

NEW WINE JOURNAL

UNA NUOVA VOCE PER IL VINO SUL WEB



SPECIALE:

- **Drappier:**
L'Altro Champagne
- **Vino e Dintorni:**
Cantina Tramin
- **Il Vino di Sauternes:**
L'Oro in Bottiglia
- **Terra e Tradizione:**
Tino Colla
- **I Viaggi di Luca:**
Chianti Classico

Curatore e capo della redazione:

Ian D'Agata

ian.dagata@newwinejournal.it

Massimo Claudio Comparini

massimo.comparini@newwinejournal.it

**Vice-Curatore e vice-capo
redazione:**

Luca Azzellino

luca.azzellino@newwinejournal.it

Direttore editoriale:

Barbara Di Fresco

info@newwinejournal.it

Coordinatore redazionale:

Elena Principato

mail@newwinejournal.it

Staff redazione :

Luca Andreassi

luca.andreassi@newwinejournal.it

Antonio Di Spirito

antonio.dispirito@newwinejournal.it

Michele Longo

michele.longo@newwinejournal.it

Giuseppe Picconi

giuseppe.picconi@newwinejournal.it

Roberta Soldano

roberta.soldano@newwinejournal.it

Andrea Sturniolo

andrea.sturniolo@newwinejournal.it

Responsabile grafico:

Massimo Petrella

alekospetrella@gmail.com

Sommario

Editoriale Luglio 2010

di Ian D'Agata

Drappier L'Altro Champagne

di Ian D'Agata

**Vino e Dintorni - Inaugurata la nuova
Cantina Tramin, una nuova casa per il
Gewürztraminer dell'Alto Adige**

di Luciano Pavesio

**Attualità - Le Anteprime più belle: le
manifestazioni e i vini da non perdere**

di Antonio di Spirito

**Sauternes: Beviamoli a tutto pasto o in
aperitivo, per vivere meglio e sconfiggere
i fautori dell'etilometro-a-tutti-i-costi**

di Ian D'Agata

Il Vino di Sauternes: L'Oro in Bottiglia

di Livia Belardelli

Podere Forte *di Rocco Lettieri*

**Il Racconto del Vino - Villa Gemma
Masciarelli: Il Montepulciano D'Abruzzo**

di Giuseppe Picconi

**Terra e Tradizione - Tino Colla (Poderi
Colla): 3 secoli di "vite" e "bachi" tra le
Langhe Albesi**

di Michele Longo

I Viaggi di Luca: Chianti Classico

di Luca Azzellino

EDITORIALE LUGLIO 2010

di Ian D'Agata

Inizio subito con una novità e un *mea culpa*.

La novità è che abbiamo da questo numero due nuove e belle collaborazioni: la prima è di Luciano Pavesio, che molti avrete letto e apprezzato sull'ottimo sitoweb Lavinium, e in questo numero di NWJ ci racconta dell'inaugurazione della nuova e bella cantina dell'azienda Tramin. La seconda, e non certo meno prestigiosa, è quella di Rocco Lettieri, per anni penna di punta della Guida Veronelli e il più grande esperto di vini del Ticino che ci sia. Benvenuti a tutti e due da tutta la redazione di NWJ.

Il *mea culpa* sta nell'essermi dimenticato di citare nello scorso editoriale il nostro bravissimo Michele Longo, che ormai è un cardine fondamentale della nostra bella rivista. Di fatto, mi son dimenticato di inserire anche il suo nome fra i nostri collaboratori che tanto hanno fatto per fare crescere il NWJ. Oggi abbiamo successo di pubblico e critica grazie a questa schiera di scrittori talentuosi ed appassionati, in primis un gruppo di amici con le stesse passioni, e Michele è una colonna portante di questa squadra.

Il numero che avete in mano, anzi, sullo schermo del vostro computer (come cambia la nostra società...pensate solo a dieci anni fa!) è uno dei più belli degli ultimi tempi. Bello il viaggio nel Chianti Classico di Luca Azzellino, con molte aziende visitate di vero valore (altre ne seguiranno il mese prossimo), e belle le considerazioni di Livia Belardelli sul magico vino di Sauternes. Molto interessanti le riflessioni su fiere, expo e anteprime effettuate da Antonio Di Spirito, cose risapute da tutti ma che in pochi hanno il coraggio di affrontare. E' un argomento che merita di essere affrontato con dovizia di particolari, e non temete, procederemo in tal senso, anche a costo di farci qualche nemico, in un numero futuro di NWJ. Infine, l'intervista a Colla da parte di Michele è interessantissima, e da non perdere, ma c'è molto altro che vi aspetta.

Buona lettura, al mare, in montagna, o a casa.
Buona estate a tutti!

DRAPPIER: L'ALTRO CHAMPAGNE

di Ian D'Agata



Dici Champagne e subito il pensiero va a Epernay e Reims. E io, che conosco Reims e Epernay da più di venti anni ormai, voglio raccontarvi di Urville.

Un passo indietro. Il Champagne è, più di tutti i vini del mondo, anche una moda. Si beve per fare colpo o per festeggiare, e difatti si beve soprattutto sotto le feste, invece che tutto l'anno, e solo in aperitivo, invece che a tutto pasto, come un uso intelligente, serio e preparato di un vino simile richiederebbe. Si snocciolano i nomi delle cuvée più prestigiose, quando la maggiore parte della gente, anche gli esperti che se ne riempiono la bocca, non possono permetterseli ma ne parlano con dovizia di particolari comunque, e pochissima esperienza "vera". Si parla e si inneggia allo Champagne, magari storcendo il naso davanti a un ottimo Franciacorta o Trento, che spesso non hanno nulla da

invidiare a molti Champagne aciduli e verdi. Si magnificano i tanti Champagne di piccoli *récoltants*, che in realtà non sono per nulla buoni, ma si sa, sono piccoli, sono bio, sono cool, sono in, sono qui, sono lì, sono di sopra e sono di lato, e quindi sono buoni per forza. E si magnifica la Montagne de Reims, la Côte de Blancs, Ambonnanay, Bouzy, Verzenay, e chi più ne ha più ne metta. E dell'Aube non parla nessuno.

Un passo avanti. Drappier è una delle marche più famose di Champagne, ma è meno mediatica e meno famosa di tante di cui avrete sentito parlare. Eppure, i vini sono buonissimi, e resi ancora più interessanti dall'essere assai diversi dalla maggiore parte degli Champagne che avrete assaggiato. Il





feudo della famiglia, originamente mercanti di drappi (e quindi da lì il nome) è oggi Urville, graziosa cittadina sonnolenta ma piena di tanti piccoli produttori di Champagne che mandano avanti le tradizioni con passione, tenacia e capacità. Drappier però resta indubbiamente l'azienda più nota, vero leader anche per dimensioni di tutto il comprensorio. Il comprensorio che è appunto quello dell'Aube, che fornisce quasi tutte le grandi aziende di Champagne, benché questo lo raccontano in pochi (e tantomeno le grandi marche non dell'Aube). Infatti, circa l'ottanta per cento di tutte le uve dell'Aube prendono la via della Marne. Aube che ha terreni molto diversi, ricchi di calcare dell'epoca Kimmeridgiana, diversa dal gesso più tipico delle zone più note. Una volta era addirittura più considerato il *terroir* dell'Aube, mentre oggi non è così, ma tenete presente che una volta in questa zona veniva coltivato molto gamay, non proprio l'ideale per dei vini a bollicine.

In realtà anche i Drappier non sono di Urville, essendosi trasferiti da Reims a Urville nel 1805 e hanno iniziato a costituire un loro vigneto nel 1808. Inizialmente coltivavano e vendevano le uve, e solo con l'inizio del ventesimo secolo iniziano a produrre vino.

Caratteristica saliente di questa Maison è l'essere una specialista del pinot nero, che rappresenta praticamente il 70% delle cultivar a disposizione. L'azienda può contare su una cinquantina di ettari di proprietà, un'altra cinquantina in affitto a lungo termine, e un'altra quarantina-cinquantina ma appartenenti a viticoltori locali che i Drappier conoscono da sempre e dai quali comprano le uve (una piccola parte delle uve provengono anche dalla Montagne de Reims).

Come detto precedentemente, la maggiore parte di questi ettari sono coltivati a pinot nero, e i rimanenti a chardonnay e una piccola quota di pinot meunier. Quest'ultima varietà, introdotta da André Drappier, padre di Michel che oggi manda avanti l'azienda, è in leggera contrazione, perché difficile da coltivare. "Ha un legno fragile e le pellicine sono sottili, quindi non la vuole coltivare nessuno, ma anche e soprattutto perché qui da noi produce molto poco" mi racconta André "ma da noi ha sempre giocato un ruolo importante e caratterizza in effetti i nostri vini, più che in altri Champagne". Il Meunier, come anche il pinot nero, deve la sua presenza a Urville proprio grazie alle fatiche e passione di André. Noto in zona come il "Père Pinot". Michel



aggiunge che "...da noi ha un senso, perché resiste bene alle gelate, e difatti noi lo piantiamo nelle parti più basse, fredde; devi ricordare che la gelata del 1957 qui ha distrutto quasi il 95% delle vigne, e quindi piantare meunier era anche una cosa intelligente da fare. Ma va detto che piantarlo era importante soprattutto perché in Aube produce un risultato eccellente, molto qualitativo, a differenza di altre zone della Champagne. Anche per questo ci crediamo".

Nel 1951, vera data di nascita dell'azienda come realtà che coltiva e imbottiglia in proprio, si producono ben 1000 bottiglie. Oggi l'azienda Drappier produce circa 1,500,000 bottiglie, ha più di 27,000 clienti ed il suo Champagne viene servito sia in prima classe della JAP che della Air Canada. Pensate che hanno dovuto invece rifiutare, tempo addietro, di fornire Air France, perché come mi dice Michel: "...benché fosse un mio sogno, voglio dire servire la compagnia di bandiera, la quantità di bottiglie richiesto sarebbe stata pari al 70% della nostra produzione, e pur pensandoci in lungo e in largo, non mi sembrava una buona idea". Invece, è Michel che ha portato alla Drappier lo chardonnay, che fa la sua comparsa quindi solo nel 1975. "Noi ne avevamo paura ai nostri tempi" sorride André "infatti qui si dice che lo chardonnay gela già la sera prima, per fare capire come sia una varietà forse un po' delicata e rischiosa da usare". Ma alla Drappier hanno anche altre varietà autoctone molto interessanti come l'arbanne, il vrai blanc e il petit meslier, che fanno parte della cuvée Quattuor. "Da sole sono difficili da vinificare in purezza, perché rimangono assai verdi e non maturano mai. Addirittura poi il

petit meslier sa di sauvignon, e fare un Sancerre spumantizzato in Champagne non mi sembra proprio il caso...ma con una aggiunta di chardonnay a legare il tutto l'insieme è molto interessante".

Il vino più importante della casa è la cuvée Grande Sendrée che prende il nome da una delle parcelle di vigne più vecchie, con quasi 80 anni di età.



I vini assaggiati

Drappier Brut Carte d'Or

(90% pinot noir, 7% chardonnay, 3% pinot meunier)

Giallo paglierino. Perlage molto fine e sostenuto. Aromi di camomilla, fiori bianchi e miele, mentre in bocca domina la frutta gialla. Molto rotondo e morbido, migliora molto con l'aria. L'etichetta è gialla perché vuole difatti ricordare la pesca gialla e la mela cotogna, sentori dei quali in effetti si ritrovano nel vino.

Drappier Rosé

Rosa pallido, perlage fine come in tutti i vini della Masion. Al naso è un po' mielato, altra caratteristica della maison, ma a me sembra francamente un po' seduto. Michel mi dice no, la ritiene una bottiglia a posto, quindi mi sbaglio di sicuro io. Leggermente autunnale nei sentori di funghi, vaniglia, fragoline, e si sente il legno. Dalla vigna nota come Val de Demoiselles, esclusivamente piantata a pinot nero.

Drappier Carte d'Or 1995

Uno splendore. Giallo paglierino con venature dorate. Molto fresco (degorgé ben un anno fa) pesca gialla, coriandolo cotogna al naso che è davvero fine e elegante, e di complessità superiore alla media. Lunghissimo, cremoso,

gentile, ma dotato di una vena acida maggiore del Carte d'Or regolare. Anche minerale, e la nota mielata è leggermente meno appariscente che negli altri vini. Ottimo davvero.

Brut Nature Dosage Zero

Molto buono. Giallo paglierino pallido con microbollicine persistenti. Leggero, fresco, lungo, floreale, molto fine, con note di pesca di vigna e frutti rossi. Tutto pinot nero.

Brut Nature Dosage Zero Sans Soufre

Molto diverso, altrettanto buono, più dolce, più cremoso. Meno di 2 g/L zucchero residuo, vivace, fresco, cremoso, con note di gelatina di cotogna, spezie dolci, agrumi e vaniglia. Ottimo.

Quatuor

Due "t" in etichetta perché il nome viene dal latino per quattro, e difatti in etichetta campeggia bene il IV in latino. Un assemblaggio in parti uguali di chardonnay, petit meslier, arbanne e blanc vrai, che sarebbe poi pinot bianco. Fiori bianchi, spezie dolci, vernice, resina e una nota sauvignonegginate in chiusura. Leggermente dolce in chiusura. Molto particolare.

Cuvée Charles de Gaulle 2004

De Gaulle era originario della zona, e quindi questa cuvée vuole immortalare la sua memoria, anche in etichetta. Naso di frutta gialla, una leggera nota erbacea delicata, un po' corto in bocca, ma è di una bella generosità e piacerà molto a chi ama gli Champagne più ricchi e morbidi. Generoso, ricco, quasi dolce, ma mi sembra meno fine e complesso rispetto agli altri vini della Maison.

Cuvée Grande Sendrèe 2002

Ottimo. Giallo paglierino con microperlage fine e persistente. Molto floreale, con tanta pesca bianca e vaniglia al naso, anche complesso e lungo in bocca. Pulito fresco, minerale, un vino di caratura superiore. Bella la nota floreale persistente sul finale.

Blanc de Blancs Signature 1998

(100% chardonnay)

Unico vino non degustato alla Drappier ma proveniente da una delle mie cantine. Molto buono anche questo, con perlage fine e colore pallido paglierino dorato. Miele, canfora, albicocca e fiori al naso, poi minerali e miele in bocca. Molto lungo e pulito.



VINO E DINTORNI

Inaugurata la nuova Cantina Tramin, una nuova casa per il Gewürztraminer dell'Alto Adige

di Luciano Pavesio



Nasce una nuova rubrica di New Wine Journal, che si chiama Vino e Dintorni, nella quale racconteremo eventi legati al mondo del vino con maggiore profondità rispetto alle brevi note di Vino News nel Mondo, dove si raccontano e commentano anche molte notizie provenienti dall'estero. In Vino e Dintorni, dunque, presentazioni di libri o recensioni, aperture di locali, ristoranti, enoteche o wine bar dediti al vino alla gastronomia di qualità, inaugurazioni di nuove cantine o lanci di nuovi vini e molto altro ancora. Iniziamo quindi con la recente inaugurazione della nuova cantina di Tramin, in Alto Adige.

Il bravo Luciano Pavesio, che già avrete avuto modo di apprezzare leggendo il sito internet "vino-centrico" Lavinium, uno dei migliori in circolazione, contribuisce qui a new Wine

Journal con una bel resoconto dell'esperienza vissuta recentemente con lo staff della Tramin. Il nostro augurio è che anche i vini della nuova annata riscuotano un grande successo: difatti, il Nussbaumer 2008, che è seguito ora dal 2009, è stato premiato fra i "BEST 100" vini d'Italia della Guida D'Agata & Comparini 2010, classificandosi al numero 21 di questa prestigiosa graduatoria con un punteggio di 92/100. Sicuramente anche i vini della nuova annata saranno altrettanto buoni! (La redazione di NWJ).

Al termine di quasi un biennio di lavori, che hanno coinvolto non soltanto il lato estetico della struttura operativa bensì anche l'aspetto logistico e d'immagine commerciale, nuova Cantina Tramin è stata inaugurata ufficialmente alla presenza delle cariche



istituzionali del territorio alle ore 17 di venerdì 11 giugno. In pratica però soci, operatori e appassionati hanno potuto visitare ed apprezzare la nuova sede di una delle realtà vitivinicole più importanti dell'Alto Adige, un volume architettonico e scultoreo in tralci di ferro, vetro, cemento e legno che richiamano le viti e i tralci che circondano l'abitato di Termeno, il giorno successivo grazie a un ricco programma di visite guidate, degustazioni delle nuove annate dei vini in commercio abbinate ad assaggi gastronomici di cucina di altissimo livello, taglieri di formaggi affinati e specialità al cioccolato, presente l'intero staff della Cantina Tramin, dal presidente Leo Tiefenthaler, all'onnipresente enologo e direttore tecnico Willi Stürz e al direttore commerciale Wolfgang Klotz.

A partire dalle ore 17 il programma della giornata si è fuso con il percorso proposto dalla "Notte delle Cantine", una manifestazione al suo quarto anno di vita ideata e organizzata dall'associazione Strada del Vino dell'Alto Adige che rende visitabili per una notte ben 31 cantine dislocate lungo



un accattivante itinerario, che per l'occasione aprono le loro porte ai visitatori fino alle ore 24 proponendo degustazioni e abbinamenti gastronomici alla luce e al suono di spettacoli musicali e teatrali.

L'idea a cui si è ispirato l'architetto bolzanino Werner Tscholl, noto tra l'altro per aver progettato il Messner Mountain Museum di Bolzano, è la vite, nella sua morfologia e funzione sul territorio, piantata e curata dalle sapienti mani dei coltivatori, che, nel caso della cantina, costituisce un involucro quasi protettivo dell'edificio in cui viene raccolto e vinificato il frutto.

