

Roma: due settimane tra vini, birra e gastronomia. Vinoforum allietà la Capitale.

Data: Invalid Date | Autore: Oriana Barberio



Roma 24 giugno 2011 - Si conclude Vinòforum, uno degli appuntamenti col vino fra i più attesi della Capitale.

Un evento per le aziende vitivinicole italiane e internazionali, presentate in una location tutta d'eccezione, nei pressi della Farnesina.

Anche quest'anno l'incontro ha confermato il successo di una manifestazione ormai inserita stabilmente a Roma, per l'offerta variegata dei vini e l'aggiunta di una ricercata gastronomia tutta da scoprire, con la possibilità di soddisfare gli astemi presso uno stand di acque selezionate, o allietare gli amanti della birra con una serata dedicata alle mescite europee.[\[MORE\]](#)

Non si entra mai senza il bicchiere, accuratamente fornito dall'organizzazione in apposita sacchetta da appendere al collo, come nei migliori percorsi enogastronomici, per scegliere fra 2.500 etichette, assaporando prodotti regionali tipici, dal tonno alla coppa, alla cioccolata, quest'ultima in una veste del tutto particolare poiché presentata nelle forme più varie e invitanti all'occhio; ma era possibile scegliere anche di cenare con cibi di grande qualità, allietati dalle note del jazz.

Quindici giorni all'insegna del buon vino e non solo, inaugurati con le etichette toscane dell'annata a Bolgheri. Si è passati poi alle eccellenze delle isole, presentando i grandi vini della Sicilia e della Sardegna, dal Carignano del Sulcis, all'Etna e al Donnafugata, per citarne alcuni.

Non mancava il Barolo dei comuni intorno ad Alba, nelle langhe del piemontese, a farla da padrona, così come tutta la delicatezza dei grandi Sauternes, i vini ricercati e introvabili.

Per le etichette internazionali una lode va all'esperienza della Spagna, della Germania del Riesling, e del francese Pinot Nero, fra i più difficili da coltivare e vinificare, nato in Borgogna e poi diffusosi anche in Oregon e in California, arrivando in Italia dall'800.

Non mancava l'amato Brunello di Montalcino, insieme alle eccellenze dei rossi italiani, mentre si è preso nota del successo del Syrah nel mondo.

Per gli amanti della birra si è aperta un'importante parentesi europea, dando spazio a una bevanda così antica, amata dagli antichi Egizi e poi copiata da Greci e Romani. E va sfatata la solita credenza che dia un apporto calorico maggiore rispetto al vino, poiché in un bicchiere si calcolano solo 30 calorie a fronte delle 70-80 del nettare degli dei; in più è diuretica, nutriente, proteica, ed è solo quella sensazione di gonfiore dovuta all'anidride carbonica presente che ci illude di sentirsi più pesanti.

Una delle differenze, rispetto agli altri eventi simili è che gli stand non sono divisi per regione né per cantine, ma per tipologia di vini, sapientemente illustrati dai sommelier, alla scoperta della qualità, indipendentemente dalla casa.

Gli eventi e le presentazioni di champagne o di altre eccellenze, erano riservati agli ambienti ricercati del privè e rigorosamente su invito. Presenti gli ottimi 9.5 della Astoria, che s'inseriscono nei brand degli aperitivi, per chi ama il bianco senza bollicine pur non rinunciando al gusto.

Una mappa dettagliata degli stand avrebbe potuto accompagnare in un tour i neofiti alla ricerca di un vino adatto a se, mentre gli amanti di determinati bicchieri, forse per un'operazione commerciale ad hoc, si ritrovavano immersi in un percorso obbligatorio che non penalizzava alcuna cantina.

Patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, dall'Assessorato alle Attività Produttive e alle Politiche Culturali, dalla Regione Lazio, dalla Provincia e dal Comune di Roma, e da altre associazioni, Vinòforum ha confermato un'utenza di circa quarantamila visitatori, che ogni anno contribuiscono alla riuscita del meeting, qualificandolo come uno dei più alti fra i momenti importanti per il vino, in Italia.

Una tappa dunque, quella di Vinòforum, che nasce per ritrovare i grandi vini e non disdegnare le novità, rivolgendosi ai produttori così come agli esercizi del settore, viziando un pubblico sempre più appassionato.