

La Caccia del WineHunter Helmuth Köcher continua in terra italiana, alla scoperta delle eccellenze presenti a Vinitaly

Sempre a caccia di eccellenze vitivinicole, il WineHunter fa tappa a Verona. In occasione di Vinitaly Helmuth Köcher seleziona alcune etichette dalla Puglia all'Alto Adige, tra diverse tradizioni di coltivazione e lavorazione e varietà di vitigni e gusto.

Merano, 18 aprile 2019 – La Caccia del WineHunter Helmuth Köcher alle eccellenze nel mondo del vino continua. E questa volta, in attesa dell'edizione 2019 di [Merano WineFestival](#), dall'8 al 12 novembre, il WineHunter seleziona alcune etichette degustate direttamente dagli stand di Vinitaly. Per un viaggio che attraversa l'Italia, dalla Puglia alla Campania, dalla Toscana all'Alto Adige, tra bianchi, rosati e rossi.

Dalla **cantina Varvaglione 1921** di Leporano, in provincia di Taranto, arriva un **rosato ottenuto da Primitivo di Manduria, vendemmia 2018**. Protagonista della produzione vitivinicola pugliese, il vitigno Primitivo è noto, come esplicita il suo nome, per la maturazione precoce dei suoi frutti e quindi per essere vendemmiato già a fine agosto. Da questa uva la cantina tarantina ha prodotto il **rosato Idea**, non ancora presente sul mercato, con caratteristiche che, come racconta il WineHunter *"ricordano il clima e l'ambiente in cui il Primitivo cresce, ovvero il colore corallo e la freschezza e l'ebbrezza del mare, a cui si aggiungono il sentore complesso e il gusto intenso"*. Meritevole anche il **bianco Alberata anno 2017 della Tenuta Fontana** di Pietrelcina, in provincia di Benevento. Come recita lo stesso nome Alberata, il vitigno Asprinio di Aversa, con cui viene prodotto questo vino, viene coltivato con il metodo dell'alberata. È infatti tradizione colturale campana far crescere questa vite su alberi, solitamente pioppi. Le viti si arrampicano fino a 10 metri e oltre e formano con gli alberi barriere verdi piene di grappoli. Per questo Alberata 2017 il WineHunter parla di *"un vino elegante, dagli aromi fruttati intensi, con buona sapidità, ottenuto da fermentazione in anfora di terracotta e contraddistinto da una spina dorsale acida che conferisce freschezza"*. Il viaggio prosegue in Toscana con un vino che, seppure non si sappia ancora se uscirà sul mercato e con quale nome definitivo, rientra tra le eccellenze cacciate dal WineHunter. Si tratta del **San Gionesone 2018, della cantina Baracchi** di Cortona, in Val di Chiana; appassito in vigna, metodo che permette al clima di influire maggiormente sulle proprietà organolettiche finali rispetto ai vini ottenuti con appassimento dopo vendemmia. *"Questo rosso si distingue per gli aromi di frutta secca e per la persistenza che ricorda gli aromi dell'Amarone"*, così lo descrive Helmuth Köcher. Infine un vino dell'Alto Adige, il **Rielerhof Sauvignon 2018 dell'azienda vitivinicola Brigl** di San Michele Appiano (Bolzano). Proveniente dal vitigno coltivato nella vigna Rielerhof, *"questo bianco è elegante, con note intense di fiore di sambuco e aromi di frutta esotica; è complesso e possiede caratteristiche di tipicità e mineralità"*, conclude Helmuth Köcher.

La scelta dei vini di questa prima tappa della Caccia del WineHunter alla ricerca dell'alta qualità in territorio italiano prova quanto l'eccellenza sia per molte realtà vitivinicole un modo di vivere e di sentire quello che la terra può dare, a conferma di quanto recita il motto del WineHunter Helmuth Köcher **"Excellence is an attitude"**.

Ufficio Stampa:

SM Studio | Press & PR

Stefania Mafalda M +39 345 58 10 157 press@smstudiopress.it

Federica Da Col M +39 324 89 40 641 federica.dacol@smstudiopress.it