La struttura ha l'imponenza e le forme di una scultura, un'opera posta all'entrata del paese capace di segnalare la presenza e la missione della cantina, divenendo allo stesso tempo un segnale di riconoscimento per l'intero abitato di Termeno.

Il progetto è mirato a creare una netta divisione tra l'attività di cantina e i flussi dei visitatori. Nel reparto al piano inferiore, quello verso i vigneti, è stato ricavato l'accesso per i contadini e per il trasporto delle merci che raggiungono



e che partono dall'azienda, nonché il parcheggio per i collaboratori, eliminando così tutti gli eventuali disturbi visivi al visitatore della cantina. Un intervento importante sotto l'aspetto logistico permetterà dalla prossima vendemmia che sia le uve a bacca rossa sia a bacca bianca raggiungano i locali sotterranei di pressatura e vinificazione secondo il sistema "a caduta", sfruttando la forza di gravità per evitare l'utilizzo di pompe meccaniche per il travaso del mosto.

Il foyer d'entrata per il pubblico, quasi il cuore della nuova struttura, è stato ricavato nella parte centrale della cantina preesistente, un segnale di riconoscimento alla tradizione dell'azienda fondata nel 1898. Dal "cuore" si

"dalla vite alla bottiglia" dei 270 soci della cooperativa per un totale di circa 230 ettari, in larga maggioranza coltivati a gewürztraminer e schiava, ho degustato alcuni dei vini di punta dell'azienda, a cominciare dal Gewürztraminer Terminum Vendemmia Tardiva 2007, negli ultimi anni riconosciuta all'unanimità dalle più importanti guide del vino italiane come una delle migliori bottiglie di vino dolce italiane.

Tutte le uve impiegate nella produzione di questo vino provengono dai vigneti di Sella, località

situata sopra l'abitato di Termeno, terra d'origine del Gewürztraminer, ad un'altitudine compresa fra i 400 e i 500 metri sopra il Castello di Rechtenal, ai piedi della



dipartono le due nuove ali, che come due braccia aperte invitano a entrare. Le due nuove ali accolgono diverse funzioni: nella parte destra si trovano gli uffici amministrativi e marketing, a sinistra le sale di rappresentanza con un piccolo museo, sale riunioni e conferenza, nonché la nuova sala degustazioni ed enoteca per la vendita diretta che si trova nella parte più panoramica dell'edificio.

In compagnia di Willy Stürz, eletto nel "Miglior enologo d'Italia 2004" dalla guida Vini d'Italia, dal 1995 responsabile dell'intero processo produttivo della Cantina Tramin,

catena montuosa che circonda il Roen, piantati su terreni misto calcareo argilloso. La vendemmia tardiva è stata eseguita nel periodo di fine novembre e inizio dicembre. Dopo sei ore di macerazione, l'uva è stata pressata delicatamente, dopodiché la lenta fermentazione e il successivo affinamento si sono svolte in barrique di rovere francese. Grande vino da dessert, si presenta con riflessi ambrati decisi, un profumo intenso e strutturato che passa dal tono floreale al fruttato, in cui si alternano note di miele e cannella, armonizzato da un fondo morbido e dolce, persistente e leggero insieme.

Dalla stessa zona provengono le uve utilizzate per la selezione Nüssbaumer Gewürztraminer 2009, annata che si preannuncia ideale per i vini bianchi, grazie all'ottimo grado di maturità del frutto e le rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte nel periodo antecedente la vendemmia, che ne hanno preservato il frutto, profumi e corpo. Da segnalare con circa un 20% delle uve provengono da coltivazione biologica, progetto in cui Willy Stürz e l'intera Cantina Tramin crede molto, al punto di accollarsi parte del rischio di ridotta o mancata produzione in certe annate difficili da parte di quei soci che accettano di coltivare la vite abbracciando questa filosofia.

Gli stessi sentori freschi, un bel mix di floreale e di frutta fresca, le abbiamo percepite anche negli altri vini bianchi dell'annata 2009, a cominciare dal Pinot Grigio Unterebner, seguito dal Pinot Bianco Tauris e dal Sauvignon Montan. Interessante

la pienezza e la complessità dello Stoa 2008, uvaggio di Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Gewürztraminer in percentuali quasi uguali, uve ricche di profumi e mineralità che provengono quasi esclusivamente dal Maso Maratsch, che si trova su un'altura sopra Termeno, nella frazione di Sella, da appezzamenti in forte pendenza ad altezza superiore ai 500 metri.

Tra i vini rossi spiccano i frutti rossi e una buona carnosità nel Pinot Nero Maglen 2007, di ottima struttura, sentori di prugna e buona morbidezza e persistenza in bocca per il Lagrein Urban 2008, che nasce da un vigneto di quasi 100 anni nella zona di Egna.

Nuovi locali, persone disponibili al dialogo, vini in costante aumento di qualità a un prezzo sostenibile: questi gli ingredienti essenziali per trascorrere un'indimenticabile soggiorno a Termeno e lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige.

Attualità

Dal mese di febbraio c'è stato tutto un susseguirsi di anteprime, fiere ed esposizione di vini. Abbiamo partecipato a molte di queste manifestazioni: a tutte è impossibile! Ci sono delle differenze sostanziali da analizzare prima di raccontare ciò che si è visto o "assaggiato" nelle singole manifestazioni.

Per fiere ed esposizioni va fatto un discorso a sé. Perché piaccia o no, la verità è che sono pochissime quelle fiere o quegli incontri dedicati al vino che contano davvero, e che sono veramente utili per i produttori.

Vinitaly ha ormai consolidato negli anni la fama di essere la più grande expo a carattere internazionale e per quell'occasione molti produttori effettuano la prima (o addirittura l'unica) uscita dell'anno con il nuovo prodotto.

Il Merano Winefestival è da anni l'alternativa più credibile e importante al Vinitaly, una meta alla quale tutti o quasi i produttori vogliono partecipare.

Il nuovo Roma Vino Excellence, la cui prima edizione si è tenuta questo febbraio a Roma, si caratterizza per una estrema selezione dei produttori e dei loro prodotti, con un taglio volutamente scientifico (il sine qua non per Ian D'Agata, per partecipare come organizzatore) e con un panel di esperti veri, che lavorano a tempo pieno nel mondo del vino e da molti anni.

Il Salone del Gusto di Slowfood, molto bello e con un taglio diverso da tante altre manifestazioni, è sempre un momento di grande emozione e apprendimento.

Indubbiamente, ci sono altre manifestazioni e fiere che meriterebbero di essere citate in quanto ben organizzate, e utili ai nostri

produttori, ma lo spazio è tiranno e non ci consente di menzionarle tutte. Ma quelle valide sono poche.

Le tante altre....mah. Alcuni "Expo", ad esempio nati per esporre vini da vitigni autoctoni e, magari, solo per zone circoscritte della nazione, sono stati allargati all'intera nazione ed a qualsiasi vino. Con l'ingresso dei big nazionali, sono lievitati i costi espositivi ed i piccoli produttori hanno dovuto rinunciare alla partecipazione.

Altre fiere, alcune delle quali durano addirittura 15 giorni, sembrano dei pub all'aperto, in cui i ragazzi portano le fidanzate per passare la serata, mangiano una "pagnottella" o un pezzo di pizza, "sbevazzano" un mezzo calice di vino più o meno appropriato con ciò che stanno mangiando, si "straparla" di caratteristiche del vino, si ascolta un po' di musica e, poi, "a una certa" si va a concludere la serata da qualche altra parte oppure a dormire. Magari si ha avuto modo di partecipare ad una degustazione senza averci capito granché, oppure, passeggiando, ci si ferma davanti ad uno stand completamente aperto e si assiste parzialmente a delle "lezioni" un po' sui generis ed a puntate, dispensate come Socrate all'Agorà.

In molte fiere poi, davvero di nessun valore o un valore limitatissimo, nei vari stands, si trova generalmente una serie di bottiglie fra le quali è impossibile orientarsi. Spesso i produttori lamentano costi proibitivi per un banco espositivo e quindi rinunciano ad esporre il loro prodotto. Ed allora i distributori ed i grossisti si offrono di prendere uno stand e riunire uno o due produttori per regione da loro "distribuiti" e, tra le tante bottiglie esposte, magari, qualcuna è di ottimo livello.

C'è, comunque (senz'altro) la possibilità di trovare qualche chicca e/o qualche rarità: ci

vuole costanza e fortuna, perché spesso le bottiglie esposte vengono avvicinate; quindi, dipende anche dalla serata in cui si capita.

Altro fattore importante è il sommelier; ci sono sicuramente dei professionisti, ma ho sentito dare delle spiegazioni da far accapponare la pelle: la differenza fra un Aglianico giovane e fresco (2008) ed un Riserva 2004, strutturato e tannico, sta nel fatto che il secondo "...Non ha fatto la malolattica". Non so con quale espressione facciale si sia manifestata il mio disappunto, e a mia precisa obiezione, ho dovuto sostenere molti sguardi e qualche richiesta di spiegazione da parte della platea. In quei casi è imbarazzante dare spiegazioni che "sbugiardano" chi ha parlato prima.

Ci sono poi le "Anteprima", che invece danno la possibilità di poter dare giudizi più equilibrati. Anche qui però dipende da come sono organizzate. Alcune fanno tanta

confusione, ammassando troppa gente dalle dubbie capacità degustative. Altre sono bellissime, quasi come fossero organizzate da degli Svizzeri. Possono essere anche molto utili. Se si ha come riferimento i vini presentati l'anno precedente, si può fare un confronto ragionato e ponderato sullo stesso vino, basandosi sulla propria memoria, tenendo senz'altro conto della incompleta maturità, prontezza alla beva e godibilità del momento. Si giudica, però, con lo stesso metro, stesse capacità e stessi gusti; la differenza riscontrata dovrebbe risiedere solo nella differenza dell'annata e dei suoi capricci atmosferici. Il confronto, quindi, è fatto globalmente fra due annate consecutive. In genere, si tratta di eventi ben organizzati, e solo qualche manifestazione troppo grande comporta confusione e il rischio di vedersi recapitato il vino sbagliato. Già, succede anche questo.

Le Anteprime più belle: le manifestazioni e i vini da non perdere

di Antonio Di Spirito

Analizziamo allora qualche manifestazione e vediamo quali sono state le differenze più rilevanti ed alcune eccellenze, sempre tenendo presente che, generalmente, sono stati presentati vini con qualche sbavatura in via di rifinitura o non perfettamente maturi o, addirittura, qualche campione di botte.

L'anteprima del **CHIANTI CLASSICO**, tenuta a Firenze il 16 febbraio, ha presentato le annate 2008 e 2007 ed ha manifestato, sin dai primi assaggi, un notevole miglioramento qualitativo rispetto a quella riscontrata l'anno scorso, anzi, un ritorno ai vecchi sapori del Chianti. Qualche vino mi ha ricordato alcune annate eccezionali degli anni settanta e ottanta. L'impressione che ho riportato è che la differenza non è legata solo alle annate, ma anche ad un miglioramento selettivo e

produttivo; non a caso c'è stata una forte presa di posizione del Consorzio del Chianti Classico per una maggiore rigidità del disciplinare ed un accordo per l'intensificazione dei controlli, dai quali sicuramente ne trarrà beneficio il prodotto; quindi il consumatore si sentirà più protetto ed acquisterà di più.

All'anteprima del 2009 si apprezzava una generica frutta rossa ed una notevole acidità diffusa in tutti i vini; quest'anno, invece, sono tornati i profumi floreali tipici del chianti (viola e ciclamino) a completare la frutta fresca; una notevole consistenza, la solita acidità equilibrata da un ottimo tannino ed una non usuale speziatura completano il corredo organolettico.

Qualche nome:

Barone Ricasoli "Brolio" 2008: Frutta rossa croccante, cuoio e viola; buona complessità e morbidezza con un tannino ancora giovane, ma elegante.

Bibbiano 2008: viola e ciliegia al naso; molto fresco alla beva con una buona mineralità, tannino levigato e fine in un vino molto lungo.

Castellare 2008: profumi di viola e cardamomo; in bocca è fruttato (ciliegia) molto fresco e corredato da un buon tannino.

Clemente VII 2008: ciclamino e viola attraggono il naso; in bocca è fruttato, fresco, concentrato e giustamente tannico.

Castello della Paneretta 2007: marasca, viola e liquirizia al naso; fruttato e fresco in bocca con un tannino levigato a corredo.

Castello di Ama 2006: profumi di viola, ciclamino, terra e ciliegia; in bocca è fresco, tannico e di buon corpo.

Castello di Cacchiano 2008: viola, ciclamino e frutta rossa al naso; fresco, pulito, tannico ed una leggera tostatura sono il corredo dei sapori.

Castello di Fonterutoli 2008: viola, ciclamino e polvere di caffè; in bocca si manifesta di grande freschezza, tannico, morbido e fruttato. Ma molto caffè davvero, e anche cacao.

Castello di Monsanto 2008: ciliegia, viola e cardamomo il bagaglio olfattivo; in bocca ha una forte mineralità, è molto fresco e tannico

Castello di Radda Poggio Selvale 2007: viola, ciclamino e frutta rossa; in bocca è fresco, tannico e fruttato.

Castello di Volpaia 2008: minerale, ciliegia e viola al naso: in bocca è molto concentrato, fruttato e con un tannino deciso e levigato. Anche qui caffè e cacao, troppo.

Viticcio 2008: viola e frutta rossa al naso; in bocca è fresco, tannico, fruttato consistente.

Felsina Berardenga 2008: viola e note tostate al naso; in bocca è fresco, tannico, fruttato e persistente.

Fontodi 2007: frutta rossa, viola, ciclamino e terra al naso; in bocca è fresco, tannico e chiude con note tostate.

I Sodi 2008: viola, rosa passita e frutta rossa al naso; morbido, fruttato e con un tannino potente.

Isole e Olena 2008: frutta rossa, viola, ciclamino e rosa al naso; in bocca è di grande freschezza, fruttato, complesso, persistente e con un ottimo tannino.

Querciabella 2007: viola, ciliegia e rosa al naso; in bocca è fruttato, fresco e con un bel tannino morbido; ricorda le migliori annate del "Chianti".

Rocca delle Macie 2008: viola e ciliegia al naso; in bocca è fruttato, fresco, speziato e dotato di un ottimo tannino.

Setriolo 2008: viola appassita, melograno e leggera tostatura al naso; in bocca rivela un'ottima acidità, un buon tannino e tanta frutta.

Vignavecchia 2008: al naso si manifesta con viola, ciliegia e melograno; in bocca è consistente, fresco, fruttato, tannico, complesso e morbido.

L'Anteprima del **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO** si è tenuta il 18 Febbraio in Montepulciano. E' stata presentata l'annata 2007, alcune "Selezioni" 2006 e 2005 e le "Riserva" 2006, 2005 e 2004.

Si tratta di una annata nettamente migliore della precedente: profumi tradizionali intensi e sapori più persistenti. Qualche esempio:

Bindella "I Quadri" 2007: viola e ciclamino al naso; in bocca è tannico, morbido, fruttato, maturo, armonico e persistente.

Boscarelli "Nocio" 2006: fruttato e leggermente nocciolato al naso; fresco, tannico e consistente in bocca.

Canneto Riserva 2006: ciclamino, frutta rossa e leggera nota ematica; fresco, morbido, tannico, equilibrato.

Contucci Riserva 2006: ciclamino e ciliegia al naso; fresco, tannico, equilibrato e morbido.

Dei "Riserva Bossona" 2006: ciclamino, viola e ciliegia al naso; fresco, morbido, secco, ottimo tannino, persistente.

Icaro Riserva "Vitaroccia" 2006: viola e prugna matura al naso; fresco, fruttato, buon tannino, pulito ed alcolico.

Tenimenti Angelini "Simposio" 2006: ciclamino e frutta rossa (prugna soprattutto); in bocca è fresco, ampio, armonico, persistente e con tannino vellutato

Terra Antica Riserva 2006: ciliegia, ciclamino e note erbacee; in bocca è fruttato, ampio, fresco, persistente e con tannino morbido e vellutato.

Villa S. Anna "Poldo" 2008: profumi di ciclamino e frutta rossa; in bocca risulta maturo, fresco, persistente e con un tannino morbido.

L'Anteprima del **BRUNELLO DI MONTALCINO** si è tenuta il 19 febbraio nella fortezza di Montalcino. Sono stati presentati i seguenti vini: il Brunello di Montalcino 2005, il Brunello di Montalcino Riserva 2004 ed il Rosso di Montalcino 2008. La tipicità ed il miglioramento dell'annata (molto evidenti) sembrano dovuti soprattutto ai profumi ed ai sapori del sangiovese.

Alcune evidenze:

San Lorenzo – Brunello di Montalcino 2005: profumi di viola e ciliegia; in bocca è fruttato, con buon tannino e molto persistente.

Sasso di Sole – Brunello di Montalcino 2005: viola, ciclamino e ciliegia al naso; in bocca è fruttato, complesso, giustamente tannico, caldo e persistente.

Siro Pacenti – Brunello di Montalcino 2005: profumi di viola, ciliegia e tostatura; frutta rossa in bocca, accompagnata da un tannino deciso, fresco, secco e si apprezza il ritorno della tostatura.

Tenimenti Angelini – Brunello di Montalcino 2005: una leggera solforosa (evanescente), non ancora completamente integrata, copre parzialmente ciliegia e viola; in bocca si apprezza frutta rossa, buona acidità, è ampio, consistente, caldo, ed ha un tannino elegante.

Tenuta Le Potazzine – Brunello di Montalcino 2005: profumi di lavanda, tabacco, ciliegia e fumo; tostatura; in bocca si apprezza frutta rossa, tannini levigati e buona consistenza.

Bel Poggio – Brunello di Montalcino 2005: profumi di amarene e goudron; in bocca si assapora frutta rossa, il tannino è deciso e levigato; buona acidità.

