VINO & DESIGN S.R.L.

COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Si arricchisce di un'altra eccellenza la gioielleria di vini che comprende etichette provenienti dalle produzioni più prestigiose del mondo. Con l'ingressi di Taurasi etichetta Quattro Cerri by Montemiletto di Masseria Della Porta lo straordinario catalogo di Vino & Design, realtà di Reggio Emilia tra i principali protagonisti nazionali del settore distributivo vitivinicolo e punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca arriva un vino destinato alle migliori enoteche e ristoranti stellati del Bel Paese.

IL MONDO DEL VINO SA ANCORA COME STUPIRE

Da una sfida tra amici, la scoperta di un'eccellenza vitivinicola che farà parlare molto di sé: il maestoso Taurasi etichetta Quattro Cerri by Montemiletto di Masseria Della Porta ha messo in luce il talento inaspettato di un giovane produttore campano

Che Vino & Design sia tra i più importanti distributori vitivinicoli italiani, punto di riferimento del settore Ho.Re.Ca, nonché delle migliori enoteche e tutti i ristoranti stellati del Bel Paese è noto, quanto il fatto che sia una fucina di talenti e un brand che sa stupire grazie a proposte inedite e ricercate.

L'azienda nata dall'intuizione di Dick ten Voorde, imprenditore e sommelier olandese, figlio d'arte e grande appassionato di vini, conferma la propria vocazione alla scoperta di proposte di grandissimo valore, al punto da essere tra i **membri della Società Excellence,** il Club dei Distributori e Importatori Nazionali di vini e distillati d'eccellenza che così commenta l'ultimo ingresso: *"Da sempre ciò che orienta la nostra mission è la ricerca e la selezione di aziende che prediligono la qualità rispetto ai volumi e sono in grado di offrire un prodotto che con fedeltà rispecchia e racconta il territorio di provenienza".*

Da un incontro tra **amici del calibro di Gianni Fabrizio, Curatore della Guida Gambero Rosso, Antonio Paolini, Curatore Guida Ristoranti Gambero Rosso, Francesco Saverio Russo, Divulgatore enologico e Massimo Maccianti, Direttore Vendite di Vino&Design** nasce la sfida nel trovare un giovane talento del quale è giunta voce e che nonostante l'età promette di diventare un produttore di grande spessore.

I "Tre Moschettieri" raccolgono il guanto di sfida e partono alla volta di **Montemiletto, in provincia di Avellino,** per una "zingarata" che li porta **alla Masseria Della Porta,** una **piccola azienda agricola** che produce da 3,2 ettari 1.000 bottiglie di Aglianico DOC e altre 1.000 di Taurasi DOCG, **intorno ai 400 mt di altitudine, nel cuore della verde Irpinia.**

Ad accoglierli, sul finire di maggio, **è Achille Della Porta, giovane produttore che con l'obiettivo di tutelare la biodiversità territoriale e con la consapevolezza di ottenere prodotti che possano toccare l'anima delle persone, presenta loro un Taurasi etichetta Quattro Cerri.**
È amore al primo sorso, non soltanto per il valore del vino, ma anche per la semplicità e la competenza di Achille.

A descrivere il momento magico è **Francesco Saverio Russo:** ***"L'espressività del Taurasi Quattro Cerri 2017*** *vanta grande attinenza territoriale e spiccata identità varietale. Eppure, nonostante l'annata difficile, ciò che caratterizza e distingue il vino di Achille è* ***la capacità di coniugare aspetti agronomici ed enologici della tradizione alla più luminosa contemporaneità in termini di dinamica di beva.*** *Un Taurasi d'antàn al naso, scuro, profondo e intrigante ma con un sorso capace di saltare a piè pari gli ostacoli tannici e la poca compostezza dei Taurasi "classici" nelle loro prime fasi dall'immissione sul mercato. Quello di Achille è* ***un Taurasi che,*** *nonostante l'importanza della materia e della tessitura,* ***si lascia bere con grande piacere e non si nega con austerità, bensì tende a concedersi dopo qualche attimo nel calice con garbo ed armonia".***

Dietro una simile etichetta c'è però anche una grande persona e Francesco Saverio Russo spiega così il contatto che ha lasciato il segno: *"**Achille è un agronomo, un uomo di vigna** e i grandi vini nascono dalla cura e dalle giuste decisioni prese in campo. Lui **sa come si gestisce un vigneto** e non per "sentito dire" o per un'esperienza meramente empirica. Ha studiato per questo e sta mettendo in pratica conoscenze e competenze che lo aiutano e lo aiuteranno a **tradurre al meglio il suo terroir nell'accorto ma per nulla invasivo approccio di cantina.** Nello sguardo di Achille e nelle sue parole si percepisce quanto sia forte l'attaccamento a questo territorio e quanto forte sia la volontà di tradurre la sua terra in maniera nitida, senza orpelli e senza snaturarne l'identità varietale e pedoclimatica. È un vignaiolo timido, consapevole di dover accrescere la propria conoscenza del vino a 360° ma l'aver compiuto i primi passi della sua storia di produttore in vigna e l'aver avuto il coraggio di confrontarsi con alcuni dei più noti vini italiani fa ben sperare riguardo la presa di coscienza che dovrà necessariamente avere per dimostrare di credere nel suo lavoro tanto quanto ci abbiamo creduto io e Gianni".*

VINO & DESIGN S.R.L.

