Il TAI del Veneto, buon vino di casa nostra, e' resuscitato

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Presentati a Roma i “ nuovi “ Tocai

ROMA 31 OTT- 2011 -Chi lo voleva morto, dopo la battaglia legale con la Comunità Europea degli anni ’90, è rimasto con un palmo di naso: il Tai, ex Tocai, è quello che fino a quando una ingiusta decisione degli organismi sopranazionali gli cambiò il nome, era conosciuto e stimato in tutto il mondo con il nome che gli era proprio fin dai primi del 1700: Tocai.[MORE]

E’ pur vero che la disputa sulla attribuzione del nome era sorta basandosi sulle incerte origini del vitigno (chi lo vuole proveniente dall’Ungheria, chi addirittura da Avignone, che invece ritiene che si perda nella notte dei tempi adombrando che esso sia esistito nel Veneto da sempre), ma è sicuramente certo che la disputa sul nome, in fondo, gli ha fatto gioco perché, comunque, se ne è parlato di più e meglio con il risultato di ottenere buona, ottima pubblicità.

Ebbene, morto il re, viva il re! Il nostro è risorto, vive e vegeta allietando le nostre tavole, provenendo dal Nord Est italiano con un profumo di frutta e di mandorla amara ed un sapore asciutto, leggermente aromatico.

Tai Doc, Tai Rosso Doc ed il confratello Lison (un bianco) indicano, in dialetto friulano, il bicchiere di vino, il tai, appunto.

Il vitigno di origine dei tre campioni è il medesimo, il gusto ed il sapore avvolgente che emanano è lo stesso, ma diverse sono le zone di coltivazione: il primo è originario della zona del Piave, nelle provincie di Padova e di Treviso, il secondo nasce nella zona vicentina dei Colli Berici ed il terzo, il Lison, proviene dalle pianure intorno a Venezia.

Tutti, però, sono vini estremamente raffinati adatti per piatti saporiti, a base di pesce e/o di carni bianche (in particolar modo il Tai d.o.c.) o anche per essere destinati ad accompagnare salumi raffinati come la soppressa o il prosciutto crudo (il Tai Rosso d.o.c.) ma anche per essere serviti come antipasti o come compagni dei pregiati risotti, delle zuppe o dei formaggi dei quali le zone descritte abbondano (il Lison).

Per evidenziare le caratteristiche di versatilità e le caratteristiche produttive del Tai, il Consorzio di tutela dei vini Colli Berici ha avviato il cosiddetto progetto Tocai Rosso Riserva, con l'obiettivo di ottenere un particolare tipo di vino, più strutturato e più intenso ma che conservasse le caratteristiche di eleganza e di raffinatezza delle uve del vitigno di origine: il risultato è un Tai, Rosso Riserva appunto, che emana note di lampone, viola e spezie, note che allettano il palato con piacevoli sensazioni di freschezza e di genuinità.

I consorzi veneti dei Vino D.O.C. hanno presentato a Roma, al Gambero Rosso, in una speciale serata destinata a fini degustatori, i loro gioielli abbinandoli in modo particolare ad altre preziosità delle loro zone, in particolare salumi (la soppressa vicentina ed il prosciutto crudo veneto berico-euganeo dop) e radicchio di Treviso IGP.

Paolo Chinellato, consulente e somellier del Consorzio Vini Venezia ha illustrato con una competenza assolutamente decisa e raffinata le caratteristiche dei vini e le prospettive di diffusione mentre Andrea Monico, direttore del Consorzio Vini DOC Colli Berici ha evidenziato nel corso della serata come i tre vini provenienti dalle Provincie di Vicenza, Treviso e Venezia possono oggi esprimersi in tutti i mercati con l'utilizzo di un nome (Tai) che più adatto non poteva essere loro assegnato dopo che hanno dovuto sottoporsi ad un nuovo battesimo a causa delle vicissitudini in sede europea ed ha inoltre evidenziato come gli accoppiamenti dei vini con i prodotti locali siano la più marcata espressione della vocazione agricola del territorio di produzione

La più ampia diffusione della fama e della bontà dei prodotti, comunque oggi non solo limitata ai confini del triveneto, è lo scopo dell'opera enorme che i principali 4 Consorzi veneti stanno portando avanti in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e con gli organismi deputati della regione Veneto; recentemente si è costituito il Consorzio Vini Venezia, che nasce dalla fusione operativa tra il Consorzio Volontario Tutela vini doc Lison-Pramaggiore ed il Consorzio Tutela vini del Piave, fusione a livello storico perché unifica e gestisce finalmente in maniera univoca una zona naturalmente vocata alla viticoltura e che è in grado di produrre ben 44 vini doc e 2 vini docg (già ampiamente conosciuti) e che produrrà una assoluta novità costituita dal neonato Malanotte del Piave che verrà posto sul mercato a partire dal prossimo 1 novembre.

ANDREA GENTILI (nuova segnalazione) da

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/il-tai-del-veneto-buon-vino-di-casa-nostra-e-resuscitato/19686