Canalicchio di Sopra – Brunello di Montalcino 2005: profumi di frutta rossa, amarena e leggera tostatura; in bocca si caratterizza con frutta rossa (ciliegia), una grande freschezza e consistenza, tannino deciso e levigato e buona persistenza.

Caprili – Brunello di Montalcino 2005: frutta rossa, viola e profumi evoluti al naso; buona acidità, frutta rossa, tannini ancora in evoluzione, speziato.

Ciacci Piccolomini d'Aragona – Rosso di Montalcino 2008: naso molto ricco con goudron, frutta rossa e note mentolate ed erbacee; in bocca si apprezza carrubo e freschezza; è intenso, concentrato, caldo e con un buon tannino.

Col d'Orcia – Brunello di Montalcino Riserva 2001: profumi evoluti con ciliegia e tostatura; in bocca frutta rossa, tostatura, freschezza, persistenza ed un tannino elegante.

Collemattoni – Brunello di Montalcino Riserva 2004: profumi di ciliegie, goudron e leggero cuoio; in bocca ciliegie, buona acidità, persistenza, ampio, consistente ed un grande tannino.

Cupano – Brunello di Montalcino 2005: profumi di ciliegia, speziati ed erbacei; in bocca è fresco, balsamico, frutta rossa croccante, buon tannino, austero, evoluto, persistente, ampio e concentrato.

Il Marroneto – Brunello di Montalcino Selezione Madonna delle Grazie 2005: profumi di viola, ciliegie e cuoio; in bocca frutta rossa, fresco, giustamente tannico vellutato, speziato e persistente.

L'Anteprima dei **VINI DELLA COSTA TOSCANA** si è tenuta a Lucca il 9 maggio al Real Collegio. Un confronto con l'anno scorso non mi è possibile perché non partecipai, ma posso affermare che tanti vini presenti quest'anno erano molto buoni.

Poggio Foco – Sesà 2006: colore rubino carico senza unghia; profumi intensi e persistenti di ciliegia e ciclamino, ma anche vinoso; tannino potente ma levigato che fa spazio al fruttato ed alla piacevolezza; abbastanza persistente ed un pò caldo.

Val delle Rose – Morellino di Scansano 2008: colore rubino carico senza unghia; al naso frutti rossi, more e goudron; in bocca è fruttato, con un tannino importante e dolce, buona acidità.

Poggio Argentera – Capatosta 2007: colore rubino carico senza unghia; frutti neri ed una leggera nota ematica; molto rotondo, piacevole, caldo e persistente.

Morisfarm – Avvoltore 2007: colore rubino carico senza unghia; ciliegia e viola al naso; in bocca è tannico, fruttato, secco e persistente.

Roccapesta – Roccapesta 2007: colore rubino carico senza unghia; ciliegia e ciclamino al naso; buon tannino, rotondo, fruttato, persistente e fresco al palato.

Ampeleia – Ampeleia 2007: colore rubino carico senza unghia; ciliegia e frutti rossi al naso; tannino levigato, buona acidità, abbastanza morbido, ancora un pò erbaceo.

Tenuta Marsiliana Principe Corsini – Marsiliana 2006: colore rubino carico senza unghia; profumi di ciliegia cuoio e ciclamino; in bocca offre un'ampia sensazione di sapori, secco, fruttato, tannino levigato.

Collemassari – Lombrone 2006: colore rubino carico senza unghia; profumi di ciliegia e viola; in bocca è tannico, fruttato, secco e persistente.

Tenuta di Montecucco – Le Coste 2007: colore rubino carico senza unghia; profumi di ciliegia; piena corrispondenza naso-bocca con buona acidità e morbidezza.

Batzella – Tam 2006: fruttato e profumi superiori eccezionali; tannino levigato, ampio avvolgente, fruttato, pulito ed elegante.

Tenuta Argentera – Argentera 2007: frutti rossi ed un po' di cuoio al naso; in bocca c'è un dominio iniziale di tostatura e frutta, è tannico, rotondo e caldo.

Grattamacco – Grattamacco Rosso 2007: al naso si apprezzano intensi profumi di frutta rossa; in bocca è fruttato, intenso, persistente, rotondo, tannino levigato, un po' caldo.

Gualdo del Re – I' Rennero 2006: al naso manifesta profumi di frutta rossa, ma annuncia una buona complessità; in bocca è fruttato, ampio, ci sono note di goudron ed è corredato di un buon tannino.

La prestigiosa Anteprima di **BOLGHERI** si è tenuta il 28 maggio 2010. Rispetto all'anno scorso c'è un forte miglioramento, soprattutto sui vini bianchi; ma i fuoriclasse sono, comunque, irraggiungibili, anche se il divario con i minori si è ridotto. La nota lieta, però, è data dal fatto che alcuni produttori sono presenti con più vini nelle prime posizioni:

sintomo di una qualità elevata in tutte le fasi del processo produttivo.

Le Macchiole - Messorio 2007: colore rubino carico senza unghia; profumi di frutti di bosco (more e mirtili) e note affumicate e di legno; in bocca è fresco, tannico, intenso, concentrato, evoluto (goudron), speziato, balsamico, armonico e persistente.

Casa di Terra - Poggio Querciolo 2007: colore rubino carico senza unghia; profumi di frutta rossa e note affumicate; alla gustativa offre un ampio ventaglio di sapori, prima fruttati ed evoluti (goudron), poi fresco, armonico, morbido, giustamente tannico.

Le Macchiole - Paleo Rosso 2007: colore rubino carico senza unghia; profumi di frutti di bosco e note fumè; fresco, di gran corpo, intenso, ben strutturato ed armonico, ottimo tannino.

Aia Vecchia - Lagone 2008: colore rubino carico senza unghia; profumi di frutti di bosco e note fumè; grande freschezza, frutta rossa, goudron, armonico, ottimo tannino.

Casa di Terra - Lenaia Rosso 2009: colore rubino intenso; profumi di ciliegia, frutti rossi maturi e note fumè; alla gustativa è fruttato e fresco, armonico, intenso ed evoluto: chiare note di goudron.

San Guido - Sassicaia 2007: colore rubino intenso; profumi di frutti rossi maturi e note fumè con il legno non del tutto smaltito; alla gustativa si assapora tanta frutta, fresco, intenso e completo.

Collemassari Grattamacco - Grattamacco Rosso 2007: colore rubino intenso; profumi di ciliegia, frutti rossi maturi e note fumè con il legno non del tutto smaltito; alla gustativa è molto fresco, si assapora frutta, poco tannico e morbido.

Le Macchiole - Scio 2007: colore rubino carico; profumi di frutta rossa matura, mora e note ematiche; fruttato, corposo, armonico, tannico e fresco.

Terre del Marchesato - Emilio Primo 2008: colore rubino carico; profumi di frutta rossa matura e note piraziniche; alla gustativa ancora frutta rossa, è morbido, armonico, secco e tannico.

Campo alla Sughera di Knauf - Campo alla Sughera 2006: colore rubino carico; profumi

di frutta rossa matura e legno; alla gustativa è fresco, fruttato, morbido, armonico, tannico.

Giovanni Chiappini - Lienà Cabernet Franc 2007: colore rubino carico; profumi di frutta rossa matura e note empireumatiche ed erbacee; in bocca è fresco, armonico, di gran corpo e tannico.

San Guido – Guidalberto 2008: colore rubino intenso; profumi di frutta rossa matura e frutti di bosco con qualche nota erbacea, balsamica e fumè; in bocca regala tanta frutta rossa, è armonico, secco, tannico ed equilibrato.

Santini Enrico – Montepergoli 2006: colore rubino carico; profumi di frutta rossa matura, resinoso, balsamico e leggera nota ematica; in bocca è morbido, corposo, fresco, con un buon tannino e tanta frutta.

Terre del Marchesato - Marchesale 2007: colore rubino carico; profumi di frutta rossa matura e more con note ematiche e fumo; in bocca frutta rossa, goudron, fresco, armonico e tannico.

Ornellaia - Ornellaia 2007: colore rubino carico e impenetrabile; profumi di frutta rossa matura, empireumatico, balsamico, erbaceo; in bocca è fruttato, tannico, secco, intenso, persistente ed avvolgente.

L'Anteprima di **CARMIGNANO** si è svolta il 5 giugno presso le Cantine del Redi. E' la prima volta che partecipo a questa manifestazione, quindi il confronto con le annate precedenti si basa su conoscenze storiche personali. L'impressione è che ci sia stato un notevole miglioramento generale della qualità produttiva, anche se molto ancora bisogna crescere per raggiungere altre realtà enologiche: si hanno ancora parecchi vini con odori non proprio gradevoli. Il colore dei vini assaggiati era molto uniforme: rosso rubino abbastanza carico.

Tenuta di Capezzana - Villa Capezzana 2008: profumi di frutti di bosco, pirazinico (tizzone ardente); bel frutto, tannino imponente, pulito, buona acidità, un pò caldo.

Le Farnete - Carmignano 2008: iniziale vaniglia, poi mirtilli e speziatura, e note piraziniche; in bocca tanta frutta fresca e tannino, buona consistenza ed acidità.

Allocco - Carmignano 2008: frutti di bosco, note piraziniche (tizzone) e polvere di caffè;

tannino molto pulito ma da affinare, fruttato, consistente, un pò caldo.

Sassolo - Carmignano Villa Medicea 2008: frutta rossa e gomma arabica; bocca ampia, tannino importante, ma fine, leggero goudron, molto equilibrato.

Piaggia - Carmignano Riserva 2007: frutta rossa, note piraziniche e leggera nota ematica; molto piacevole ed avvolgente in bocca, buon equilibrio, fruttato, tannico.

Ambra - S. Cristina 2008: profumi di ciliegia, vinoso, erbaceo; in bocca presenta un tannino importante, fruttato, abbastanza equilibrato. Interessante nell'evoluzione.

Pratesi Vigna di Carmio 2007: note piraziniche e fruttato; tannino forte e seducente, fruttato, buona acidità e persistenza.

Le Farnete - Carmignano Riserva 2007: note piraziniche, frutta rossa e polvere di caffè; in bocca c'è tanta frutta, polvere di caffè ed acidità con un tannino fine.

Bacchereto - Terre a Mano 2008: profumi fruttati maturi, leggere note piraziniche; in bocca si manifesta un tannino imponente e non ancora domato, ma è fruttato, fresco, con buona acidità, equilibrato; tannini da ammorbidire.

Artimino - Villa Medicea 2007: nota ematica e pirazinico; in bocca è fruttato; tannino forte, buon equilibrio, un pò caldo.

Finita la degustazione a Carmignano, un veloce pranzo e subito la ripartenza verso il Castello Marchionale di Taurasi, dove il 6 giugno si è svolta la **ANTEPRIMA IRPINIA**, che, differenza dell'anno scorso, oltre a presentare le annate di Aglianico 2006 e Riserva 2005, sono state presentate le nuove annate di Greco di Tufo e Fiano di Avellino.

Le annate presentate quest'anno sono sembrate qualitativamente inferiori rispetto alle annate presentate l'anno scorso, ma per ragioni differenti tra rossi e bianchi. Le annate di Taurasi presentate l'anno scorso erano di qualità superiore alla media e, la qual cosa, non si è ripetuta quest'anno. Per i bianchi, invece, l'impressione è che ci sia stato un leggero calo qualitativo, dovuto all'andamento climatico. Quasi tutti, infatti, danno la sensazione di essere più secchi

(alcool) e che abbiano meno “materia” alla gustativa; insomma, per questi vini, che normalmente li si trovano opulenti ed ampi, quest’anno sono leggermente “magri”.

Le mie impressioni sono organizzate per vino; inizialmente i Taurasi, tutti in una “veste” rosso rubino cupo ed impenetrabile; seguono Fiano e Greco nel loro tradizionale giallo paglierino con riflessi dorati.

Donnachiara - Taurasi 2006: note di fumo, di caffè e tanta frutta rossa matura; alla gustativa denota una buona acidità, è secco, fruttato, morbido, ampio e persistente.

Antica Hirpinia - Taurasi 2003: al naso si offre fruttato, balsamico e mentolato; alla gustativa è fruttato, ampio, secco, tannico e persistente.

I Capitani - Taurasi 2005: profumi di frutta rossa e goudron; in bocca si assapora il rabarbaro, è morbido, fresco, ampio e dotato di un buon tannino.

Mastroberardino - Taurasi 2005 Riserva: intensi profumi di frutta e goudron; in bocca è fresco, vinoso, morbido, tannico, caldo e persistente.

Contrade di Taurasi - Taurasi 2005 Riserva: l’odore del legno in cui ha maturato non ha ancora abbandonato la frutta rossa; in bocca è fruttato, fresco, intenso, secco e giustamente tannico.

Molettieri Salvatore - Taurasi Vigna Cinque Querce 2006: bel bouquet di profumi con frutta e goudron e note di anice; alla gustativa è morbido, ampio, fruttato, intenso e con un tannino che merita ancora un po’ di tempo in bottiglia.

Il Cancelliere - Taurasi 2005 Riserva: frutta e caffè al naso; fresco, secco, intenso, persistente, morbido e giustamente tannico in bocca.

Picariello Ciro - Fiano di Avellino "Aipierti" 2008: bel ventaglio di profumi al naso, floreale, vaniglia, cioccolato bianco e tabacco; in bocca è fresco, agrumato, sapido, leggermente amaro e speziato.

Villa Diamante - Fiano di Avellino "Vigna della Congregazione" 2008: profumi tipici di bosso e tabacco; in bocca si assaporano frutti tropicali (mango e litchie), è fresco, leggermente tannico, secco ed un finale un pò caldo.

Vadiaperti - Fiano di Avellino "Aipierti" 2008: profumi tipici di bosso e tabacco; in bocca è morbido, fresco, fruttato, ampio, leggermente tannico e caldo.

Tenuta ponte - Fiano di Avellino 2009: profumi di ginestra e tabacco; in bocca si apprezzano frutti tropicali, è fresco, ha una buona acidità, è un pò secco ed abbastanza persistente.

Joaquin A.A. - Fiano di Avellino "Vino della Stella" 2009: profumi floreali ed aromatici; in bocca ha sapori di miele e fruttati, è secco, sapido, e persistente.

Terredora - Greco di Tufo "Loggia della Serra" 2009: profumi floreali, vaniglia e tabacco; in bocca è fresco, leggermente tannico secco, sapido, fruttato e persistente.

Le otto terre - Greco di Tufo 2009: profumi di glicine, erbaceo, ginestra verde; in bocca è quasi masticabile, sapido e sapore di giuggiole; è secco, leggermente tannico concentrato e complesso.

Bambinuto - Greco di tufo "Picoli" 2009: profumi floreali, fieno e leggermente erbaceo; in bocca ha sapore di litchie, è morbido, fresco, sapido, leggermente tannico, un pò caldo, piacevole.

Segnalo altri assaggi effettuati fuori delle anteprema. (Wine Festival, Vitigno Italia, Vinoforum)

Vigne di Zamò - Sauvignon 2009: intensi profumi di bosso ed agrumi; in bocca è fruttato, persistente: “classico” Sauvignon.

Vigne di Zamò - Vola...Vola COF Dolce 2006: è un vino prodotto con uve (per metà passite) di Picolit, Sauvignon e Verduzzo; profumi di zagare ed albicocca; in bocca è dolce, fresco, si assapora la frutta matura e la mandorla: è un vino da antologia.

Vestini Campagnano - Asprinio 2009: da una vigna centenaria, questo vino caratteristico presenta intensi profumi agrumati; in bocca è secco, rotondo, fruttato, freschissimo e persistente.

Etna Rocca d’Api - Zero Uno Etna Bianco 2006: profumi di frutti tropicali e fichi d’india; in bocca è secco, sapido, fresco, strutturato fruttato e persistente.

Casa Setaro – Lacryma Christi Bianco 2009: profumi di ginestra, miele ed agrumi; in bocca è piacevole, fresco, armonico, secco e persistente.

Grotta del Sole – Falanghina dei Campi Flegrei 2009: frutta tropicale ed agrumi al naso; in bocca è sapido, fresco, gradevole e persistente

Cantine Astroni – Strione 2007: profumi floreali e frutta matura (fichi e mela); in bocca è piacevole, fresco, sapido, fruttato (pesca gialla) con note agrumate, persistente.

La Colombera – Montino 2007: ampio bouquet floreale, fruttato, con una nota di idrocarburi e di confetto; in bocca è la frutta a tenere banco con note di ciliegia bianca e lamponi, grande struttura, sapidità, e freschezza.

Carpante – Cagnulari 2009: profumi vinosi, note speziate ed affumicate; in bocca

gradevoli note di carrubo e frutta rossa, tannini fini, speziato, intenso e persistente.

Cantina dei Monaci – Fiano di Avellino 2009: profumi molto tipici di bosso e fruttati; in bocca è fresco, intenso, fruttato, secco e persistente.

Cantine Lonardo – Grecomusc' 2007: eccezionali profumi minerali (idrocarburi) e fruttati; in bocca è fresco, sapido, fruttato, agrumato, intenso e persistente.

Santiquaranta – Falanghina 2009: intensi profumi floreali, fruttati e minerali; in bocca, oltre alla caratteristica freschezza, colpisce il fruttato e l'intensa mineralità e la sapidità che accompagnano la persistenza. Della stessa azienda segnalò un *Moscato Passito 2009* di una particolare intensità sia al naso che alla gustativa, con un risultato di complessità, consistenza e persistenza notevoli.

