

ECCO I VINI PIÙ BUONI E CARI DEL MONDO PER NATALE SECONDO VIGNANTICA

7 Dicembre 2017



ROMA - “Non è semplice prevedere come si orienterà la clientela quest’anno nella scelta del vino per il pranzo di Natale, anche perché la scelta del vino è sicuramente influenzata dalla tipologia del pranzo proposto. Tuttavia se diamo uno sguardo ai primi acquisti di dicembre ed alla tendenza generale sembrerebbe che a farla da padrone sia ancora una volta il nostro amato Prosecco Docg di Valdobbiadene con una particolare predilezione per il millesimato e per il Cartize, questo a conferma che la ricerca del consumatore si rivolge quest’anno soprattutto alla qualità”.

Lo afferma **Riccardo Fornasier**, titolare della catena Vignantica, con al suo attivo 130 punti vendita di vino in franchising in Europa, interpellato da *Comunicatistampa.net* sulle novità dell’anno riguardo le prelibatezze enogastronomiche da poter consumare in famiglia o con amici durante le imminenti feste natalizie.

“La qualità non necessariamente è rappresentata dal prezzo”, precisa Fornasier, “anche se

spesso ne è una componente. Pensare ad un vino di qualità non deve trarre in inganno il consumatore poiché il prezzo viene stabilito da diversi fattori di mercato”.

“Seguendo il criterio del prezzo possiamo sicuramente affermare, ribadendo il concetto testè esposto, che i vini più cari non sono sicuramente i vini più buoni – continua – anche perché molti di questi sono oggi imbevibili ed il prezzo è stabilito soprattutto dal valore di aggiudicazione all’asta di collezionismo al quale un vino è stato aggiudicato. È il caso ad esempio di un Chateau Margaux del 1787 venduto dal suo proprietario all’astronomica cifra di 225.000 dollari nel 1989 oppure lo Shipwrecked Heidsieck del 1907 considerato lo champagne più caro al mondo”.

“In questi casi il prezzo è stabilito dalla rarità delle bottiglie, solo 2.000 pezzi tutte naufragate insieme alla nave che le portava alla destinazione della corte imperiale russa, il valore attuale di una bottiglia di queste è di 270.000 dollari, come vede nulla a che vedere con la qualità attuale del prodotto”.

“Secondo Mundus Vini, che ricordo essere il premio più prestigioso al mondo per l’aggiudicazione delle massime qualità, il primo premio come miglior vino al mondo se l’è aggiudicato la Spagna con il favoloso rosso 2014 Fagus de Coto de Hayas. L’Italia la troviamo solo al 12° posto con il rosso 2009 Cá dei Frati Pietro dal Cero Amarone della Valpolicella”, aggiunge l’esperto.

“Personalmente però sarei più consono a seguire le indicazioni dell’Associazione Italiana Sommelier e di fronte ad un fantastico arrosto natalizio non mi farei mancare una buona bottiglia di Barbaresco 2013 Gaja 161 oppure in alternativa un fantastico Amarone della Valpolicella Classico 2010-Tommaso Bussola 477. Al pesce abbinerei eventualmente un ottimo Lison Classico 150 2014-Borgo Stajnbach 469 e dulcis in fundo con il tiramisù della nonna un sublime e quantomai raro Trento Pas Dosé Rotari Alperegis 2009-Mezzacorona 650”.

Secondo Fornasier, tuttavia, “è veramente favoloso” anche il “Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry 2015-Domus Picta 509, per quel che mi riguarda il numero 1”.

“I nostri vini”, conclude parlando di Vignantica, “rappresentano la vera cultura contadina veneta e la nostra filosofia non prevede sicuramente di voler arrivare ai livelli dei sopracitati antagonisti. Ci limitiamo a proporre alla nostra clientela quanto di più genuino si possa trovare oggi sul mercato ad un prezzo veramente competitivo e sicuramente brindare al natale con un ottimo Prosecco Extra Dry Vignantica Galberti Doc Treviso è quanto di meglio possa offrire il mercato oggi nella fascia di prezzo intermedia. Lo stesso vale per un altro

importante vino della nostra scuderia adatto ai piatti di carne rossa, Il Tefà rosso Bergamo una Cuvèe da uve Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon leggermente passite ed affinato in botte”.