

<http://www.identitagoiose.it/sito/it/136/20543/in-cantina/socr-pietradolce-guado-al-melo-e-gli-altri-otto-sorsi-che-ci-hanno-convinto.html?p=0>

Socrè, Pietradolce, Guado al Melo e gli altri: otto sorsi che ci hanno convinto

Dal Piemonte alla Toscana, poi Sicilia, Francia e Austria: il meglio di una recente degustazione targata Cuzziol Vini

04-10-2018



Panoramica sui vini 2018 proposti da *Cuzziol*

Il mercato italiano del vino vale oltre 10 miliardi di euro. Di questi soltanto 200 milioni sono gestiti dai principali distributori di prodotto. C'è, dunque, ancora tanta strada per la crescita delle società che commercializzano prodotti selezionati e li propongono a enoteche, mondo HoReCa e, in parte, anche alla GDO. Ne è convinto **Luca Cuzziol**, ad di [Cuzziol Grandi Vini](#), la società di distribuzione di prodotti di eccellenza che ha presentato i suoi fiori all'occhiello in una giornata di degustazione all'*Excelsior Hotel Gallia* di Milano: «Abbiamo scelto di aggiungere al tradizionale appuntamento di gennaio in Veneto, dove presentiamo le *new entry* in catalogo, un evento milanese con tutti i nostri marchi italiani e una selezione di produttori esteri che abbiamo in catalogo. Milano sta

vivendo un momento di grande fermento nel settore enogastronomico e ci è sembrato giusto essere presenti per proporre e far conoscere qui i nostri prodotti».



Chi fa distribuzione è attento osservatore e profondo conoscitore del mercato e in particolare di un settore, quello dei vini di qualità, che sembra non conoscere crisi: «L'export italiano di vini di pregio va a gonfie vele – prosegue **Cuzziol** - tanto da non riuscire, in taluni casi, a soddisfare le richieste di prodotti su mercati come il Nord America e il Far East. I prezzi e i volumi crescono così come i margini potenziali. La concorrenza vera si fa sui vini di fascia inferiore dove è preponderante il peso della grande distribuzione». Per crescere ancora servono organizzazione delle filiere e politiche commerciali condivise. E nei ristoranti un lavoro specifico sulla sala: «Crediamo e investiamo nella formazione e nel confronto con i sommelier e con chi propone il vino alla clientela. Al ristorante l'ospite deve essere guidato. Per farlo servono competenza tecnica e conoscenza del prodotto. Sta a noi distributori, insieme ai produttori, creare cultura e competenza per aiutare a far crescere la professionalità. Solo così sarà possibile vendere di più e meglio».



E poi servono, ovviamente, grandi vini. A Milano *Cuzziol* ha portato molti prodotti interessanti come i Barbareschi di [Socré](#), azienda nata oltre 150 anni fa ma cresciuta a inizio del terzo secolo grazie alla qualità delle sue uve nebbiolo e all'abilità del lavoro in cantina. E ancora [Pietradolce](#), realtà siciliana alle pendici settentrionali dell'Etna dove si trovano 20 ettari di vigne vecchie, 60 anni in media, di Nerello Mascalese e un piccolo appezzamento di Carricante con i quali la famiglia **Faro** produce *Archineri*, Etna rosso e bianco dalla spiccata mineralità e dal corpo possente. Intrigante anche il *Vigna Barbagalli*, Etna rosso prodotto con uve di Nerello prefilossera di oltre cent'anni, coltivate ad alberello.



Guado al Melo alla degustazione di Cuzziol

Altro terroir in grado di esaltare vigna e uva è quello di Bolgheri. Qui [Guado al Melo](#) mette a frutto l'esperienza di **Michele Scienza** per dar vita all'*Atis*, Bolgheri Superiore prodotto solo nelle annate migliori (il 2014, ad esempio, è rimasto in vigna) elegante e con ottima propensione all'invecchiamento. E il *Jassarte*, Toscana IGT prodotto con le uve di un'unica vigna di 30 varietà rosse. È vinificato senza correzioni o aggiunte e affinato per circa 24 mesi in botti non nuove, sulla feccia fine, e circa 12 mesi in bottiglia.



Johannes Zillinger

Uno sguardo Oltralpe porta i calici nella Loira con i bianchi di [Arnaud Lambert](#) e a Bordeaux dove si fanno apprezzare i rossi possenti di [Dourthe](#). E per finire le selezioni di vini, ortodossamente biologici, di [Johannes Zillinger](#), prodotti in Austria, al confine con la Repubblica Ceca, e lavorati in una cantina di 350 anni età con affinamento in anfore e botti vecchie.



a cura di

Maurizio Trezzi

giornalista, classe 1966 con una laurea in Fisica e oggi un lavoro da comunicatore. Ha raccontato due Olimpiadi e 5 Mondiali di atletica leggera su Eurosport. Super appassionato di buona cucina, rhum caraibici e golf