SAUTERNES: BEVIAMOLI A TUTTO PASTO O IN APERITIVO, PER VIVERE MEGLIO E SCONFIGGERE I FAUTORI DELL'ETILOMETRO-A-TUTTI-I-COSTI!

di Ian D'Agata

Come sempre bravissima Livia che con poche battute, nel bell'articolo che segue, descrive molto bene dei vini magici: e quelli che seguono di sotto sono davvero fra i primi 15-20 vini dolci del mondo. Quel che mi preme sottolineare è che mai come nel caso del Sauternes possiamo notare gli effetti dannosi di una campagna discriminatoria e senza senso come è quella voluta da alcuni, in termini sbagliati, della sicurezza al volante e alcool. Mi ripeto, dopo avere già scritto due editoriali in materia e parlato a non so quanti convegni sul tema. Allora, ci mancherebbe, etilismo e guida non vanno d'accordo, e chi guida ubriaco mettendo a repentaglio la propria vita è uno stupido, ma mettendo a repentaglio anche quella degli altri, è un criminale. Nulla di meno. Ma parlare di ubriachi al volante senza fare distinzioni di sorta è sbagliato e ingiusto, perché sappiamo tutti benissimo che chi causa tragedie per strada non è praticamente mai il padre di famiglia fuori a cena o la signora uscita con le amiche e che hanno magari bevuto due bicchieri di merlot o di ribolla. Bisogna, come minimo, operare dei distinguo. Non torno su quanto già scritto e detto (*vedere i precedenti numeri di NWJ*) solo, ma andrebbe anche detto che terrorizzare così la gente sul rischio di incontrare per strada dopo cena un guardiano della morale altrui munito di etilometro sta affossando proprio il consumo dei grandi Sauternes, vini spesso bevuti a fine pasto con il dolce o da soli, ma che con i tempi che corrono molti han paura di provare. Capirete, dopo una cena intera, magari con altri vini secchi che han preceduto l'arrivo del Sauternes... e così le vendite di questi grandissimi vini stanno scemando, quando proprio l'Italia è stata a lungo il secondo più grande cliente europeo per questi vini. Capite

anche voi che leggi inique e volute da benpensanti che non hanno la nostra cultura alimentare stanno addirittura cambiando la nostra storia, il nostro tessuto, il nostro modo di essere. Non va bene.

Allora, una mia personale preghiera a tutti voi, nell'attesa che cambi qualcosa a livello legislativo e di pressione pubblica: iniziate a bere i Sauternes anche in aperitivo, e a tutto pasto. Proprio come fanno in Francia. Nulla di più buono di un Sauternes o un Barsac bevuto in aperitivo con un foie gras, con una tartina al roquefort o al gorgonzola, ma anche con un nostro tipico paté di fegatini di pollo. E anche a seguire, con mazzancolle e cappesante, e addirittura con carni bianche. Tutto sta nella preparazione del piatto e nella scelta del Sauternes: difatti non tutti sono ultra cremosi e dolci, e poi molto dipende dalle annate. Quindi un vino come quello di Sigalas-Rabaud, o un Guiraud di una annata più leggera (come il 2002 o 2005), meno marcata dalla botrite e dalla dolcezza, accompagnano meravigliosamente bene molti manicaretti, come ad esempio della cappesante con schiuma di agrumi o degli asparagi con vinaigrette al Sauternes. La prima ricetta è mia, la seconda di Michael Romano, grandissimo chef dell'Union Square Café di New York. Come dire, anche le stelle della cucina internazionale hanno in amore questo tipo di abbinamenti. Abbinamenti che andrebbero benissimo anche per i nostrani Picolit, Verduzzo, Albana Passito e tanti altri vini meravigliosi della penisola, non solo per i Sauternes. Allora, facciamoli anche nostri, questi abbinamenti, e sconfiggiamo coloro che, in maniera indiscriminata e insensata, ci vogliono male.

IL VINO DI SAUTERNES: L'ORO IN BOTTIGLIA

di Livia Belardelli



L'occasione è di quelle a cui non si può rinunciare. Una piccola degustazione per viaggiare nei territori di Sauternes e Barsac e assaggiare il vino dolce per eccellenza. Suadente, affabile, inebriante, il vino dolce e il Sauternes in primis, ha il potere di sedurre qualunque palato e non solo. Con le sue sfumature fascinose che vanno dal giallo paglierino luminoso quanto il sole a un'ambra scuro che tradisce l'evoluzione, il fascino passa anche per la vista. Se poi tra i tanti spunta "le roi", il celebre Chateau d'Yquem, allora non si può restare delusi. Così, nel mese di Giugno, non mi lascio scappare la degustazione organizzata da Giuseppe Meregalli, Presidente della Meregalli Giuseppe Srl, azienda di importazione e distribuzione di vini pregiati, nella capitale in occasione della tappa romana del suo Motorhome

(<http://motorhome.meregalli.com>).

Prima di partire con la degustazione qualche nota su un terroir esclusivo, sulla congiuntura di caratteristiche che dà vita a questo grande nettare. I vini dolci del Sauternais godono infatti di fama mondiale, considerati i migliori dolci del mondo. Beneficiano di un preciso microclima che si differenzia in parte da quello generale di Bordeaux: più freddo d'inverno e un po' più caldo d'estate, con un

autunno meno piovoso e abbondanti nebbie mattutine. Il risultato è la formazione della *botrytis cinerea*, il famoso fungo responsabile della muffa nobile che consente l'evaporazione dell'acqua, una maggior concentrazione zuccherina e un appassimento più veloce delle uve. Oltre al clima, il Sauternais gode di un sottosuolo particolare di natura calcarea anche se ogni zona presenta caratteristiche specifiche con terreni contraddistinti da sabbia e ghiaia e sottosuoli eterogenei che vanno dalle graves alle marne calcaree, alle argille rosse e bianche. Parte delle vigne di Yquem (vigneti alti), Guiraud e Rieussec, ad esempio, tre dei vini oggetto della degustazione, poggiano su ghiaia piccola e si trovano a circa 70-80 metri d'altitudine.

In questa zona benedetta da Dio la qualità è fondamentale tanto da ottenere spesso non più di un bicchiere di vino per pianta. La resa media è bassissima, 15 ettolitri per ettaro nonostante la denominazione ne permetta fino a 25. Yquem, apice della qualità, addirittura non supera i 10 ettolitri, Guiraud i 12 e Rieussec i 15.



I vitigni utilizzati sono il Semillon (spesso maggiore dell'80%) che con la sua buccia fragile è più facilmente attaccato dalla botrytis, il Sauvignon blanc (non supera il 30%) e un po' di Muscadelle (5%). C'è poi un'infinita vendemmia – che arriva a volte fino a 15 passaggi ed è rigorosamente manuale – che segue gli umori della muffa nobile e necessita di una selezione grappolo per grappolo. Un terroir inimitabile dunque che ha come frutti i grandi Sauternes di Yquem, Climens e tanti altri.

Sei quelli degustati, anzi ascoltati, come sottolinea

Meregalli: “Questi vini vanno ascoltati. Ascoltare è un verbo che lascia perplessi se attribuito al vino ma il sauternes ha un preciso gorgoglio, è una frasi, poesia, poema”. Così si parte, per una degustazione che, per una volta, coinvolge vista, odorato, gusto...e anche udito. Dal giovane e brillante 2007 Chateau Guiraud fino al fuoriclasse Chateau d'Yquem 2002.

La degustazione

Chateau Guiraud 2007

Lo Chateau si trova 45 km a sud di Bordeaux, sulla riva sinistra della Garonna e copre una superficie di 128 ettari. È un 1er Grand Cru classé. Assaggiamo l'ultima annata consegnata dal castello. Il colore è un giallo oro scarico, lucido e brillante. Al naso propone una prima netta sensazione di miele d'acacia e a seguire agrumi, composte di frutta e in fondo una leggera nota di zafferano che qui è ancora un po' sfumata. Al gusto è rotondo e suadente, c'è un'esplosione di

sapori sostenuta da una bella acidità che smorza la sensazione zuccherina rendendo il vino morbido e rotondo. La persistenza aromatica è lunghissima, indice di grande qualità e longevità.

Chateau Doisy Védrines 2006

Il secondo è un 2ème cru della zona di Barsac, caratterizzata da vini un po' più grassi e di corpo. Anche qui abbiamo un colore brillante, meno scarico del precedente. Al profumo è fine, floreale, con note agrumate e frutta in confettura e una iniziale sensazione

eterea. Al gusto è fresco e rotondo pur non essendo pronto.

Meregalli consiglia un abbinamento curioso: “Un Sauternes così si può bere un po' più freddo a inizio pasto, come aperitivo, abbinato ai frutti di mare. Con l'acidità di un'ostrica ad esempio, si sposa benissimo”.

Chateau Rieussec 2005

È uno dei 1er cru più conosciuti con una percentuale molto elevata di semillon che arriva al 92%. Colore giallo oro, al naso presenta note fruttate. È pieno ma meno

fine dei precedenti pur mantenendo una grande persistenza. Pieno anche in bocca, avvolgente ma con una nota amara nel retro olfatto, sintomo di una crescita che deve ancora venire. Con l'invecchiamento comparirà in maniera più evidente anche la nota marcata di zafferano che contraddistingue Rieussec ma che qui ancora non emerge.

Chateau Climens 2004

È il numero uno di Barsac ed è considerato il migliore dopo Yquem. Presenta un colore giallo oro brillante, di grande luminosità e fascino. Al naso il bouquet è ampio, un'orchestra di odori dove nessuno sovrasta





l'altro. Non compare subito con forza la nota di miele ma una gamma profonda e ampia di nuances che vanno dagli agrumi alle erbe, al vino secco ad aromaticità verdi. Al gusto è complesso, senza grande rotondità e grassezza ma di estrema eleganza, con riconoscimenti di spezie e frutta secca come albicocca e ananas. Meregalli sottolinea il lavoro eccezionale della sua proprietaria, Bérénice Lurton, che interpreta magistralmente il suo lavoro dando al vino un tocco femminile ed elegante.

Chateau De Malle 2003

È un 2ème cru dal colore giallo oro carico e brillante. Presenta un profumo più evoluto con note aromatiche e selvatiche, agrumi, frutta secca, albicocca e un po' di zafferano. In bocca continua la frutta secca con noci, mandorle, albicocche e in fondo uno zafferano delicato e non invasivo. Lunga persistenza e grande qualità, al retro nasale torna l'olfatto del primo impatto con note eleganti e armoniche.

Chateau d'Yquem 2002

Infine "le roi". Il fuoriclasse nel vero senso della parola tanto da essere messo fuori classifica perché superiore agli altri 1er cru. L'annata 2002 non è tra le migliori ma, nel caso di Yquem, ciò non incide particolarmente sulla qualità quanto semmai sulla quantità di bottiglie prodotte poiché la selezione in vigna avviene acino per acino e un'ulteriore selezione sugli acini vendemmiati. Un'annata minore causerà soltanto una riduzione della produzione mentre qualora non si presentino le circostanze adatte (troppa acqua, niente botrytis) l'annata non viene prodotta. Il 2002 è il millesimo più vecchio della degustazione ma presenta ancora un bel giallo paglierino tendente all'oro, molto chiaro e di grande lucentezza. Il profumo è intenso, con nuances diverse che si staccano dall'uniformità degli odori precedenti. Troviamo una nota fumé, poi miele, confettura, frutta secca. Più marcata la nota di zafferano, agrumi e una complessità non invadente ma ampia. Al gusto è leggero ed elegantissimo, avvolgente come velluto. "Un cachemire da sottogola" chiude Meregalli, "stiamo bevendo un sogno".



10 Anni di Podere Forte nella Valle dell'Orcia in Toscana

di Rocco Lettieri

Inizia con questo numero un'altra prestigiosa collaborazione per New Wine Journal, con una "penna di punta" del giornalismo enologico d'Italia, Rocco Lettieri. Rocco, che molti di voi conosceranno e che sicuramente apprezzano da sempre, non ha bisogno di grandi presentazioni: grande esperto di vino d'Italia, ma ancora più dei vini del Ticino per i quali non ha probabilmente rivali al mondo, da anni collaboratore di punta della guida Veronelli benissimo guidata da Gigi Brozzoni, e anche grande comunicatore. Rocco è stato anche amico, studente e seguace di Luigi Veronelli (come del resto il sottoscritto), una nota di ulteriore merito per chi scrive di vino in Italia oggi. Infine, una nota importante: Rocco è anche, senza ombra di dubbio, uno dei cinque-dieci migliori degustatori d'Italia, e mette alla berlina tanti pseudo-docenti di associazioni o testate nazionali varie. Chi non ha mai avuto la fortuna di ascoltare, e imparare, da Rocco mentre guida una degustazione, si è perso qualcosa.

In questo suo primo contributo al NWJ, Rocco ci racconta l'esperienza che vive da tempo ormai al Podere Forte, di cui è Key Account Manager. Nei prossimi numeri di NWJ, troveremo senz'altro il modo di fargli raccontare altro. Un benvenuto quindi a Rocco da tutti noi a NWJ.

(Ian D'Agata e la redazione di NWJ).

L'azienda Podere Forte di Castiglione d'Orcia, nel cuore del Patrimonio dell'Unesco per le bellezze paesaggistiche ha passato il suo decennio. Dieci anni di un'attività potranno anche sembrare pochi, si potrà parlare di azienda giovane, ma di certo non si potrà dire che in questi anni non si è lavorato e sodo a Podere Forte. Una "vocazione" in Terra d'Orcia quella di Pasquale Forte, calabrese di nascita e comasco d'adozione. Un modello di sviluppo rurale che ha messo in evidenza le peculiarità del territorio, dove si è riusciti a conservare e sviluppare in modo



assai compatibile un caso unico di certificazione ambientale, un progetto di campagna realizzato in modo Artistico, Tecnologico, Ambientale, Culturale, che può essere la base di identità per qualificare un'intera regione. Il paesaggio della Toscana intreccia la storia quasi a formare un tessuto di forti emozioni. La Toscana

non è solo quella che vediamo e viviamo ogni giorno, ma anche quella presente nell'immaginario collettivo grazie alle opere dei grandi artisti. Una Toscana, che, appartiene a tutto il mondo. Il territorio stesso è un vero e proprio percorso artistico attraverso le dolci colline modellate dal tempo e lavorate dall'opera dell'uomo dov'è impossibile non evocare negli sfondi le opere di grandi pittori. Percorrere queste strade rappresenta un continuo incontro con l'arte e

con gli artisti che ne hanno raccontato con grande maestria il paesaggio. E questo paesaggio così vario e suggestivo, così accogliente e affascinante, affonda le sue radici nella cultura profonda di questa regione e trova realizzazione nella cura dell'uomo verso il suo territorio. Forte, ha saputo interpretare al meglio il "territorio" di Castiglione d'Orcia e di Rocca d'Orcia. La grande tradizione agricola della Toscana ha svolto un ruolo fondamentale nel plasmare il paesaggio e la cultura della gente di questa

Serrant nella Loira e dai signori Bourguignon, massimi esperti francesi di suoli, parla di compost, di humus, di vermicciattoli che scavano gallerie dove l'acqua si infiltra seguendo un percorso già tracciato senza fare danni all'ambiente, racconta di semi di grano antico provenienti dalla Banca dei semi di Siena, per avere sementi di grano duro e tenero per farine che hanno il profumo di una volta e che a loro volta riescono a dare al pane, ai dolci e alla pasta quelle sensazioni gustose che non troviamo più. Nel racconto si



regione.

Con queste premesse bastano dieci anni per poter illustrare un progetto? Da queste pagine ci proviamo insieme. Pasquale Forte è un personaggio di certo non debole. Un vero vulcano che galvanizza tutti i collaboratori e li coinvolge al punto tale da avere nelle diverse aziende industriali di sua proprietà, persone che collaborano con lui da più di 35 anni, cioè da quando ha iniziato la sua avventura e tutti lo stimano e lo rispettano. Sedersi a tavolino e cominciare a parlare con lui, si intuisce che ne sa una più del diavolo, in ogni campo. Parla di olio, di cultivar, di vino e di vitigni, di calcoscisti fessurabili e di "terroir", di rispetto per la natura e per la terra, per la terra, per la terra, quasi a ricordare una copertina di ex Vinis di Veronelli; poi spiega che qui al Podere si lavora in biologico e biodinamica con le tecniche suggerite da Steiner e dal francese Joly produttore della Coulée de

dilunga parlando di pecore scozzesi di razza Suffolk che brucano l'erba senza mangiare le piantine e che allo stesso tempo concimano in modo naturale, di maiali di Cinta Senese che mangiano tuberi, ghiande, castagne, radici e che debbono essere allevati allo stato semibrado o brado "controllato" con pascoli nei boschi e con diete integrate nella misura opportuna con sfarinati di origine vegetale. Le sue conoscenze spaziano pure sulle api e sui mieli, sulle acque sulfuree di Bagno Vignoni e sulla storia della Val d'Orcia con i Salimbeni, gli Aldobrandeschi, gli Aggravi-Scotto, dei Tricerchi detti Cicerchia e sui dipinti di Lorenzo Di Pietro.

Il pensiero di Pasquale Forte sulla qualità dei suoi vini e relativi vigneti?

