

HOME PAGE

Home

Chi siamo e Cookie Policy

Dialoghi sul Collio

Ritratti

LA STANZA DEL VINO

Storie di vino, storie di persone, storie di luoghi

Feed on  Posts  Comments



Il pecorino di Niko Romito

Set 20th, 2020 by lastanzadelvino



Niko Romito, non contento di essere uno dei migliori chef al mondo, decide di proporsi anche come vignaiolo. Grazie alle collaborazioni con il direttore generale della cantina "Feudo Antico" Andrea Di Fabio, e con l'enologo Riccardo Brighigna, viene avviato il progetto Casadonna, con un vigneto impiantato a 860 m sul livello del mare, proprio nella famosa Tenuta Casadonna di Niko Romito, nel comune di Castel di Sangro. La prima annata disponibile di questo pecorino d'altura è la 2013, ho avuto la fortuna di assaggiare la 2014, quella che all'epoca fu definita un'annata da dimenticare. La tanto vituperata 2014, invece, come già mi è capitato in altre occasioni, con lo scorrere del tempo sta regalando delle vere e proprie perle enologiche ed è anche il caso del pecorino Terre Aquilane Casadonna. Ha naso traboccante di profumi: cedro, ananas, frutta disidratata, torrione. In bocca ha un'acidità marcata, a tratti spigolosa, segno che ha ancora lo spazio e il tempo dalla sua parte. L'unico appunto sta nella persistenza: mi sarei aspettato più allungo, ma la

grandezza di questa bottiglia è inconfutabile. Niko Romito non sbaglia niente.

Tags: [Andrea Di Fabio](#), [casadonna](#), [feudo antico](#), [niko romito](#), [pecorino](#), [Riccardo Brighigna](#), [terre aquilane](#)

Posted in [Senza categoria](#) | [No Comments](#) »

Ricerca per:

Cerca



ACQUISTA ORA

Pubblicità su La stanza del vino

NOTIZIE DAL MONDO
ENOGASTRONOMICO

ASSEGNATE 18 MEDAGLIE
D'ORO AL CONCORSO
MÜLLER THURGAU
SPUMANTITALIA SI
SPOSTA E DIVENTA
ITINERANTE
NUOVO PROGETTO PER IL

APPROFONDIMENTO

[Home](#)[Chi siamo e Cookie Policy](#)[Dialoghi sul Collio](#)[Ritratti](#)

LA STANZA DEL VINO

[Feed on](#) [Posts](#) [Comments](#)

Storie di vino, storie di persone, storie di luoghi



[« Il pecorino di Niko Romito](#)

Assegnate 18 Medaglie d'oro al Concorso Müller Thurgau

Ott 19th, 2020 by [lastanzadelvino](#)



Tutti i vini premiati hanno ottenuto un punteggio superiore agli 86,4 punti, segno della grande qualità delle etichette in concorso. Nel medagliere, 12 cantine trentine, 3 altoatesine e 3 tedesche. Dei 18 "best", 12 sono produzioni 2019, 5 sono del 2018 e 1 del

2017, a conferma delle potenzialità della varietà.

Si è svolta venerdì 16 ottobre, la premiazione della 17ª edizione Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, in concomitanza con la 33ª edizione della rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna, organizzata dal Comitato Mostra Valle di Cembra con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, e il sostegno di Consorzio Vini del Trentino.

Presenti alla cerimonia, Mirko Bisesti, Assessore alla Cultura della Provincia di Trento; Michele Passerini, Vicesegretario generale della Camera di Commercio di Trento; Pietro Patton, Presidente del Consorzio Vini del Trentino; e Rosario Pilati, Presidente Comitato Tecnico Territoriale Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nel corso degli interventi tutti

Ricerca per:



Pubblicità su [La stanza del vino](#)

NOTIZIE DAL MONDO
ENOGASTRONOMICO

**ASSEGNATE 18 MEDAGLIE
D'ORO AL CONCORSO
MÜLLER THURGAU
SPUMANITITALIA SI
SPOSTA E DIVENTA
ITINERANTE
NUOVO PROGETTO PER IL
VENTENNALE DEL**

manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinestest, e il sostegno di Consorzio Vini del Trentino.

Presenti alla cerimonia, Mirko Bisesti, Assessore alla Cultura della Provincia di Trento; Michele Passerini, Vicesegretario generale della Camera di Commercio di Trento; Pietro Patton, Presidente del Consorzio Vini del Trentino; e Rosario Pilati, Presidente Comitato Tecnico Territoriale Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nel corso degli interventi tutti hanno voluto ricordare l'importanza di un evento come questo organizzato, in completa sicurezza, proprio grazie alla caparbietà che contraddistingue le genti di montagna, la stessa che rende possibile la coltivazione sugli arditi pendii della Valle di Cembra. È inoltre stato sottolineato come questo cambio necessario di formula, con le degustazioni a Palazzo Roccabruna di Trento, anziché a Cembra, si sia rivelata una bella occasione per uscire fuori dai confini della valle e far conoscere al meglio il prodotto e quello che si nasconde dietro ad esso, come l'impegno di 800 ore lavoro per ettaro che è molto maggiore rispetto a quello di altre zone più meccanizzate anche per i problemi legati al mantenimento dei muretti a secco, patrimonio dell'umanità Unesco. Difficoltà che rendono però il paesaggio unico, come dimostra la recente iscrizione della Valle nel Registro dei Paesaggi Storici Rurali d'Italia.

