



Huakai, Bianco Igt Veneto 2019 – Pizzolato, Villorba (Tv)



È un Piwi, ovvero un vino prodotto da "vitigni resistenti", in pratica ibridi. L'uva da cui è prodotto si chiama Bronner ed è un incrocio di vitis vinifera e varietà americane ottenuta in Germania nel 1975 presso l'Istituto di Ricerca di Friburgo. Ha acino piccolo, tondo, con semi. Ottima resistenza alla peronospora e buona all'oidio. Normalmente richiede un massimo di 2-3 trattamenti fitosanitari l'anno, ma anche in base alle condizioni climatiche, può superare il ciclo vegetativo senza nessun intervento. Ha diverse analogie con lo chardonnay con cui condivide anche alcuni tratti gustativi.

L'Huakai (una parola che in polinesiano significa viaggio) viene prodotto partendo da una vinificazione in bianco classica (il 10% di vino fermenta in barrique di rovere per circa 3 mesi). Dopodiché il vino, affina sui propri lieviti per circa quattro mesi fino al momento dell'imbottigliamento prima del quale viene filtrato.

E nel calice? Ha colore giallo paglierino carico, al naso profuma di frutta (mela e banana) e frutta secca (noce, mandorla). In bocca è pieno e corposo, di discreta acidità, piuttosto persistente. All'assaggio conferma una certa affinità gustativa con lo Chardonnay.

Gli abbinamenti

Da proporre a tutto pasto. A tavola si sposa con antipasti di mare cotti e crudi, con primi piatti a

base di crostacei e molluschi (anche in presenza di pomodoro). Bene infine con pesci bianchi al forno, fritti misti (con anche pesci azzurri). Bene anche con formaggi freschi e salumi in genere.