La quattordicesima edizione di Gustus – Vini e Sapori di Vicenza – si tinge di Rosso

Banchi d'assaggio, musica, laboratori: consolidata negli anni, la formula piace, rinnovando l'entusiasmo

Gioiello enologico dei **Colli Berici**, zona in cui prospera il vitigno autoctono **Tai Rosso**, prospera e rivela la sua identità, l'omonimo vino cresce numericamente e in qualità.

Tai Rosso, storia di un vitigno autoctono dei Colli Berici

Diffuso a livello mondiale, il Tai Rosso – per natura simile alla **Grenache** (varietà a bacca nera coltivato estesamente in Francia), alla **Garnacha spagnola** e al **Cannonau** (in Sardegna) – è ritenuto il vino più antico del bacino del Mediterraneo.

La **sua origine è tuttora incerta**, con diverse ipotesi al riguardo. Secondo alcuni, sarebbe stato introdotto sul territorio da un falegname che, al ritorno dal servizio di leva (prima meta del XIX secolo), sembra abbia impiantato qualche piantina; altri ritengono siano stati i cardinali vicentini (dopo lo scisma papale) a diffondere le talee. Oggi, boschi e ulivi interrompono la sequenza di vigneti – quelli di Tai rosso occupano un'**estensione pari a 122 km quadrati** – presenti nella **fascia collinare a sud di Vicenza**

(165 km quadrati), un'oasi di biodiversità che merita di essere valorizzata.

> «Abbiamo osservato – spiega **Giovanni Ponchia** – direttore del Consorzio Colli Berici e Vicenza – che negli ultimi 2-3 anni molte aziende hanno iniziato a proporre questo vitigno in purezza. È uno dei vini che sta andando più forte a livello delle vendite».

Bicchieri di Tai rosso (Foto © Cionzia Dal Brolo).

In questo periodo il **mondo del vino rosso soffre**, penalizzato dalla diminuzione dei consumi per i mutati stili di vita, per i giovani che privilegiano bollicine o birre artigianali e anche per l'orientamento generale verso etichette meno "robuste". Essenziale e autentico, il **Tai Rosso sfugge a questa contrazione**, favorito da un **gioco di squadra che premia l'operato del Consorzio e dei viticoltori**. La sua rinascita, o meglio la sua riscoperta, suggerisce una prospettiva internazionale, dove aromi e freschezza esaltano gli abbinamenti culinari.

> «Il Tai Rosso – dichiara **Ponchia** – è uno di pochissimi vini che viene raccomandato con il pesce (suggerito l'abbinamento con il baccalà alla vicentina), grazie alla sua freschezza e ai pochi tannini».

Le versioni di Tai Rosso degustate a Gustus 2020 sono quelle "contemporanee", ovvero senza quella nota scarica di colore (forse eccetto il primo) e senza quelli eccessi di sovra concentrazione di eccellenza che invece hanno caratterizzato anche il mondo dei Colli Berici e del Tai rosso

all'inizio.

Le etichette proposte "faticosamente riescono a contenere in gradazioni alcoliche" (12,50%) – nei Colli Berici piove meno della metà rispetto al nord della provincia di Vicenza – e questo fa sì che se dal punto di vista fitosanitario i vigneti abbiano vita più facile rispetto alle reali condizioni (il Tai Rosso ama molto il sole e il caldo), le rese sono sempre molto basse.

Nell'areale berico, terreni calcarei, molto drenanti hanno un impatto diretto su molteplici aspetti della produzione vinicola. Ma gli sforzi dei viticoltori oggi sono orientati a controllare "questa esuberanza nella concentazione di zuccheri", perchè è frequente trovare dei vini bianchi con gradazioni di 13-13,5° anche 14 gradi.

Gustus 2020: degustazione di 7 etichette di Tao Rosso

Protagoniste del winelab di sabato 5 ottobre, "*Tai Rosso, armonie contemporanee*", organizzato nella bellissima sala capitolare del Conservatorio A. Pedrollo di Vicenza, sette espressioni: Dal Maso, Mattiello, Corte de Pieri, Tenuta Mancassola, Del Rèbene, Gianni Tessari, Casa de Frà.

Simon Staffler ha fornito la chiave di volta per interpretare le diverse sfumature (dal rosso più tenue al rosso rubino con riflessi granati), nonché il sapore asciutto e morbido del Tai. Abbinato, per l'occasione, ad alcuni formaggi (nelle varie stagionature) Monte Veronese DOP (www.monteveronese.it), prodotti in Lessinia, zona montuosa a nord di Verona, ricca di pascoli e di allevamenti bovini.

La masterclass nella sala capitolare del Conservatorio A. Pedrollo di Vicenza (Foto © Ufficio stampa).

Questa eccellenza enologica, tuttavia, non mette in ombra la **Garganega** (altro autoctono vicentino), i bianchi **Pinot Grigio** e **Sauvignon**, i rossi a base di Cabernet, Merlot e Carménère (oltre 100 le etichette), presenti nei banchi d'assaggio (una trentina) all'interno del chiostro.

Tra le aziende, spicca Punto Zero (tutta al femminile) diversificata e certificata biodiversity. Un nuovo modo di fare vino, qualità senza compromessi, tecniche di produzione innovative (12 ettari di vigneti, 25.000 le bottiglie prodotte). Chapeau! Mentre i **Giovani Leoni** (gastronomia e tradizione familiare a Lonigo) conquista il nostro palato con brioche (farcite con affettati) e ritagli di zucca.

Consorzio Tutela Vini DOC Colli Berici e Vicenza
Piazza Garibaldi, 1 – Lonigo (VI)
consorzio.bevidoc.it

Data di creazione
15/10/2024
Autore
cinzia-dalbrolo