

Tai Rosso & Grenache: riunione di famiglia a Vicenza

dsc-0470-3872x2584-c0b2b140



Riunione di famiglia a Vicenza. La famiglia è quella

ampeleologica, composta dal vitigno autoctono locale, il Tai Rosso, e dai suoi stretti parenti: il francese Grenache, lo spagnolo Garnacha e il sardo Cannonau. Teatro dell'incontro il ristorante Da Zamboni di Arcugnano (Vicenza) dove la Strada dei Vini dei Colli Berici ha ospitato Yves Zier, ideatore e direttore del Concorso Grenaches du Monde, e Anne Meglioli, referente per l'Italia del contest.

I due professionisti hanno tenuto un seminario sulle caratteristiche, la storia e la diffusione di questo vitigno, che non molti sanno essere la varietà a bacca rossa più coltivata al mondo. Diffusa tanto nell'area mediterranea quanto nel nuovo mondo, assume vari nomi, tra cui i più comuni sono: Grenache, Garnacha, Garnatxa, Cannonau, oltre che Tai Rosso.

È quindi seguito un banco d'assaggio, rivolto agli addetti del settore, dove erano presenti 20 Tai Rosso prodotti dalle aziende associate alla Strada dei Colli Berici e 24 vini stranieri. Tra questi, vi erano alcuni dei campioni selezionati nell'ambito del concorso Grenache Du Monde, la cui seconda edizione si è tenuta in febbraio in Francia, a Perpignan, su iniziativa del Conseil des Vins du Roussillon. Alla manifestazione hanno partecipato oltre 400 vini provenienti da 7 Paesi, con lo scopo di avviare un dibattito sulle diverse interpretazioni nel mondo del vitigno e sull'influenza del terroir nei vini prodotti.