COMUNICATO STAMPA

Il risultato? Per Russo *"**Capita raramente di scovare talenti come quello di Achille** e quando li incontri e li vedi muoversi con rispetto, modestia ma al contempo sicurezza e fermezza in vigna, sai già che il responso del calice non ti deluderà. Così è stato! Al punto tale che se i grandi vini non hanno abbinamenti preferenziali se non per la didattica, ciò che **consiglierei** è **di abbinarlo al proprio stato d'animo, sia esso positivo o negativo. Un calice di un Taurasi di questa caratura non potrà che rendere il momento speciale. Il Taurasi ha bisogno di talenti giovani e di interpreti capaci di dare nuova linfa alla denominazione** e di mostrare una strada nuova votata a scrollarsi di dosso retaggi e preconcetti dovuti a una lunga fase di stasi della denominazione. **Achille può essere uno di quei talenti e sono certo che la contemporaneità dei suoi vini lo dimostrerà di annata in annata!**".*

Dello stesso avviso anche **Gianni Fabrizio, Curatore della Guida Gambero Rosso** che traccia dell'evento, del vino e del vignaiolo una precisa analisi che aiuta a comprendere le peculiarità della scoperta di un vino che per l'esperto è una delle denominazioni DOCG tra le più importanti, ma anche meno valorizzata, non solo per la presenza di due giganti commerciali e lo scarso quantitativo, ma anche per la polverizzazione delle imprese, spesso condotte a livello amatoriale e affidate a enologi e filiera, ma senza una dedizione totalizzante dei produttori. *"Il caso di Achille non è quello di un produttore casuale, il cui risultato è spesso caratterizzato da un vino privo di carattere o dove emergono difetti tipici del Taurasi come l'essere acido e tannico. In questo caso c'è un viticoltore giovane che parte da zero, con la voglia di recuperare la tradizione contadina di famiglia, assorbendo pienamente dal padre la **fortissima passione per la valorizzazione dell'agricoltura locale.** Una passione che è diventata un'immersione totale, diventando agronomo e prendendo le redini dell'azienda".*

Dalle parole di Gianni Fabrizio emerge **la figura di un giovane che crede nel suo territorio e vuole che il suo vino lo esprima pienamente.** Un presupposto estremamente raro, così come il volerlo fare esprimere liberamente, senza sovrastrutture. Da qui **un vino che ha struttura, carattere e un uso perfetto del legno,** non come condimento, ma come prezioso fattore di crescita del vino. *"È stato un piacevole incontro, quello con Taurasi vero e autentico come non ce ne sono tanti. Autentico come il suo produttore, un viticoltore che vive la sua vigna, la sa coltivare e gestire".*

L'assaggio evidenzia da subito un vino che ha un carattere autentico, una giusta densità al palato, tannini e acidità ben marcati che sono i segni distintivi della zona fredda nonostante sia a Sud, dando vita a caratteri distintivi ben amalgamati, con una struttura degna e con una pienezza di polpa che in pratica va a bilanciare tannini e acidità.

"Noi Italiani il vino lo beviamo pasteggiando ed è quello che fa la differenza con gli Americani che bevono fuori pasto. Questo è un grande vino anche senza un abbinamento, ma è un vino molto adatto anche alla tavola. Sicuramente non è un vino da aperitivo, considerando l'alcolicità e la struttura tannica importante. È un eccellente vino da sera, eventualmente anche da fuori pasto o per accompaganare carni arrostite, piuttosto che arrosti o primi piatti della cucina tradizionale della zona, tendenzialmente più piatti bianchi e non a base pomodoro".

La serata è stata di quelle che si fanno ricordare, quattro amici e una bottiglia che entusiasma, perché dentro vi si ritrova tutto l'impegno di un giovane e la vocazione di un territorio capace di esprimere grandi vitigni. Un incontro dove la passione accomunante per il vino, la sua cultura e la il suo fascino sono capaci di creare quel feeling che solo una grande etichetta sa regalare a chi è capace di apprezzarla nel profondo. Di certo, si sentirà parlare di questo talento, destinato a crescere e a far cresce la sua terra e il suo vino.

VINO & DESIGN è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Vino & Design Srl - Via del Chionso, 14 - 42122 – Reggio Emilia - **www.vinoedesign.it**.

borderline

UFFICIO STAMPA COMMUNICATION & P.R. - **T. +39.051.4450204** - T. +39.051.6233715 - press@borderlineagency.com
- **MATTEO BARBONI** - M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com