Dei 60 vini in gara – di cui 51 italiani, provenienti da Trentino e Alto Adige e 9 stranieri, provenienti da Germania e Ungheria – ben 18 hanno ottenuto la Medaglia d'Oro grazie ad un punteggio superiore agli 86,4 punti.

"Una eccezionalità che avevamo registrato solo nel 2018 – ha commentato Renzo Folgheraiter, Presidente del Comitato Mostra Valle di Cembra – che attesta gli elevati standard qualitativi dei vini in concorso. In realtà – ha specificato – avrebbero meritato la medaglia molte più etichette ma per regolamento il numero di premiati non può superare il 30% di quelli partecipanti. Spiace non aver potuto svolgere la consueta degustazione dei vini vincitori – ha concluso – ma possiamo già dirci soddisfatti di essere riusciti a superare le difficoltà del Covid e ad aver raccolto una risposta così importante dalle aziende ritengo premi il lavoro svolto negli ultimi anni".

Dei 18 premiati con Medaglia d'Oro, 12 sono vini trentini: *San Rocco IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2019* di Azienda Agricola Casimiro; *San Lorenz DOC Trentino Müller Thurgau 2019* di Bellaveder; *Lavis Classici DOC Trentino Müller Thurgau 2019* di Cantina La Vis; *Cortuta DOC Trentino Müller Thurgau 2018* di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo; *Casata Monfort DOC Trentino Müller Thurgau 2019* di Cantine Monfort; *Musivum DOC Trentino Superiore Cembra Müller Thurgau 2017* di Cantine Mezzacorona; *IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2019* di Cantine Simoni; *Bottega Vinai DOC Trentino Müller Thurgau 2019* di Cavit; *Vigna delle Forche DOC Trentino Müller Thurgau 2018* di Cembra cantina di montagna; *DOC Trentino Müller Thurgau 2019* di Fondazione Mach; *DOC Trentino Müller Thurgau 2019* di Gaierhof; *Pietramontis DOC Trentino Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau 2018* di Villa Corniole.

A questi si aggiungono 3 altoatesini, ovvero *DOC Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgau 2019* di Cantina Bolzano; *Graun DOC Alto Adige Müller Thurgau 2018* di Cantina Kurtatsch e *DOC Alto Adige Val Venosta 2019* di Castel Juval, e 3 tedeschi, *Deutscher Qualitateswein Pfalz Rivaner Trocken Edeshelmer Ordensgut 2019* di Anselmann; *Mardorfer Deutscher Müller Thurgau Trocken 2018* di Winzerverein Hagnau; e *Deutscher Qualitateswein Rivaner Trocken 2019* di KK-Weine.

I punteggi sono stati assegnati da una commissione di qualità composta da 18 membri suddivisi in enologi, sommelier – in rappresentanza delle diverse associazioni – e giornalisti della stampa di settore, attraverso degustazioni alla cieca in cui ogni vino è stato analizzato nel suo complesso, prendendo in considerazione vista, olfatto, gusto e gusto-olfatto e calcolando la media dopo aver eliminato i risultati più alto e più basso.

Al termine della degustazione, si è potuto constatare tutta la potenzialità del Müller Thurgau non d'annata, infatti i millesimi 2018 e 2017 hanno ottenuto significativi punteggi, a conferma dell'ottimo lavoro svolto dalle cantine nel corso degli ultimi anni.

Foto di Rocco Lettieri.

Posted in [Notizie dal mondo enogastronomico](#)

**SPUMANITITALIA SI
SPOSTA E DIVENTA
ITINERANTE
NUOVO PROGETTO PER IL
VENTENNALE DEL
CONSORZIO FRIULI
VENEZIA GIULIA VIA DEI
SAPORI
AUTOCHTONA 2020.
NUOVA FORMULA PER IL
FORUM DEDICATO AI
VITIGNI AUTOCTONI
ITALIANI
MORELLINO DI
SCANSANO DOCG:
APPROVATA LA MODIFICA
DEL DISCIPLINARE PER
AGGIUNGERE "TOSCANA"
IN ETICHETTA**

ARTICOLI RECENTI

[Il pecorino di Niko Romito](#)

[Marsala, il vino di Garibaldi che piaceva agli inglesi](#)

[Lei è un Prosecco Superiore Metodo Classico](#)

[Prossima fermata: la Marca Fermana, i suoi vini e...](#)

[Professione enologo: Umberto Trombelli](#)

COMMENTI RECENTI

[Istanzadelvino su Prossima fermata: la Marca Fermana, i suoi vini e...](#)

[Istanzadelvino su Prossima fermata: la Marca Fermana, i suoi vini e...](#)

[Luciano su Prossima fermata: la Marca Fermana, i suoi vini e...](#)

[Rinaldo su Prossima fermata: la Marca Fermana, i suoi vini e...](#)

[Istanzadelvino su La strada della ribolla gialla di Oslavia](#)