

La rotonda del Besana, un gioiello architettonico del 1700



Nella bella cornice della rotonda del Besana si è tenuta un'istruttiva presentazione di **vini italiani** accompagnata da due masterclass a cui ho partecipato.

La prima era dedicata ai **Prosecchi di Valdo**, un produttore di eccellenza della Valdobbiadene in cui ho potuto assaggiare proseccchi di alta qualità. Un attento lavoro sulle uve glera ha fatto emergere anche la nota sapida che bilancia l'intenso frutto bianco, prevalentemente mela e pera Williams, tipico del prosecco.



Il **Cuvée di Boj**, prodotto molto conosciuto in ambito nazionale e internazionale, è un piccolo gioiello enologico che rilascia anche qualche nota tostata in un quadro molto bilanciato della componente zuccherina e della componente acida. La masterclass è stata molto informativa per assaggiare i nuovi prodotti in metodo classico, mentre sapete che il prosecco viene prodotto con il metodo Martinotti, per la fermentazione in autoclave.

Nel frattempo, come sapete, il mercato del prosecco è straordinario e la competenza nella spumantizzazione nella regione di Valdobbiadene è proverbiale e quindi vedremo quali edge gustativi vorranno ottenere con la fermentazione in bottiglia.

La seconda masterclass è stata dedicata al vino **Lugana** in cui l'enologo pieno di competenze ha riferito che nel Trebbiano, per ricerche ampelografiche, hanno identificato una parentela con il Verdicchio e questo forse può spiegare perché i Lugana molto ben eseguiti sviluppano anche un tono sapido che caratterizza questo grandissimo vino delle Marche.



Negli assaggi, circa un'ottantina, ho molto apprezzato un **Soave di Corte Canella**, caratterizzato da un'ottima estrazione ed una consistenza carnosa e morbida



ed un **Arneis** in cui i **Fratelli Novara**, tramite un intelligente breve appassimento delle uve in frigorifero per circa due settimane, hanno smussato l'aspetto qualche volta tagliente dell'Arneis ottenendo un prodotto morbido al palato, ma fresco come l'Arneis deve essere.



Degli stessi Fratelli Novara ho assaggiato un **Barbera d'Asti** croccante e piacevole.

Due pomeriggi ben spesi in una cornice organizzativa molto efficiente ed amichevole, un plauso quindi a **Isabella Castelli** perché la loro manifestazione diventa ogni anno più gradevole e interessante.