"Per noi, al Podere – ha risposto Pasquale Forte - il vino è il prodotto principe e lavoriamo intensamente per capire il territorio

e quali sono le parcelle migliori, quei vigneti che, alla francese, chiamiamo **Grand Cru**, classificati e selezionati all'interno del Podere in base alle analisi chimico-fisiche e biologiche e in relazione dei prodotti che si sono ottenuti in questi dieci anni. Le uve per i vini **PETRUCCI** e **GUARDIAVIGNA** provengono quindi dai migliori terreni aziendali, con buona permeabilità e forte presenza di calcoscisti fessurabili che donano mineralità al vino. Poi abbiamo i vigneti che classifichiamo "**Premier Cru**", dove i suoli si differenziano per essere più leggeri e più profondi, con una presenza media di argilla che dona freschezza e potenza. La differenza tra le varie parcelle sta nello spessore del suolo prima di arrivare alla roccia scistosa. I

potatura è fondamentale e se fatta specifica per ceppo, permette poi di avere uve per grandi vini. Le date per poter intervenire sono importanti, di certo non prima del 24 gennaio, quando la vite è ancora in fase centripeta della terra, cioè tutto viene ancora attratto verso l'apparato radicale (zuccheri, linfa e anche malattie); se invece si fanno potature con fase centrifuga, cioè quando la pianta spinge fuori la linfa, non avremo problemi di malattie e germi derivanti da ferite procurate dal taglio al tralcio. Molta importanza ha pure l'apparato fogliare che da possibilità alla vite di avere una fotosintesi equilibrata. Vuol dire in pratica che per ogni kg di uva, ci vuole almeno un metro quadrato di superficie fogliare. Se la fotosintesi è equilibrata e



terreni Grand Cru hanno suolo basso, piccolo, che va dai 25 ai 50 cm prima dello scisto, mentre ai piedi dei pendii, dove c'è stato accumulo da erosione, si possono trovare suoli dai 50 ai 120 cm. Questa differenza permette di organizzare le vigne, i portainnesti, la scelta dei vitigni e ci permette di concentrare tutta l'energia sui grappoli da produrre. Quindi viti equilibrate con qualità di uve superiori, eccellenti. Importante a questo punto è sapere anche a che punto fare le potature. Tutto deve essere fatto in funzione del ceppo e dell'età della pianta. Attraverso questo sviluppo di pratiche scientifiche pensiamo di aver intrapreso la strada giusta per una viticoltura di precisione (estrema). La

corretta avviene una maturazione perfetta; molto caldo potrebbe quasi bloccare la fotosintesi, e rallentando ci potrebbe essere un ritardo nella maturazione fenolica. Tutti processi da tenere sotto controllo. Ritardi o anticipi conferiscono complessità aromatica o sentori vegetali. Altre considerazioni sono legate alle stagioni; la vite ha bisogno di riserva idrica. Bisogna quindi lavorare i suoli per far fronte ai caldi eccessivi. Si ha bisogno di avere suoli sciolti. Bisogna operare in modo da non compattare le superfici e quindi da noi utilizziamo anche trattorini estremamente leggeri ed elettrici per non inquinare e a volte si lavora a mano immettendo nei suoli vigore grazie a pratiche

biodinamiche. Per questa importante lavorazione, che definiamo **fertilizzazione autunnale**, ci aiutiamo con prodotti di compostaggio aziendale di due tipologie: il compost di letame bovino da allevamento biologico, seminato con preparati biodinamici e compost di sole ramaglie. Nei suoli secchi e con poco spessore diamo compost bovino, mentre nei suoli profondi e ricchi diamo di preferenza compost di ramaglia. Quest'ultimo ha il compito di sciogliere il suolo perché si combina bene con le argille e così si evita di compattare lasciando spazio alla vita degli animaletti che si annidano nella terra lavorandola e tenendola sempre smossa. La vite in questo modo si nutre attraverso

portare in vasca acini interi previa diraspatura leggera dove gli acini sono ancora integri al 95%. Tutte le operazioni sono per caduta naturale e la vinificazione in questo modo avviene spontanea quasi si trattasse di macerazione carbonica, non compromettendo quindi la perdita di profumi e di aromi; la presenza di vinaccioli a contatto con il liquido è minore perché contenuti nella sua buccia ed abbiamo pochissimi tannini amari. Ogni vasca in legno (tinaia) dispone della corrispondente vasca in acciaio inox per delestage e svinature. Le fermentazioni avvengono spontaneamente e qualora ce ne fosse bisogno, ci aiutiamo con lieviti selezionati da noi nei vigneti con particolare cura e ricerca.



l'apparato radicale di tutti i composti di cui ha bisogno; con i prodotti chimici la vite funziona come una flebo e finito l'effetto tutto muore. In autunno seminiamo una miscela di leguminose e graminacee in funzione di quello che ci serve; sopra distribuiamo il compost e così evitiamo erosione dando vita e nutrimento alla fauna del sottosuolo. In tempo di vendemmia cerchiamo di seguire l'evoluzione degli zuccheri negli acini, sia con degustazioni che con controlli analitici in laboratorio. Il tempo di raccolta varia da vigna a vigna e facciamo raccolte graduali di uve a mano, in cassette, e vinifichiamo cercando di

Le fermentazioni durano mediamente da 12 a 20 gg, a contatto con le bucce per un'estrazione monitorata da costanti degustazioni ed anche da precise analisi di laboratorio. L'azienda da qualche anno applica un protocollo di lavori di cantina adeguata alle annate. La fuoriuscita del mosto, aiutata anche da pigiatura "podolica" e l'estrazione di polifenoli nobili viene eseguita con follature manuali. Sono state introdotte anche nuove prove con cappello sommerso per l'intera durata del processo del Sangiovese. In conclusione vorrei poter dire che le ultime vendemmie si possono

annoverare tra quelle più significative tenutesi al Podere. Il cambiamento climatico ci ha obbligati ad interpretare il territorio con grandi risultati che avvertiamo nei primi assaggi. Continuano i lavori in cantina con i primi travasi. Qui vorrei aprire ancora una parentesi: abbiamo inserito sensori di pressioni ed un rilevatore di ossigeno. Da qui abbiamo appreso che lo spessore delle doghe incide molto. Infatti, noi usiamo doghe di 30 mm. anziché quelle standard di 22 mm e legni con diverse tostature. In primavera con i primi travasi sarà possibile fare una reale valutazione dell'annata che di certo darà grandi soddisfazioni per un confronto futuro. In chiusura vorrei poter dire che stiamo cercando di portare il "territorio nel bicchiere", e che territorio! Salvaguardando l'ambiente per i nostri figli, nipoti e future generazioni. Oggi abbiamo in produzione tre vini – *continua ancora Pasquale Forte* - tutti e tre rossi che noi continueremo ad elevarli ancora di più, considerando che i vigneti stanno arrivando ad un giusto periodo di invecchiamento.

GUARDIAVIGNA, PETRUCCI e PETRUCCINO, questi i nomi dei vini che hanno già avuto ragguardevoli punteggi nelle guide dei vini. In loro troviamo il "profumo della memoria" nella sua massima espressione.

Arrivare al Podere è semplice: fino a Firenze con l'autosole; poi si può scegliere di proseguire sino a Val di Chiana, prendendo la strada provinciale per Torrita di Siena, Pienza, e quindi Castiglione d'Orcia, oppure se si ha più fretta, si imbecca la superstrada per Siena e poi si seguono i cartelli per la Cassia SS 2, direzione Buonconvento, San Quirico d'Orcia e Castiglione. Per trovare l'azienda bisogna attraversare il paese e poi appena fuori, tenere la destra, in salita, indicazione Petrucci.

Agricola Podere Forte - Località Petrucci, 13
- 53023 Castiglione d'Orcia (Siena)
tel. 0577 88.85.100 - info@podereforte.it -
www.podereforte.it

IL RACCONTO DEL VINO

VILLA GEMMA MASCIARELLI: IL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

di Giuseppe Picconi

Tra le ultime degustazioni fatte, ce n'è una che ricordo in particolare perché è difficile rimanere favorevolmente impressionati da tutte le annate di un vino, dall'impeccabile esecuzione, nelle tante e per forza varie annate, dalle condizioni climatiche più o meno favorevoli. Mi riferisco al Villa Gemma di Masciarelli, un Montepulciano d'Abruzzo vinificato in legno e lasciato affinare mediamente 24 mesi in barrique di rovere. La gradazione alcolica è, sempre a secondo delle annate, in media di 14,5% e la produzione annuale raggiunge di solito le 30.000 bottiglie. L'azienda nata nel 1981 si trova a San Martino sulla Marruccina in provincia di Chieti, piccola cittadina per la quale Masciarelli ha fatto non poco in termini di visibilità, notorietà e viabilità.

Ecco quindi una piccola verticale che ha lasciato il segno proprio per la difficoltà nella scelta del vino migliore. Ecco le annate degustate:

1994

Un'ottima annata. Primavera piovosa ed estate asciutta con una buona maturazione dell'uva. Il colore dominante è il granato. Naso variegato – frutta matura, dattero, fichi, marasca, speziato e

balsamico. In bocca è fresco con scia sapida nel finale. Vino pienamente vivo, complesso ed elegante con tannino percettibile. Molto persistente.

1998

Annata meno buona del 1994 con pioggia in primavera e in agosto e ottobre in pieno sole. Naso di grande compattezza – note scure, terra bagnata, china. Meno balsamico, meno fresco e meno sapido del 1994 con un tannino presente, morbido ed appagante.

1999

Annata medio-bassa con pioggia in primavera, a luglio ed in agosto. Annata difficile con una minore produzione. All'olfatto marasca, sensazioni erbacee, mineralità e componenti selvatiche. In bocca più floreale che fruttato; elegante, nonostante un tannino lievemente polveroso.

2000

Annata grandiosa, asciutta. Poca pioggia ad aprile, estate ventilata e settembre caldo con grande escursione termica. La vendemmia è terminata il 26 ottobre.



Vino profondo, complesso, potente. Fruttato di visciola e speziato con note di curry e pellame. Alcol perfettamente fuso.

2001

Annata buona con una primavera regolare. Germogliamento precoce, poi è arrivato il freddo. Giugno e Luglio con il sole e vendemmia i primi di Novembre – è piovuto una sola volta durante la raccolta.

Profumi avvolgenti di violetta, rosa appassita seguiti da speziatura di cacao, di cuoio e da una balsamicità che ricorda la menta e

l'eucalipto. Si avverte più acidità e più alcol del 2000 con un tannino, forse, meno levigato.

2005

Bellissima annata. E' nevicato il 15 aprile. Estate caldissima. La vendemmia è terminata l'8 novembre. Nel bicchiere domina il color porpora ed il vino è luminoso e consistente. Floreale, frutti di bosco, toni balsamici ed inizio di speziature, potente ed elegante con un magistrale equilibrio di tutte le componenti.

TERRA E TRADIZIONE

Tino Colla (Poderi Colla): 3 secoli di “vite” e “bachi” tra le Langhe Albesi.

di Michele Longo

In ogni istante della vita siamo ciò che saremo non meno di ciò che siamo stati.

Oscar Wilde

Vi chiederete che cosa c'entrano i bachi da seta con il vino. C'è un modo semplice di scoprirlo, andate a trovare Tino a San Rocco Seno d'Elvio (Alba) e sarà felice di spiegarvelo. Vi farà vedere gli olmi (delle cui

non c'era stato: oidio, peronospora, fillossera, grandine ...). Così gli unici soldi che entravano nelle famiglie prima di quella data, erano quelli dei bachi da seta, che, per l'appunto, si nutrivano con le foglie dell'olmo. Questo accadeva ad Alba (dove c'era un mercato importantissimo per i bachi da seta n.d.r.) ancora dopo l'ultima guerra. Non stiamo parlando di quattro secoli fa,



foglie i bachi da seta sono ghiotti), che una volta erano presenti in tutte le aziende vitivinicole. Già perché chi viveva di viticoltura e vendeva l'uva, i primi soldi li prendeva solo dopo la vendemmia verso Natale (se la vendemmia era andata bene e

eppure i ricordi di queste tradizioni si sono ormai quasi completamente persi. Tino vi spiegherà che a quel tempo tutti i viticoltori allevavano bachi da seta, per poter garantirsi un sostentamento prima della arrivo dei soldi della vendita dell'uva. La storia di questa

famiglia parte da lontano, i documenti più “antichi” che riportano atti riconducibili al commercio del vino risalgono al 1703. Se volete qualche dettaglio in più, fatevi un giro sul loro sito, lo troverete ricco di dettagli sulla storia (autentica passione di Tino, oltre a quella del vino e della musica) di questa famiglia e dell’enologia di questa parte di Piemonte. Camminare e chiacchierare in mezzo alle vigne con lui, invece, vi consentirà di fare un viaggio in un continuo passaggio tra passato e presente, in quelle che sono state le difficoltà, le fasi e le evoluzioni che hanno dovuto affrontare coloro che da queste parti avevano deciso “di vivere di vino”, senza essere dei nobili.

Tre secoli sono tanti, quindi iniziamo dal fondo. Come e perché nata l’azienda Poderi Colla?

Questa azienda è nata dalla voglia, mia e di mia nipote Federica, di costruire qualcosa di nostro dopo aver ceduto definitivamente la Prunotto (*l’azienda che mio fratello ha condotto per quasi 40 anni, prima di venderla agli Antinori negli anni ‘90*). Tre proprietà in posizioni ottime, messe insieme grazie soprattutto a quello che ha saputo “seminare” e costruire, in termini di esperienze e relazioni personali, mio fratello Beppe in oltre 50 anni di vita dedicati con passione e ad altissimo livello alla produzione dei grandi vini di questa zona. Un ponte con le tradizioni della nostra famiglia.

Quanto è stato, ed è importante avere un fratello come Beppe?

Ha iniziato nel 1949, in un mondo che era quasi medievale e in questi anni ha visto tutta la rivoluzione, o evoluzione, che ha riguardato il mondo del vino. Da lui ho imparato tanto, sotto tanti aspetti, e non solo quelli enologici. Non sto parlando solo del modo in cui pensare al vino, ma è più intimamente connesso a come pensare, vedere e vivere la vita. Lui viene da un mondo che non esiste più da tanti anni; ogni tanto ci racconta degli aneddoti che ci lasciano senza parole. Rappresenta la memoria storica di un modo di fare le cose che oggi non ha paragoni. In questa zona è stato il primo a

sperimentare tutto. Un autentico pioniere. Il primo a fare il controllo della temperatura, il primo a pensare allo stoccaggio in bottiglia prima di spedire, il primo ad usare i tappi da 50. È stato il primo nel ’61 a vinificare i cru separatamente. Gli altri, tutti i grandi più conosciuti, sono venuti dopo.

Anche tuo papà ha avuto una storia enologica importante, avendo potuto collaborare agli inizi del ‘900 con personaggi che hanno fatto la storia dell’enologia piemontese come i dr. Stucchi e Mensio

Anche a lui devo tanto per gli insegnamenti di vita. Munsù Pierino (come veniva chiamato mio papà in dialetto al paese) aveva una sua autorevolezza, riconosciutagli da tutti. Ancora oggi quando devo prendere delle decisioni, o mi trovo in situazioni in cui mi è difficile capire, mi siedo e cerco di ragionare come avrebbe fatto lui nella stessa situazione. Con la sua esperienza, la sua intelligenza di vita, la sua semplicità e onestà intellettuale riusciva sempre a trovare la risposta giusta e ad essere un passo davanti agli altri. Ti spiazzava per la sua capacità di trovare semplicità nella complessità. Perché, come diceva sempre, nella vita la soluzione migliore è sempre quella più semplice.

Cosa ti hanno trasmesso queste generazioni di vignaioli che ti hanno preceduto?

L’importanza di fare le cose per bene e in modo serio, perché, come diceva mio padre Pietro, prima o poi qualcuno te le riconoscerà. Poi l’essenza della ragione di esistere della nostra azienda: cercare di fare vini “originali” dalle nostre vigne. Vini che non potrà fare nessun altro, perché nessun altro ha queste vigne. Oggi l’unico modo che abbiamo per sopravvivere è distinguersi. Per riuscirci dobbiamo cercare di “personalizzare” ogni singolo vino per renderlo distinguibile.

Intendi dire che si capisca che è fatto da voi?

Esattamente il contrario. Non vogliamo che si riconosca la mano dell’enologo, anche se in famiglia lo siamo tutti. La nostra capacità deve essere quella di fare vini che siano fedeli alla loro “origine”. Dobbiamo puntare alla massima valorizzazione delle caratteristiche di ogni singola accoppiata vitigno-vigneto che



abbiamo la fortuna di aver selezionato, perché quelle sono realmente uniche e inimitabili. Oggi con la tecnologia e le conoscenze enologiche, i vini sono tutti mediamente buoni. L'unico modo per distinguersi e stare sul mercato è andare oltre alla media, e l'unica strada che conosco per riuscirci è affidarsi al rispetto della Natura e delle Origini.

Nella presentazione dei vostri vini usate l'aggettivo "classico", quasi in contrapposizione a "tradizionale". Perché?

Faccio attenzione ad usare la parola tradizione, perché spesso viene dai più fraintesa. Allora se posso spiegarmi la uso, altrimenti preferisco usare un altro termine. La parola tradizione a volte ha anche una connotazione negativa. Sentiamo a volte spacciare per tradizione errori che venivano commessi nel passato, giustificandoli con la frase "una volta si faceva così!". Questo è il motivo per cui preferisco parlare di rispetto delle origini, come ponte e continuità tra passato e futuro. Se guardi al passato con attenzione ed intelligenza trovi tante risposte ai quesiti di oggi e anche un'idea della direzione da seguire nel futuro. I nostri vecchi, che non erano assolutamente stupidi, sebbene poco istruiti e poveri, avendo speso la loro intera vita in questi territori, conoscevano tutto (dove piantare il nebbiolo, e dove piantare il barbera, dove grandinava di più e dove non grandinava). Una conoscenza data dall'esperienza, dall'osservazione e da ritmi di vita più a misura d'uomo, in cui il rispetto della Natura era un valore.

Beh, anche oggi molti stanno facendo della Natura un Valore, ma economico, di

marketing ...

Appunto. Oggi si è perso quello che rappresenta realmente la Natura. Bisogna avere il coraggio di attingere dall'intelligenza e dall'esperienza dei nostri vecchi, ma non per fregiarsi di un'etichetta. La maggior parte delle persone non ha più una pallida idea di cosa sia in realtà un bosco, una vigna, o anche semplicemente una gallina. Eppure tutti parliamo, ricerchiamo, disquisiamo della natura. Ci riempiamo la bocca di parole, di biologico, di bio-dinamico, ma senza in realtà aver realmente capito quanto sia fondamentale, centrale e semplice la Natura. Si parla tanto, ma nei fatti si è perso tutto, la gente parla di galline, di boschi, di vigne, solo perché le ha viste in televisione. La Natura ha bisogno semplicemente di Rispetto e un po' di Buon Senso. Se non rispetteremo queste regole, siamo destinati a distruggere tutto

Quanto ha influito nel tuo modo di pensare il vino la tua esperienza in Borgogna .

