



Ufficialmente conclusa la 53° edizione di Vinitaly

Il 10 aprile si è ufficialmente conclusa la 53° edizione di [Vinitaly](#), il Salone internazionale dei vini e distillati di Verona, con più di 4500 aziende provenienti da 35 paesi e 125.000 presenze registrate.

Ho avuto il piacere di parteciparvi personalmente il giorno di apertura, domenica 7 aprile, in compagnia dei proprietari di Cash & Carry Spa, un'azienda di San Marino che si occupa di vendita all'ingrosso di vini, liquori e dolci.

Una volta entrati a **Veronafiere**, siamo stati avvolti da un'atmosfera fresca, elettrizzante. Fin dal primo stand visitato, quello del Piemonte, ho constatato un maggior attenzione all'ecosostenibilità e un incremento interessante di cantine bio, un segnale che parla chiaro: anche il mondo del vino non è insensibile alle tematiche ambientali odierne, anzi, si ritrova ad essere uno dei maggiori attori coinvolti nel processo di cambiamento all'interno delle aziende, italiane e non. Dopo il Piemonte ci siamo diretti nello stand dell'**Emilia Romagna**, in cui eravamo attesi per il pranzo dalle Cantine Ceci, note per la produzione di Lambrusco, fondate nel 1938 da Otello Ceci, un oste della bassa parmense. Nella sua trattoria Otello mesceva il Lambrusco che produceva acquistando l'uva dai contadini della zona, e, nel corso del tempo abbandonò la ristorazione in favore della produzione vinicola, grazie anche all'aiuto dei due figli, Giovanni e Bruno.

Durante il pranzo ci è stata proposta una selezione accurata di vini. Il primo è stato il **Náni Otello extra dry**, uno spumante raffinatissimo, il cui nome, che nel dialetto parmense significa bambini, è dedicato appunto ai figli di Otello. Uno spumante dal profumo intenso, fruttato, fragrante, aromatico, un gusto persistente, setoso e morbido, con un retrogusto fruttato, che non ci ha lasciato di certo indifferenti; il tutto accompagnato da taglieri di salumi del luogo.

Siamo passati successivamente ad un **Otello 200 Lambrusco**, anch'esso un perfetto abbinamento per i salumi, caratterizzato da un avvolgente profumo di mosto con nette fragranze di lampone e mora. Un gusto fresco e caldo, perfettamente bilanciato. Al palato appare come la massima espressione del Lambrusco della tradizione che tutti siamo ormai abituati a conoscere, come afferma l'azienda stessa.

Infine abbiamo deciso di assaggiare alcune birre artigianali; quella che più mi ha colpito è stata la birra Ceci 1938 Oro, una birra non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia, da abbinare sia ad antipasti e arrostiti di carni, sia da bere semplicemente come aperitivo. Un gusto morbido e corposo al tempo stesso, con una leggera nota di luppolatura che la caratterizza, accompagnato da un profumo intenso agrumato e di camomilla.

Sopra l'etichetta di ogni bottiglia di birra, era presente un codice da scansare con il telefono, che collegava direttamente ad una playlist di spotify, una diversa per ogni categoria di etichetta. Personalmente ho trovato questa strategia di marketing accattivante, coinvolgente, giovane e soprattutto simpatica. Che dire, un'esperienza a 360° da ripetere e che consiglio caldamente a chiunque.

Articolo redatto da Isabella Schioppa

@foto copertina concessa da [Pierluigi Papi](#)

Data di creazione

2019/04/19

Autore

redazione