Tai Rosso & Grenache: riunione di famiglia a Vicenza

dsc-0470-3872x2584-c0b2b140



Riunione di famiglia a Vicenza. La famiglia è quella ampeleologica, composta dal vitigno autoctono locale, il Tai Rosso, e dai suoi stretti parenti: il francese Grenache, lo spagnolo Garnacha e il sardo Cannonau. Teatro dell'incontro il ristorante Da Zamboni di Arcugnano (Vicenza) dove la Strada dei Vini dei Colli Berici ha ospitato Yves Zier, ideatore e direttore del Concorso Grenaches du Monde, e Anne Meglioli, referente per l'Italia del contest.

I due professionisti hanno tenuto un seminario sulle caratteristiche, la storia e la diffusione di questo vitigno, che non molti sanno essere la varietà a bacca rossa più coltivata al mondo. Diffusa tanto nell'area mediterranea quanto nel nuovo mondo, assume vari nomi, tra cui i più comuni sono: Grenache, Garnacha, Garnatxa, Cannonau, oltre che Tai Rosso.

È quindi seguito un banco d'assaggio, rivolto agli addetti del settore, dove erano presenti 20 Tai Rosso prodotti dalle aziende associate alla Strada dei Colli Berici e 24 vini stranieri. Tra questi, vi erano alcuni dei campioni selezionati nell'ambito del concorso Grenache Du Monde, la cui seconda edizione si è tenuta in febbraio in Francia, a Perpignan, su iniziativa del Conseil des Vins du Roussillon. Alla manifestazione hanno partecipato oltre 400 vini provenienti da 7 Paesi, con lo scopo di avviare un dibattito sulle diverse interpretazioni nel mondo del vitigno e sull'influenza del terroir nei vini prodotti.

«È stata un'ottima occasione di confronto e crescita personale - spiega Alessia Benini, responsabile marketing e comunicazione della Strada dei Vini dei Colli Berici -. Abbiamo ritrovato un fil rouge di continuità nell'ambito delle peculiarità di ciascuna interpretazione territoriale. Il Grenache, in tutte le sue declinazioni, si conferma un vitigno dalle grandissime potenzialità e siamo certi che i nostri Tai Rosso ben figureranno alla prossima edizione di Grenache du Monde».

L'evento è stato preceduto dal Tai Rosso unplugged, degustazione in anteprima, e alla cieca, dell'annata 2013, in parte ancora sotto forma di prove di botte. Una commissione composta dagli stessi produttori, degustatori e giornalisti ha così potuto valutare la nuova annata che, frutto di una stagione non facile dal punto di vista meteorologico si presenta con una notevole carica aromatica e ottimo equilibrio.

L'evento è finanziato dal Fondo di Sviluppo Rurale della Regione Veneto 2007/2013, Misura 313 azione 4 Asse 4 Leader Gal Terra Berica.