Penso di essere stato il primo ad esserci stato, dopo essermi diplomato nel '69. Lì ho passato 6 mesi intensi, con due personaggi a cui devo molto: Jean Siegrist e Max Leglise. Due autentici fuoriclasse dell'enologia, direttore e vice direttore dell'Istituto di Enologia di Borgogna a Beaune. La passione per il Pinot Nero è nata lì. All'inizio non li capivo, d'altronde io rispetto a loro, che rappresentavano l'Università del Vino, ero poco più che alle elementari. I loro insegnamenti erano riassumibili in una unica parola: Rispetto. Rispetto per la Natura e per le Origini. Qualche idea ce l'avevamo anche noi, ma da loro era già tutto chiaro. Quell'esperienza mi ha rafforzato nelle nostre

convinzioni di puntare a valorizzare il territorio.

Cosa significa per te fare un “vino di territorio”?

Anche questa oggi è diventata un’etichetta, come lo è spesso parlare di “biologico” piuttosto che di “botti grandi” o “botti piccole”. Etichette spesso usate da chi fino a ieri ne faceva di cotte e di crude, solo per motivi di marketing. Per fare “vini di territorio” bisogna esserne davvero convinti e avere la cultura del territorio.

Voi produceste sia Barolo che Barbaresco: quali differenze ci sono?

La cosa più difficile è proprio spiegare le diversità tra Barolo e Barbaresco. Mi sono trovato più volte a doverlo fare, anche ufficialmente, ma è davvero complicato. Solitamente si dice che il Barbaresco è più femminile, e il Barolo è più maschile. È vero in generale, ma poi se vai ad approfondire, ti troverai a bere dei Barbaresco più “maschili” e strutturati di certi Barolo o viceversa. Prendi un Montestefano e ti accorgerai che è molto più strutturato di tanti Barolo. Semplificando si può dire così, ma in realtà l’argomento va approfondito, per scoprire ogni singolo vigneto che caratteristiche può dare. Se proprio vogliamo fare una differenza, che potrebbe giustificare il fatto che i Barbaresco sono mediamente pronti prima (con tutte le differenze ed eccezioni del caso), è che le vallate del Barbaresco sono tutte aperte sul Tanaro rispetto a quelle di Barolo. Questo comporta degli sbalzi di temperatura molto più accentuati durante tutto l’anno, che portano ad una maturazione diversa, che forse dà origine a vini meno tannici e un po’ più eleganti nei primi anni.

Parlando di etichette, anche a te chiedo quanto sia reale e quanto sia marketing l’esplosione dei cru tra Barolo e Barbaresco

Vinificare separatamente i vari cru ha un senso solo per quelli veramente grandi, che non sono molti, e che hanno complessità ed equilibrio tali da renderli veramente unici. Negli altri casi invece è meglio assemblarli insieme, perché, se sai cosa fare e conosci la materia prima, si riesce ad ottenere un risultato complessivamente migliore,

equilibrando e valorizzando le caratteristiche migliori di ogni singolo vigneto. Anche in questo Beppe è stato un pioniere. Grazie alla sua esperienza alla Bonardi (*una delle più importanti aziende albesi degli anni ’40 e ’50 n.d.r.*) ha potuto conoscere e vinificare separatamente tutti i vitigni e tutti i vigneti dell’Albese, permettendogli, già dall’inizio degli anni ’60, di individuare e comprendere quali fossero i migliori cru per ognuno dei vini di queste zone. Questo prezioso bagaglio di conoscenze gli ha consentito, quando ha rilevato la Prunotto, di selezionare e scegliere i migliori vigneti. È stato lui il primo a vinificare il Bussia nel ’61.

Stiamo passeggiando tra i filari della collina Bricco del Drago, da cui l’omonimo vino nato dall’intuizione di Luciano De Giacomi; come è nata la vostra collaborazione?

De Giacomi è stato il personaggio più importante del mondo eno-gastronomico albese. Il Carlin Petrini degli anni ’50 - ’60, tanto per capirci. Su queste colline lui ci ha dedicato la vita. È stato il primo negli anni ’50 a pensare di preservare la tradizionalità della cucina di questo territorio. Ha fondato la “Famiglia Albeisa” e poi i “Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba”. Una delle poche confraternite serie di Italia. Ha pubblicato libri conosciuti e apprezzati in tutto il mondo. Le “Strade dei Vini” le ha inventate lui negli anni ’60. È stato lui, con il Dolcetto di questa collina (il Bricco del Drago per l’appunto) che era particolarmente buono, ma troppo buono per essere solo un dolcetto, che ha pensato di invecchiarlo in legno. Ed è stata un’idea indovinatissima. Il vino era molto piacevole ma mancava ancora di eleganza, così ha pensato di aggiungergli del nebbiolo, ed è nato il primo Vino da Tavola importante in Italia, era il 1969, gli altri sono arrivati dopo. Tradizionalista ai massimi livelli, ma con delle aperture illuminate. È riuscito grazie alla sua ostinazione, primo nella storia per un vino da tavola, ad ottenere una delimitazione con Decreto Presidenziale di questo vino, che si può produrre con le sole uve di questa collinetta. Ci conoscevamo da sempre; così quando noi abbiamo venduto la Prunotto, ci ha chiesto di prendere in affitto la sua

azienda, perché sicuro che l'avremmo condotta secondo la sua filosofia.

Quanto è cambiato dai tempi di De Giacomo, e qual è il pericolo maggiore per questa zona?

È cambiato quasi tutto. Il pericolo maggiore che non abbiamo saputo gestire? L'egoismo e l'individualismo. Questi combinati insieme hanno comportato una sovrapproduzione, che ha portato negli ultimi anni, in seguito alla crisi, a svendite di annate di vino sfuso sotto costo agli imbottigliatori. Oggi stiamo pagando l'ingordigia di aver voluto spingere sull'aumento di produzione e questi sono i risultati. La regola "doppio di produzione

abbandonare. Noi non siamo riusciti a capire, ad anticipare il cambiamento che è avvenuto in questi ultimi anni. L'arrivo dei californiani e degli australiani, che organizzativamente parlando sono bravissimi (la Constellation oggi è un gruppo da 1 miliardo di bottiglie e raggruppa marchi prestigiosi), ha cambiato le regole del gioco. Loro non solo dominano il mercato, la distribuzione e la stampa, ma ora sono in grado di indirizzare anche il gusto dei consumatori. A noi non ci resta che competere per spazi di sopravvivenza, minoritari, perché i grossi numeri sono in mano loro. Ormai è la grande industria che detta le regole (anche a livello burocratico), e



magari al doppio di prezzo" non poteva reggere. Tutto questo perché abbiamo portato il vino da un fatto artigianale-agricolo ad un fatto industriale in cui le regole del gioco sono quelle del business.

Quale pensi sia stata la vostra responsabilità?

Noi vignaioli, fino a circa 20 anni fa, eravamo convinti che il mondo del vino non potesse sopportare le regole del mondo industriale. I grossi gruppi sono presenti in questo mercato solo da pochi anni; quelli che ci avevano provato nel passato (Winefood, Seagram, ...) avevano fallito, e avevano dovuto

noi ci troviamo nella condizione di corrergli dietro. Oggi la maggior parte del vino si vende nei supermercati (in Germania fino all'85%, ed anche quello di qualità, con aree dedicate e personale qualificato a supportare e indirizzare il consumatore) e lì, noi piccoli, abbiamo pochissime possibilità di accedervi. Non vedo alcun modo di cambiare questo trend. Il nostro è un angoletto del mercato, a volte ingenuamente continuiamo a pensare che questo sia il Mercato, ma non è così; mangiamo solo più le briciole che l'industria del vino ci lascia.

Togliamoci qualche sassolino dalla scarpa.

Se fossi assessore all'agricoltura cosa proporresti

Non saprei cosa dire. Le cose da fare sono poche e semplici, ma per farle dovremmo essere uniti e non lo siamo. Dovremmo combattere questa eccessiva burocratizzazione, che ci sta "uccidendo", ma invece ognuno di noi va per conto suo. Qui la burocrazia lavora per autoalimentarsi, in Francia lavora al servizio di chi lavora. Basterebbe iniziare da questo, ma avere il coraggio e l'unità per farlo. L'exasperazione di oggi, sta solo creando confusione, ed è solo figlia dell'individualismo spinto che stiamo vivendo, che ci sta solo portando danni a tutto vantaggio degli industriali.

Parliamo di quei vini che l'industria non riesce ancora a fare. Quali sono quelli che ti hanno ispirato maggiormente

Certe annate vecchie di Prunotto. Vini eccezionali, che mi hanno sempre spinto a cercare di seguire quella strada. A quei tempi non c'era molto mercato per i vini di qualità. Nel senso che nessuno li ricercava e nessuno te li pagava. Quando nel 1986 sono entrato in Prunotto a lavorare con mio fratello, si vendeva a 2.600 lire la Barbera Pian Romualdo del 1982. Non c'era la cultura ed il mercato dei vini di qualità. I prezzi sono diventati remunerativi dagli anni '90 in poi. Tra i pochi che avevano l'ambizione di fare vino di qualità, potevi trovare bottiglie incredibili; difficili da trovare oggi a quei livelli. Perché sicuramente a quel tempo il livello medio era inferiore rispetto ad oggi, ma quelle poche eccezioni, erano delle punte di qualità assoluta. Ed è a quei vini che penso, e da cui vogliamo trarre stimolo e ispirazione. Sono quei vini che a distanza di 30 40 anni, sanno regalare emozioni. Questi sono i vini a cui voglio fare riferimento, calandoli ovviamente nel contesto attuale che è sostanzialmente diverso rispetto a quel tempo.

Che caratteristiche deve avere un grande vino

La bevibilità, la freschezza e la capacità di invecchiare. È importante l'integrità del vino, il non sentirlo "limato". Devi sentire che è lui; devi avere piacere di berlo bicchiere dopo bicchiere, fino alla fine della bottiglia.

Come si fa a fare il vino buono quando non hai vigne di proprietà.

È semplicissimo: devi conoscere le zone buone, e pagare le uve il giusto. Sai come faceva Beppe, quando comprava le uve da questo produttore (*e nello spiegarmelo mi indicava una vigna spettacolare da cui nasce il loro Barbaresco Roncaglie n.d.r.*). Un anno il prezzo lo faceva il produttore, l'anno successivo lo faceva Beppe. Avevano un rapporto di fiducia costruito in 50 anni. Quando si è trattato di vendere il vigneto, loro non si sono sognati di venderlo ad un altro che non fosse Beppe. Basta usare onestà e buon senso. Certo che se vuoi le uve Montestefano e le vuoi pagare al prezzo di mercato, un anno che il produttore è preso per la gola può andarti bene, ma l'anno dopo ti manda a stendere. Noi queste aziende le abbiamo grazie al rapporto che mio fratello ha saputo costruire nel tempo. Vuol dire avere avuto l'onestà di comprare le uve anche quando l'annata non era buona, pagandole quello che era giusto per il lavoro speso.

Vini e Musica

Riesling '08:

Il Riesling per De Giacomi è nato dalla voglia di sperimentare con un vitigno a bacca bianca che potesse dare un vino con personalità e carattere, perché era stufo di quei vini tutti uguali e troppo morbidi e rotondi a cui ci stavano abituando. Non è un vino di Langhe, ma è fresco, vivo, con una bella acidità. Senza fare paragoni con quelli alsaziani, è un buon riesling che ci da molte soddisfazioni. Per me la maggior parte dei vini sono monodimensionali, alcuni bidimensionali, ben pochi sono tridimensionali. In quest'ultima categoria, per quello che conosco, ci metto il Pinot Nero e il Nebbiolo tra i rossi, il Riesling tra i bianchi. Questi sono vini che da qualunque angolo tu li guardi sono diversi e ti regalano emozioni differenti. A qualunque epoca sono sempre in evoluzione, e per quanto gli giri intorno mostrano sempre sfaccettature nuove e differenti: come i diamanti.

È una musica rock, aggressiva ma raffinata: ***Premiata Forneria Marconi***, ma quella degli anni '70.

Metodo Classico “Pietro Colla” ’05 (Cuveè Nebbiolo – Pinot Nero)

Deriva dal nostro rapporto con i Gancia, che fonda le sue radici già dall’800 se non ancora prima. La loro famiglia è sempre stata in buoni rapporti con la nostra. Così quando mio padre era in età da lavoro, nel 1909, Gancia ha voluto che andasse a lavorare da lui, imparando così il “mestiere” di champagnista, da Pierino Gallese, la prima persona che Gancia aveva mandato in Francia per imparare il metodo Champenoise. Lui è stato l’ultimo champagnista albese che conosceva il metodo di sboccatura “a la voleè”. Ed è per questo che è nato il nostro Metodo Classico “Pietro Colla” (Nebbiolo e Pinot Nero), per dedicarlo a lui e a tutto quello che ha fatto nella sua vita per questo tipo di vinificazione. È un vino ampio, complesso e strutturato. Per noi questo vino ha una ragione di esistere se riusciamo a tirar fuori qualcosa di diverso, di speciale e originale. Crediamo che questa cuveè abbia una sua personalità. Penso ad un pezzo di musica classica, elegante e raffinato con un bel *Valzer Viennese* di *Strauss*.

Campo Romano ’08 (Pinot Nero)

Qui si sente un po’ il legno, ma non superiamo mai il 10% di barrique nuove. È una delle vigne di pinot nero più vecchie piantate dopo la guerra. È un vino che vuole risultare elegante e fine come devono essere questi vini, ma soprattutto vogliamo che si riconosca ad occhi chiusi che abbia i caratteri distintivi di un pinot nero. Qui ci assocerei un pezzo di *Miles Davis*.

Bricco del Drago ’06 (85% Dolcetto – 15% Nebbiolo)

Qui c’è una combinazione di componenti, tali per cui viene fuori questo Dolcetto: alcune inspiegabili, ma è il bello della natura. È quello che crea quella diversità, quella unicità irripetibile che, fortunatamente, non è né spiegabile, né riproducibile. L’ulteriore conferma che è la Natura che guida e che crea la “base” di un vino, e noi non dobbiamo fare altro che seguirla, accompagnarla, senza esasperare e senza cercare di “appiattare” nel

rispetto delle diversità che ci offre annata dopo annata. Questo è un vino diverso, trasmette esuberanza e allegria, pur essendo un vino complesso e ampio. Anche questo è un pezzo di jazz, ma più caldo, morbido, avvolgente. Direi un pezzo più allegro alla

Louis Armstrong o alla Ella Fitzgerald.

L’intuizione geniale di un grande personaggio come De Giacomo. Dovresti provare il Bricco del Drago ’90 che è stato più di 4 anni in legno, quello che abbiamo trovato quando siamo arrivati qui al Bricco del Drago nel ’94 (4 anni e 3 mesi in legno) un vino da non crederci.

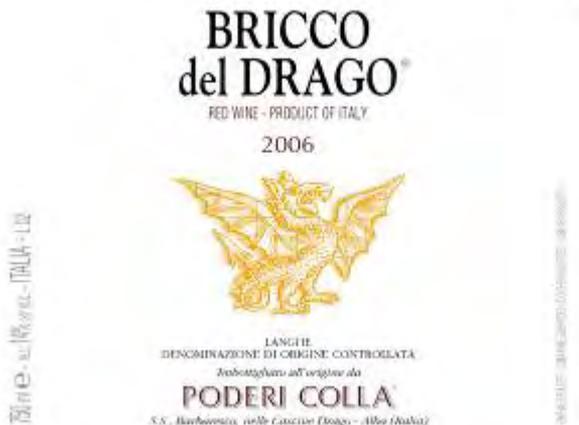
Barbaresco Roncaglie ’06

Bisogna comprendere che Barolo e Barbaresco sono due vini differenti, ma due grandi vini. Per questo vino penso ad un pezzo di musica classica, elegante e raffinato: una sonata di *Chopin*. (Ho assaggiato il 2003, un’annata molto discussa e atipica: da restare a bocca aperta, semplicemente grande! n.d.r.). Diverso dal ’03; d’altronde se tutte le annate fossero uguali, non metteremo l’annata ma la data di scadenza.

Barolo Bussia ’06

Al Barolo associa *Verdi*. Quelle opere grandiose, imponenti, con orchestra e coro. Complessità e struttura, più invecchiano e più si aggiungono strumenti all’orchestra. Direi un’opera come l’*Aida*. E poi, se volessimo essere pignoli, ogni annata dovrebbe essere un pezzo diverso, perché aumenta la complessità.





Bonnè – Moscato Aromatizzato

Qui senza esitazione, ti dico un *Can Can* della Belle Epoque, un pezzo che sa di gioia, esuberanza, festa. È un moscato aggiunto di 11 aromi, luna delle difficoltà sta nel trovare, i fiori, le bacche, i semi, originali e freschi. Non ha confronto con altri vini, e, mentre nel secolo scorso si beveva come aperitivo, forse con il cioccolato fondente è il miglior abbinamento possibile.

Vini Assaggiati

Vini classi, senza scorciatoie, nessuna concessione al “gusto internazional-bordolese”, distinguibili e per questo originali e fedeli a questo territorio.

