggero e piacciono per la loro semplicità spensierata. Semplicità che non vuol dire qualità bassa: spesso si nota in questi vini una precisione del frutto nitida, una trama vibrante e una struttura delicata ma definita. Sono vini fatti per essere apprezzati immediatamente e che hanno minimo - o nullo - potenziale evolutivo in bottiglia”.

**Abbiamo visto quali sono i più venduti in Italia, e invece all'estero?** “Tra i vini più in voga a livello internazionale troviamo Albarino da Rias Baixas tra i bianchi, Cote de Provence tra i rosati - spiega Mercuri - e tutti i vini rossi che amo definire dallo stile “Pinosophy”, termine nuovissimo ma che rende l'idea di un vino leggero, dal colore tenue, tannini setosi e bassi e frutto croccante, come un Gamay o Valpolicella. Il vino contemporaneo è sempre più versatile, e il “bere giovane” può contribuire al cash flow delle nostre cantine, importante risorsa da poter investire in un made in Italy di valore sempre più elevato”.

## **Ecco 11 vini da bere giovani**

### **1. Leuchtenberg (Kaltern, Trentino Alto Adige) - Schiava**

Rosso rubino chiaro, fruttato con note di ciliegie fresche e di piccola frutta di bosco, floreale. Sapido e pieno, con palato morbido, quasi salino, con note finali di mandorla. Un vino giovane, firmato da Andrea Moser, che unisce freschezza, bella struttura ed estrema piacevolezza. Che si confronta con orgoglio anche con la cucina gourmet.

### **2. Joseph Gewürztraminer (Hofstätter, Trentino Alto Adige) - Gewürztraminer**

“Insieme al Cru “Vigna Kolbenhof”, Joseph Gewürztraminer di Hofstätter è la massima espressione dell'eleganza di questo nobile vitigno”, dice il produttore Martin Foradori. L'annata 2022 si prospetta di eccellente qualità: note speziate-affumicate di fiori secchi e di rose, palato fitto e fine. Uscirà a febbraio 2023.

### **3. Dolcetto d'Alba Bricco Bastia (Conterno Fantino - Piemonte) - Dolcetto**

Un vino giovane e fragrante, di piacevolissima beva, con alle spalle già 30 vendemmie. Medio corpo (affina in acciaio), note fruttate, armonioso in bocca, con finale morbido. Siamo a Monforte d'Alba in una vigna storica dove frescura e tepore si intrecciano in un microclima ideale. Sul mercato da marzo-aprile 2023.

#### **4. Ribolla Gialla (Sirch, Friuli Venezia Giulia) - Ribolla Gialla**

I Colli Orientali del Friuli nella loro essenziale purezza, che solo la Ribolla Gialla sa cogliere. Un'uva generosa che ben emerge in questo bianco fresco e delicato. Le note agrumate e di frutta croccante regalano un bouquet invitante, confermato dal sorso slanciato e scorrevole, dalla grande tensione espressiva.

#### **5. Barbera d'Asti (Frasca, Piemonte) - Barbera d'Asti**

Barbera d'Asti coltivata nell'area di Nizza Monferrato, raccolta in piena maturazione, affinato in acciaio 6 mesi. Ha profondità e carattere, spiccano le note essenziali del vitigno: frutta scura al naso, densità al palato, freschezza in chiusura. Elegante ed essenziale, per chi vuole scoprire la Barbera nella sua veste più pura.

#### **6. 30 Raccolti Valdobbiadene Docg (Drusian, Veneto) - Glera**

Perlage fine e persistente, ampi profumi di mela verde, agrumi e fiori bianchi in questo raffinato Valdobbiadene Docg Extra Brut. Al palato equilibrato e vivace nella sua freschezza, dotato di ottima mineralità e un pizzico di stuzzicante sapidità. Ideale con antipasti, primi piatti di pesce e formaggi freschi.

#### **7. Concrete De Fermo (Abruzzo)- Montepulciano**

Può un Montepulciano d'Abruzzo essere fresco e di facile beva? Chi avesse dubbi provi Concrete. Frutto di agricoltura biodinamica viene vinificato ed affinato in cemento. Unisce agilità e carattere, da godere dopo aver annusato gli aromi di fiori di campo e amarena. Finale minerale.

#### **8. Verdicchio Classico (Sartarelli, Marche) - Verdicchio dei Castelli di Jesi**

Per chi desidera un calice che esprima piacevolezza e tipicità di un territorio ricco e affascinante. Al naso note fruttate ed erbacee. Morbido al palato, con un buon nerbo alcolico e caratteristico finale amarognolo di mandorla. Nel calice si riconosce l'essenza del Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico.

#### **9. Caiati (Alois, Campania) - Pallagrello bianco**

Chicca di cantina realizzata con l'uva autoctona campana Pallagrello bianco. Un vino sapido, che profuma di mandorle e miele, con sfumature sottobosco, per poi virare sulla frutta. La struttura si sente, pur nella delicatezza del sorso, ed è frutto dell'affinamento misto acciaio/legno. Da provare.

## 10. Granatu (Casa Comerci, Calabria) - Magliocco

Quattro mesi in acciaio, otto in bottiglia ed ecco pronto questo rosato calabrese dal ricco bouquet e dalla struttura interessante, grazie all'uva tipica calabrese Magliocco. Al naso gelatina di lampone, ciliegia e nuances di macchia mediterranea. Sorso fresco e sapido, finale aromatico e persistente.

## 11. Diamanti (Zonin, Sicilia) - Grillo

Vino dal colore luminoso, che ci porta alle estati siciliane. A partire dagli aromi freschi di agrumi e ananas, con leggera vena mentolata. In bocca è complesso, armonico, solletica il palato con sorsi sapidi e minerali. Il nome? Viene dalle terre di Butera, ricche di minerali, un Grillo che ha l'intensità e la brillantezza di un diamante.

### Argomenti

[Vini e spiriti](#)[Sostenibilità alimentare](#)

adv

## SALUTE