Riesling ‘08:

Cristallino, ribes, pietra focaia, pieno al naso e in bocca. Acidità e mineralità perfettamente equilibrate. Sì è una musica rock: avete presente *I’m so free* di *Lou Reed*

Metodo Classico “Pietro Colla” ’05 (Cuveè Nebbiolo – Pinot Nero)

Interessante e singolare. In bocca ancor meglio che al naso. Ampio, strutturato, pieno e persistente. La prova di cosa si può fare con il nebbiolo. Io ci vedo bene *Johannes Brahms - Hungarian Dance No.5*

Campo Romano ‘08 (Pinot Nero)

Delicato, caratteristico pinot nero. Pepe bianco, frutti rossi e fiori. Elegante ed equilibrato, lungo, piacevole. Raffinato, sì un pezzo di jazz ci sta tutto: *The Bill Evans Trio: If you could see me now*

Bricco del Drago ‘06 (85% Dolcetto – 15% Nebbiolo)

Molto intenso e profondo. Il volume del Dolcetto e la finezza del Nebbiolo si fondono perfettamente. Come in un brano in cui il primo è la base, il secondo la melodia. Ricco e speziato, direi per stare sul moderno, un pezzo di *Macy Gray: I try*

Barbaresco Roncaglie ‘06

Rubino intenso, già agli occhi ti affascina. Profumi ampi complessi: rosa e sottobosco con note speziate in perfetta armonia. Pieno, elegante; un vino “femminile” ma con una personalità d’impatto. Piacevole e raffinato come il pianoforte del *Minute Waltz* di *Frederic Chopin*.

Barolo Bussia ‘06

Nebbiolo alla sua massima espressione. Naso complesso di carattere e personalità. Le note minerali e animali ne fanno un grande vino. Al palato non tradisce il naso. Questo è un pezzo da grande orchestra e per non sbagliare dico: dal *Nabucco* di *Verdi* il *Coro degli Schiavi Ebrei*

Bonnè – Moscato Aromatizzato

Personalità ricca ed avvolgente. Fine, intenso e penetrante. Al palato è un crescendo di ampie e inaspettate sensazioni giocate tra il dolce e l’amarognolo. Piacevole, sorprendente e coinvolgente come il crescendo della *Marcia di Radetsky di Strauss*

I VIAGGI DI LUCA: CHIANTI CLASSICO

di Luca Azzellino

CASTELLO DI MONSANTO



Tra le aziende più storiche e fedeli alla tradizione del Chianti Classico troviamo senza alcun dubbio in Barberino Val D'Elsa, il Castello di Monsanto di Fabrizio e Laura Bianchi. L'azienda riveste, almeno per me, un'importanza fondamentale nella storia del Chianti in quanto Fabrizio è stato un autentico precursore e innovatore della zona, basti pensare che già dal 1968 eliminò l'utilizzo delle uve bianche nella produzione del suo Chianti Classico, (consentito dal disciplinare di produzione solo molti anni più tardi) limitandosi solo a sangiovese, canaiolo e colorino.

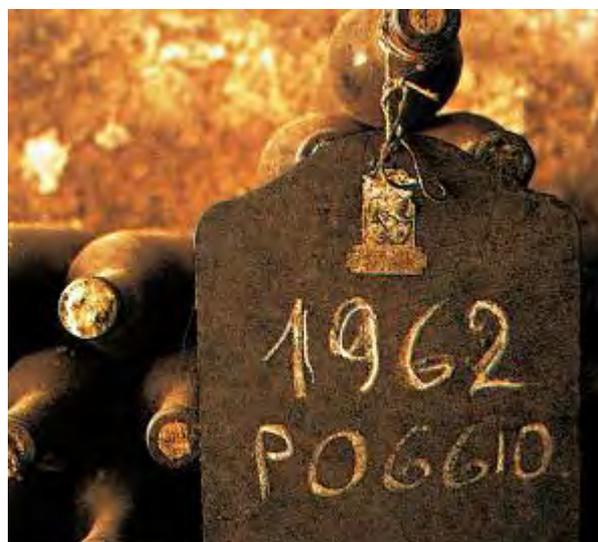
La proprietà, avviata dallo stesso Fabrizio nel 1962, si estende per circa 250 ettari di cui oltre la metà è tuttora mantenuta a bosco, con circa 72 ettari di vigna situate tra i 250 e 310 metri sul livello del mare. I terreni sono per la maggioranza di galestro e scheletro che garantiscono vini longevi e di forte impronta

minerale, e in parte di formazione tufacea che ha la caratteristica di donare maggior profumo al vino specialmente da giovane.

I vini assaggiati:

Chardonnay Fabrizio Bianchi 2006: prodotto a partire dal 1980, vinifica parte in acciaio e parte in tonneau con affinamento sur lie per circa 6 mesi. Giallo dorato al colore, si distingue al naso per definizione e una certa ampiezza, affiancando a note fresche floreali e agrumate, sensazioni di erbe aromatiche, frutta secca e accenti burrosi. Assaggio pieno e avvolgente, ben sostenuto da acidità e una bella scia salina che dona dinamicità alla beva.

Chianti Classico 2008: 90% sangiovese e 10% canaiolo e colorino, affina per circa 12 mesi parte in botti di Slavonia e parte in barriques di terzo passaggio. Rubino luminoso al colore, al naso offre eleganza e una certa complessità con sentori tipici



floreali e fruttati di piccoli frutti rossi, tanta mineralità e accenni terrosi e speziati. Bocca vibrante per acidità, bel tannino croccante e ottima struttura con piacevolissimi rimandi fruttati. Lungo e appagante il finale.

Chianti Classico 2007: evidenzia un quadro olfattivo molto aperto e polposo, molto ricco nelle sensazioni fruttate, importante speziatura orientali, erbe di macchia e sottobosco. All'assaggio è pieno, goloso nella componente fruttata, comunque con adeguata acidità e tannino fine e la solita scia minerale a segnare la beva.

2007, è pieno, compatto, ancora piuttosto duro e con tanto tannino ma di grande classe. Evidenzia comunque un allungo e progressione superiore con finale dai toni minerali scuri.

Chianti Classico Riserva il Poggio 2006: 94 % sangiovese, 6% canaiolo e colorino, affina per circa 18 mesi tra barriques e tonneau di legno francese. Rubino compatto al colore, si distingue al naso per grande eleganza e ampiezza, con sentori floreali, ciliegia croccante, ribes, poi alloro, rabarbaro, tabacco, accenni balsamici e profonde note



Chianti Classico Riserva 2007: 90% sangiovese e 10% tra canaiolo e colorino, affina per circa 12 mesi in barriques di secondo passaggio. Colore rosso rubino, si evidenzia da subito una maggior profondità al naso sempre molto preciso ed elegante nella successione dei sentori di viola e di frutti rossi maturi a cui seguono liquirizia, rabarbaro, spezie orientali e note minerali e terrose. L'assaggio si conferma pieno, succoso, con bella progressione sapida e tannini ben maturi. Molto lungo in persistenza con ritorni delle note di liquirizia e terra.

Chianti Classico Riserva 2006: l'annata importante regala sicuramente un vino di maggior ampiezza e profondità, in evidenza le note minerali, poi balsamicità, erbe aromatiche, viola, china e frutti di bosco. Al palato il vino risulta più indietro rispetto al

terrose e di grafite. Seppur giovanissimo al palato, rivela una classe superiore, molto elegante, vibrante nell'acidità e una trama tattile finissima. Lunghissimo in chiusura su toni minerali e terrosi.

Chianti Classico Riserva il Poggio 2004: altra annata importante questa 2004 che propone da subito un naso profondo, terroso e minerale e intensa nota fruttata a fare da contorno. A seguire sentori di spezie, china e nota balsamica. Bocca elegante, equilibrata seppur con acidità viva, di grande ampiezza e progressione gustativa e dal tannino molto fine. Lunghissima la persistenza minerale e terrosa.

Vin Santo La Chimera 1995: prodotto in parti uguali di trebbiano e malvasia, le uve appassiscono sino a Marzo e in seguito il vino riposa nei caratelli per circa 10 anni.

Bellissimo oro antico al colore, intenso e invitante al naso, ricco di sensazioni di albicocca matura a cui seguono note smaltate, balsamicità, erbe mediche, frutta secca e agrumi canditi. Al palato è ricco e suadente con bel supporto di acidità che rende la beva molto facile e scorrevole. Lunghissima la persistenza con ritorno in retrofatto di quanto percepito al naso.

Commento finale: per me è semplicemente una di quelle aziende da non mancare se si vuole comprendere a fondo la conoscenza del Chianti Classico più autentico. I vini prodotti sono tutti di grande fascino ed eleganza con dei numeri impressionanti per il livello di qualità proposta. Memorabili le versioni di Riserva il Poggio 2006 e 2004.

ISOLE E OLENA

La storia di Isole e Olena ha inizio negli anni '70 quando l'allora giovane Paolo De Marchi, di origini piemontesi, decide che la proprietà toscana di famiglia, acquistata diversi anni prima e utilizzata come solo luogo di vacanza, fosse il posto ideale per iniziare a produrre vino. Gli inizi furono difficili e gli investimenti piuttosto ingenti tanto che il papà

di Paolo non fu molto felice della decisione presa da suo figlio e solo dopo parecchi anni ne seppe finalmente riconoscere i grandi meriti e risultati poi ottenuti.

Ci troviamo a Barberino Val D'Elsa e la proprietà è costituita da 50 ettari di vigna situati nei borghi di Isole e di Olena da cui per l'appunto l'azienda prende il nome, con il Sangiovese a farla da padrone ma dove troviamo anche, Canaiolo, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Syrah, Malvasia e Trebbiano.

Mi preme sottolineare che qui più che altrove quello che è veramente fondamentale per i grandi risultati raggiunti, è il rapporto quasi in simbiosi di Paolo che ha con le proprie vigne, persona dotata di grande sensibilità e dialettica e, assolutamente disarmante nella sua semplicità di considerarsi fundamentalmente un produttore di frutta, e pertanto da ritenere il suo compito solamente quello di portare in cantina la migliore frutta possibile per poter ottenere dei vini di grande qualità (facile a dirsi...).

I vini assaggiati:

Chardonnay Collezione de Marchi 2007: vinificato in legno, affina poi sempre in legno sulle fecce fini per circa 12 mesi. Colore giallo oro, naso intenso e ampio con evidenza di sentori agrumati, fiori bianchi, anche frutta





esotica, nota balsamica, erbe e sentori di tostatura e di frutta secca. Al palato è ricco, molto sapido, rotondo con lungo finale in cui tornano le note di frutta secca.

Chianti Classico 2008: 80% Sangiovese, 15% Canaiolo, 5% Syrah. Rubino compatto, elegante e fresco al olfatto dalle nette sensazioni di viola, poi frutto di bosco, rabarbaro, liquirizia e spunti terrosi. In bocca si conferma elegante, ancora un po' duro (campione di botte) con acidità viva e mai eccessiva e bel finale sapido e fruttato molto pulito.

Chianti Classico 2007: si presenta con un naso dai sentori olfattivi piuttosto aperti, da subito mentolato, poi ciliegia acidula e piccoli frutti rossi in genere, spezie orientali e tante erbe aromatiche. Assaggio succoso, fresco e molto facile. Tannini ben calibrati e finale sapido con piacevoli rimandi fruttati e lunga scia finale.

Cepparello 2006: 100% sangiovese, vinifica in legno e affina in barrique per 12 mesi. Inizialmente un po' chiuso ma poi profondo e complesso e al naso, da subito balsamico, poi ricca speziatura specie cannella e noce moscata, piccoli frutti di bosco, sottobosco, note di rabarbaro e mineralità scura. Grande al palato, ancora giovane ma elegantissimo nella sua progressione. Sembra un vino facile ma è pieno ed avvolgente e con tannini fitti e perfettamente gestiti. Lunghissimo nella sua persistenza gustativa con ritorni di liquirizia, terra e grafite.

Cepparello 2005: si presenta con sentori più delicati, ma molto precisi ed eleganti. Inizialmente floreale, poi ciliegia rossa croccante e lampone, erba di macchia, liquirizia, delicata speziatura, terra e la solita mineralità scura. All'assaggio si conferma più sottile del 2006, più nervoso ma sempre ben bilanciato, dalla lunga progressione sapida e bella avvolgenza fruttata. Nel finale tornano le note di terra e minerali.

Syrah Collezione De Marchi 2004: Rubino cupo al colore, si presenta con un naso elegante e ricco di frutti scuri maturi, poi speziatura di pepe, cannella, a seguire nota balsamica, cioccolato, erbe di macchia, radice di liquirizia e sottobosco. All'assaggio è pieno, avvolgente nella sua componente fruttata quasi glicerica, in ogni caso ben



sostenuto da adeguata acidità e tannino fitto. Nel lungo finale tornano le note di frutta scura e di cioccolato.

Vin Santo del Chianti Classico 2001: appassimento delle uve per circa 4 mesi e il vino riposa per circa sette anni nei caratelli. Bellissimo e suadente al naso con note di frutta matura, specie l'albicocca poi erbe aromatiche, miele e note smaltate. Al palato è piacevolissimo, equilibrato, facile e non eccessivamente dolce. Interminabile al palato con ritorno di tutto ciò che si è percepito al naso.

Commento finale: siamo semplicemente di fronte ad uno dei più bravi produttori italiani e se i grandi risultati ottenuti sino ad ora con i vini toscani non fossero sufficienti, basta vedere cosa sta ottenendo con il Nebbiolo nella proprietà a Lessona, gestita insieme a suo figlio Luca (visita in azienda manco a dirlo straconsigliata). Un Cepparello grandissimo confermato anche dalla bella verticale di qualche tempo fa in Academy di cui Paolo ci ha omaggiato e comunque una gamma di vini tutti di altissimo livello.

MONTEVERTINE

Indubbiamente tra le aziende vanto della viticoltura italiana, Montevertine fu acquistata nel 1967 da Sergio Manetti prevalentemente come casa vacanza e per dedicarsi a produrre un po' di vino esclusivamente per passione. I fatti vollero però che la prima vendemmia del 1971 fu immediatamente un successo e da lì in poi è storia nota per tutti gli enoappassionati, fra cui devo dire vi è anche la spiacevole vicenda (non di certo per Montevertine bensì per il Consorzio del Chianti Classico) di essere costretto a rinunciare alla dicitura Chianti Classico in etichetta in quanto i suoi vini risultavano alla commissione di assaggio "non tipici", o forse dico io di qualità troppo elevata rispetto ai vini dozzinali che la denominazione a quel tempo proponeva.

Oggi alla guida dell'azienda troviamo Martino Manetti, figlio di Sergio che ne prosegue l'attività così come un tempo, occupandosi della gestione degli 11 ettari di proprietà situati tra 450 e i 520 metri sul livello del mare aventi suoli di matrice calcarea con presenze variabili tra galestro e alberese. Tutta la lavorazione delle vigne è gestita manualmente secondo una viticoltura di tipo naturale, che in molto oggi definiscono "biologica", ed anche in cantina si procede semplicemente vinificando le uve in vasche di cemento per circa 25 giorni per tutti i vini



prodotti a cui segue la malolattica sempre nelle vasche di cemento. La maturazione in legno varia dai 12 mesi in botte grande per il Pian del Ciampolo, per passare a 18 mesi sempre in botte di Slavonia più circa 6 mesi in barriques per Montevertine e Pergole Torte.

I vini assaggiati:

Pian del Ciampolo 2008: sangiovese 90%, canaiolo nero 5% e colorino 5%. Colore rubino luminoso e trasparente, elegante al naso nei suoi sentori classici di viola, ciliegia e ribes, con delicata speziatura orientale e sentori di bosco a fare da contorno. All'assaggio rivela subito la sua spiccata acidità e gustosità fruttata rimanendo sempre in un contesto di grande facilità di beva tale da non rendersi conto che il bicchiere sia già finito. Buona la persistenza finale minerale.

Pian del Ciampolo 2007: rubino trasparente al colore, anche in questo caso ritroviamo un naso tipicissimo nella sua sequenza olfattiva un po' più aperto e intenso specie nel fruttato. Solita beva piacevole e golosa, in cui spicca

mammola, piccoli frutti rossi croccanti a cui si aggiungono erbe di macchia mediterranea, spezie, tabacco e sentori di humus e minerali. Al palato ha buon ampiezza, sempre molta l'acidità mantenendosi comunque in un contesto di equilibrio ed armonia. Tannini dolci e perfettamente gestiti e ottimo allungo sapido a dare ritmo al palato che chiude lungo su note fruttate e minerali.

Montevertine 2006: mostra un naso dai sentori olfattivi più lenti a concedersi in un contesto sempre di grande eleganza. Intenso nelle note di sottobosco, a cui si affiancano delicate note floreali, ciliegia rossa, tabacco, pepe, accenni mentolati, cuoio e nota minerale dai sentori salmastri e di roccia spaccata. Bocca piena, compatta, fresca, di grandissima fattura, quasi semplice per quanto è facile nella beva ma che mostra una progressione gustativa sapida di grande classe. Molto lungo in persistenza con ritorno delle note minerali.

Pergole Torte 2007: sangiovese 100%. Rubino luminoso al colore, naso già ben



una spina acido sapida importante che ne caratterizza il finale dai rimandi piacevolmente fruttati e minerali.

Montevertine 2007: sangiovese 90%, canaiolo nero 5% e colorino 5%. L'approccio olfattivo evidenzia da subito un salto di qualità rispetto ai vini precedenti con un surplus di profondità e complessità in più pur rimanendo nei sentori tipici di viola

definito e tipico, intenso nelle sue note giovanili floreali e fruttate a cui seguono note più complesse di rabarbaro, terra, spezie orientali, tabacco, liquirizia e immancabile nota minerale rocciosa. All'assaggio è pieno, avvolgente già ottimamente equilibrato nonostante la spiccata acidità a supporto. I tannini sono dolci e ben integrati e molto



lungo in persistenza con ritorno delle sensazioni speziate e minerali.

Pergole Torte 2006: ha bisogno di un po' di tempo al bicchiere per aprirsi ed evidenziare un naso di grande importanza dove a delicate sensazioni floreali si affiancano sentori di spezie, nota balsamica, poi humus, rabarbaro, note di arancia, erbe e sbuffi minerali di roccia e grafite. Bocca piena, compatta ancora molto giovanile e di grande eleganza in cui spicca una decisa spina acido sapida e dei tannini molto fitti ma di classe. Molto lungo nella sua persistenza finale in cui tornano le note percepite al naso.

Commento finale: confesso che la visita può essere spiazzante, in quanto ci si aspetta sempre di trovare chissà quale appiglio o ricetta segreta per giustificarne la grandezza e importanza dell'azienda come è nel caso di Montevertine, per poi scoprire che non esiste niente di tutto questo. Davvero c'è da chiedersi come mai qui sia possibile trovare dei vini di tale caratura che si mantengono sempre sui 13-13,5% massimo ed hanno classe e complessità da vendere, mentre nel resto del mondo si assiste ad un incremento vertiginoso dell'alcol secondo un'errata equazione grado alcolico uguale vino più buono ed importante.

VAL DELLE CORTI



Piccola ma importante azienda di Radda nata nel 1974 per mano di Giorgio Bianchi il lascio il suo lavoro e la casa di Milano per dedicarsi alla viticoltura nel podere allora in disuso di Val Delle Corti. Dal 1999 con la prematura scomparsa di Giorgio è suo figlio Roberto, coadiuvato da Sean O'Callaghan di Riecine, ad occuparsi della proprietà che consta di 4 ettari di vigna situati tra i 450 e i 500 metri di altitudine su terreni in prevalenza di alberese, scisti e calcare.

In vigna si pratica la coltivazione di tipo biodinamico anche se non è certificata e troviamo soltanto sangiovese e una piccola percentuale di canaiolo. In cantina si procede con vinificazione in tini di acciaio con fermentazione sulle bucce per circa tre settimane senza alcun lievito aggiunto e maturazione per circa 18 mesi in botti di Slavonia sia per l'Annata che per la Riserva. In annate particolari però Roberto per la riserva ricorre alla cosiddetta "Piemontesina" in cui il mosto dopo la fermentazione rimane a contatto con le proprie bucce in tini chiusi per circa 3 mesi.

I vini assaggiati:



Rosè 2009: è un vino da tavola rosato prodotto da un salasso di sangiovese. Colore buccia di cipolla luminoso ha un naso molto intrigante e fresco pieno zeppo di sensazioni floreali, fragolina e lamponi. In bocca poi è buonissimo, acido ma adeguatamente polposo, con piacevolissimi rimandi fruttati e un buona persistenza minerale finale, da bere

tannico e con grande progressione che chiude in un lungo finale su note speziate e minerali.

Chianti Classico 2005: rubino con accenni granato, ha un impatto olfattivo più delicato ed elegante, fresco nelle sensazioni di viola, poi ciliegia croccante, erbe aromatiche, spezie orientali e timbro minerale. Anche al palato si conferma più nervoso, fresco, con grande



a litri!

Chianti Classico 2007: sangiovese 95% e canaiolo 5%. Colore rubino luminoso, ha naso ben impostato e di buona intensità su sentori classici molto fruttati di ciliegia rossa e piccoli frutti rossi, poi viola, erbe aromatiche e spezie orientali. Al palato si conferma piuttosto polposo, bella acidità nervosa, tannini ancora fitti e bel finale sapido e fruttato.

Chianti Classico 2006: rivela un naso leggermente più introverso e profondo, sempre molto sul frutto rosso maturo a cui si affiancano note di terra, liquirizia, cuoio, fiori appassiti, poi nota mentolata, china e sensazioni minerali. All'assaggio ha ottima struttura che si concede meno nella componente fruttata ma risulta molto saporito,

sapidità dai toni salini. I tannini sono ben integrati e il finale è piuttosto lungo con piacevoli rimandi fruttati e minerali.

Chianti Classico Riserva 2007: sangiovese 100%. Rubino compatto al colore, naso molto elegante e ben espresso con sensazioni tipiche di viola, lampone, ciliegia, a cui si affiancano note più profonde di terra e sottobosco, e a seguire rabarbaro, tabacco e mineralità salmastra. Bocca giovane ma già molto interessante, con acidità viva ben bilanciata dalla componente morbida fruttata, tannini fitti ma dolci e ben gestiti e finale molto lungo in cui tornano le note minerali un po' salate.

Chianti Classico Riserva 2006: approccio olfattivo cupo e terroso che ha bisogno di tempo nel bicchiere per aprirsi da cui affiorano delicate sensazioni floreali, poi frutto rosso polposo, una sensazione minerale

salmastra e di grafite, cuoio, pepe e china. Al palato ha grande classe, pieno ed equilibrato ma giustamente nervoso nelle sue note acide. Tannini ancora fitti e grande progressione al palato che chiude in un finale già molto lungo dai rimandi fruttati e minerali.

Commento finale: un'azienda di livello davvero molto alto in tutti i suoi vini assaggiati dal semplice e godibilissimo rosato alle Riserve più importanti, che sono una chiara e fedele espressione del Chianti più nervoso e minerale di Radda. Anche in questo caso non posso esimermi dal segnalare la grande cortesia e umiltà di Roberto e personalmente mi fa sempre piacere incontrare persone di questa caratura specie in una terra come il Chianti.

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

E' una delle aziende più storiche del Chianti, situata nell'estremo sud di Gaiole proprio nel Castello di San Giusto, risalente al 1204, che fu anticamente anche un monastero cistercense ed in seguito proprietà dei Ricasoli. Dai primi del '900 è di proprietà dei

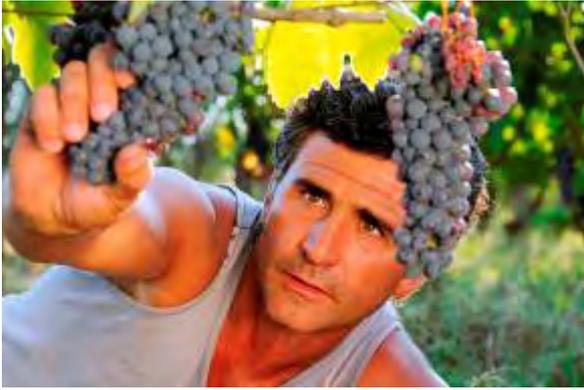
Fratelli Martini di Cigala ed oggi è guidata dai fratelli Luca, Francesco ed Elisabetta.

La superficie totale di proprietà è di circa 160 ettari di cui 28 di vigna attualmente in produzione, sui 31 potenziali e 11 ettari sono ad uliveto. Data la grande estensione troviamo terreni in prevalenza tufacei ma con componenti variabili tra sabbia, limo, argilla, galestro e alberese, coltivazione biologica dal 2001 e certificata dal 2009 e naturalmente il Sangiovese a farla da padrone oltre a Merlot, Canaiolo, Malvasia e Trebbiano. La vinificazione delle uve avviene in maniera che più tradizionale non si può, parte in cemento e parte in acciaio, solo con i lieviti propri delle uve e periodi di macerazione sulle bucce che vanno dai circa 12 giorni per il Chianti Classico a 18 per la Riserva, fino ad oltre 30 per il Percarlo.

I vini assaggiati:

Chianti Classico 2008: 95% sangiovese, 5% canaiolo nero, il vino affina in tonneau di terzo/quarto passaggio per circa 12 mesi. Rubino vivo al colore, naso elegante e compatto, con sensazioni di viola, arancia, ciliegia croccante e lampone, cannella e spunti terrosi. Bocca intrigante, acida e dura, con bel tannino croccante e finale sapido e dissetante.





Chianti Classico 2007: naso splendido e di chiara definizione con evidenza di fiori freschi, poi melograno e piccoli frutti rossi, erbe aromatiche, tabacco e note di terra e minerali. Assaggio succoso, fresco e saporito e molto facile dal finale lungo dai toni fruttati e accenni ferrosi a chiudere.

Chianti Classico Riserva Le Baroncole 2007: 97% sangiovese, 3% canaiolo nero, affina per circa 18 mesi in legni di rovere francese. Colore rosso rubino pieno, si presenta evidenziando sentori olfattivi piuttosto articolati, inizialmente di spezie orientali, poi frutti di bosco, viola, nota balsamica, alloro, radice di liquirizia e sottobosco. Al palato è ottimo, goloso, si sente che è giovane ma è già piacevolissimo, pieno e compatto con ottima trama tattile e dai tannini ben maturi. Molto lungo il finale in cui tornano le note percepite al naso.

Chianti Classico Riserva Le Baroncole 2006: ha un approccio olfattivo più reticente che necessita di qualche minuto al bicchiere per poi sfoderare la sua grande classe e profondità. Inizialmente balsamico, poi sentori di sottobosco, nota ematica, grafite, spezie, rabarbaro, fiori appassiti e ciliegia matura. In bocca è potente e pieno, un po' duro nelle note acido sapide ma buonissimo. Ha tanto tannino ottimamente gestito e una persistenza molto lunga in cui tornano le note speziate e minerali.

Percarlo 2005: sangiovese 100%, affina per 22 mesi in barriques francesi. Colore rubino con accenni granato, evidenza un naso dai sentori profondi ed eleganti, inizialmente su note balsamiche a cui seguono frutto scuro maturo, spezie tra cui pepe e noce moscata, terra, sottobosco, cacao amaro, china e cuoio.



Al palato è compatto, succoso, dai tannini fitti e buona progressione gustativa. Lungo in persistenza dai ritorni di frutta scura, liquirizia e terra.

La Ricolma 2006: 100% merlot, affina per 22 mesi in barriques francesi per il 50% nuove. Rubino cupo al colore, profilo olfattivo raffinato e intrigante, con bella nota floreale in evidenza a cui seguono frutti scuri, prugna, cioccolato, terra e tabacco. Ottimo all'assaggio gioca molto su un supporto acido importante, tannino fitto e con bella articolazione. Finale sapido e dai ritorni di liquirizia e cioccolato amaro.

Vin San Giusto 2001: 93% malvasia bianca lunga toscana e 7% trebbiano toscano, le uve appassiscono per circa 4/5 mesi e il vino matura in caratelli di castagno per circa 6 anni. Colore giallo ambra luminosissimo, molto intenso al naso in cui si rilevano cera d'api, caffè, frutta secca, albicocca, arancio candito, erbe medicinali e smalto. Bocca fantastica, piena, avvolgente equilibrata e per nulla stucchevole, con una progressione sapida sbalorditiva. Finale interminabile in cui tornano tutte le note percepite al naso. Talmente buono da non accorgersi che è già finito.

Commento finale: un'altra di quelle aziende da non mancare quando in zona a Gaiole, un posto fantastico e persone di grande umiltà e umanità. Tutti i vini sono di grande personalità e autenticità ma un po' oscurati dal Vin San Giusto forse il Vin Santo più buono in assoluto prodotto.



LA PORTA DI VERTINE



Azienda molto interessante situata a Gaiole in Chianti nata nel 2006, di proprietà di Dan ed Ellen Lugosh e guidata dal bravissimo Giacomo Mastretta enologo, con la collaborazione di Ruggero Mazzilli per la parte agronomica nonché la consulenza di Giulio Gambelli. Oggi gli ettari vitati di proprietà sono circa nove situati in appezzamenti diversi tutti a Gaiole in Chianti più altri dieci ettari gestiti in affitto in località San Gusmè, al confine tra Gaiole e Castelnuovo Berardenga.

Le vigne sono state tutte convertite alla coltivazione biologica ed oltre a Sangiovese,

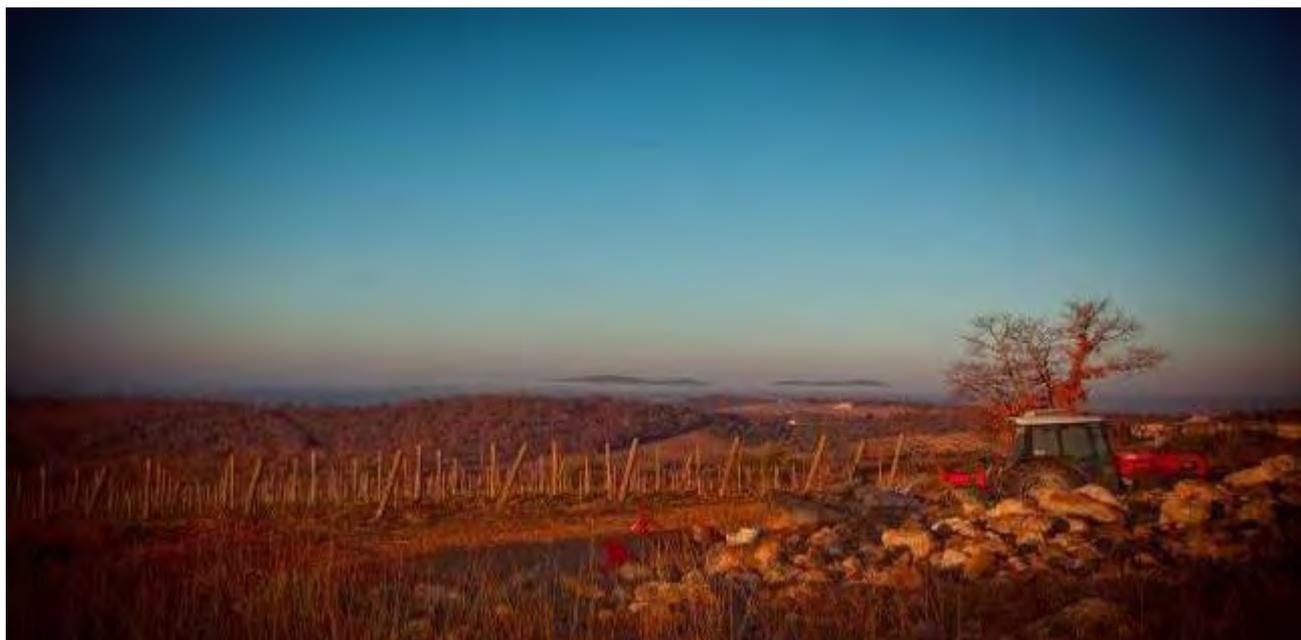
Cabernet Sauvignon e Merlot già presenti al momento dell'acquisto, sono stati piantati anche gli interessanti vitigni complementari quali Canaiolo, Colorino e Pignitello che già dalla seconda vendemmia prodotta del 2007 hanno iniziato a sostituire l'utilizzo del Merlot e del Cabernet nel Chianti che vanno a confluire in un nuovo vino IGT.

In cantina l'approccio è quello di intervenire il meno possibile il che significa fermentazione in tini di acciaio o vasche di cemento senza controllo della temperatura e solo tramite i lieviti indigeni, seguita da circa 2 settimane di macerazione sulle bucce questo per la 2006, ma già con la Riserva 2007 abbiamo una macerazione a cappello sommerso per circa 2 mesi. Dopo la malolattica che avviene in legno si procede con la maturazione in legno di circa 16 mesi in barriques e tonneau usati.

I vini assaggiati:

Rosato Igt 2008: prodotto da sangiovese con apporto di canaiolo, malvasia bianca lunga toscana e trebbianotoscana, presenta un colore cerasuolo luminoso. Naso intenso floreale, fresco e croccante nella sensazioni di piccoli frutti rossi, poi liquirizia, una nota vegetale di erbe e spunti minerali. In bocca ha





una bella nota di acidità ma struttura importante per la tipologia di vino, con buona ampiezza e finale dissetante dai toni fruttati e minerali.

Chianti Classico 2007: sangiovese 90%, 6% canaiolo nero, 4% colorino. Rubino brillante al colore, si apre al naso con piacevoli note di frutto rosso maturo specie la ciliegia e il lampone, poi sentori mentolati, tabacco, spezie, sottobosco e fiori freschi. All'assaggio ha buon equilibrio con acidità e sapidità spiccate ma mai eccessive e bella rotondità fruttata. Tannini delicati e bel finale pulito dai ritorni minerali e fruttati.

Chianti Classico 2006: sangiovese 90%, cabernet sauvignon 5%, merlot 5%. Si apre al naso su note classiche ed eleganti di viola e ciliegia scura, poi tabacco, cannella, sentori di corteccia e humus. Molto bello al palato, piacevolmente rotondo, fresco e grande facilità di beva, caratterizzato da un finale sapido in cui tornano le note percepite all'olfatto.

Chianti Classico Riserva 2007: sangiovese 100%. Colore rubino, elegante e profondo all'olfatto in cui a note fresche e delicatamente floreali, si affiancano note di frutta rossa polposa e sensazioni profonde di sottobosco, chiodo di garofano, noce moscata, cuoio, sentori mentolati e note minerali.

Attacco fresco al palato, poi molto avvolgente nella pienezza fruttata, con tannini fitti e dolci

e grande progressione sapida. Chiude molto lungo su rimandi fruttati e minerali.

Chianti Classico Riserva 2006: sangiovese 100%. Naso intenso ed elegante, molto classico in cui si rilevano sentori di violetta, ciliegia matura e frutti di bosco, humus, spezie orientali, rabarbaro, liquirizia e nota balsamica. Succoso al palato, ampio ed elegante, sembra quasi semplice talmente è facile la beva. Tannini rotondi e ben integrati e solito finale molto lungo in cui tornano le note fruttate e minerali.

Commento finale: fa sempre molto piacere trovare una nuova realtà di grande livello qualitativo e per giunta fedele al Chianti Classico più autentico. Non devono ingannare le poche vendemmie effettuate in quanto Giacomo anche se giovane può vantare già una buona esperienza all'attivo. I vini per me sono semplicemente buonissimi capaci di unire grande eleganza e profondità a sentori più rotondi e polposi che sono tipici di molti vini di Gaiole.



www.newwinejournal.it