

RIUNIONI CONVIVALI GENNAIO-FEBBRAIO 2008

*Con vino y mucha vianda se aumenta la flema;
si duermes con tu amiga, te ahoga la postema:
te lleva el diablo entonces y en el infierno quemá.
¡Y el joven aconsejas que coma y que no tema!*

Juan Ruiz Arcipreste de Hita, 'El Libro de Buen Amor', 1330, e. 293

*El comer sin medida y la golotonería,
como el vino excesivo que embriaga todavía,
matan más que el cuchillo, Hipócrates decía.
Tú afirmas que comer da buena lozanía.*

Juan Ruiz Arcipreste de Hita, 'El Libro de Buen Amor', 1330, e. 303

*El vino es generoso en su misma natura:
gustarás sus bondades si lo haces con mesura,
mas, quien bebe de más, se sale de cordura
y entonces es capaz de la mayor locura.*

Juan Ruiz Arcipreste de Hita, 'El Libro de Buen Amor', 1330, e. 548

1. Una coppia di rossi toscani (*supertuscans*) incastonati fra due piemontesi ci permette di ben sperare per la serata a venire. Il Gavi D.O.C.G. è sicuramente interessante, piacevole e facile da ubicare geograficamente. Il primo toscano è uno di quelli che c'ha stile e carattere, non a caso di nome fa Cabreo. Impossibile sbagliarlo in degustazione cieca dato che il peperone verde del cabernet sauvignon e l'amarore in chiusura del sangiovese sono inequivocabili. Il secondo toscano è un Sassoalloro non ancora nel suo migliore stato evolutivo ma già piacevolmente godibile. Per fare un bel Barolo Chinato ci vuole un bel Barolo di partenza, la ricetta deve essere antica e valida e il maestro cantiniere deve avere passione ed esperienza. Ovvero, tutto quello che è racchiuso nel vino nobile da meditazione della Giulio Cocchi srl.

**VILLA SPARINA GAVI D.O.C.G. IMBOTTIGLIATO NELLE
PROPRIE CANTINE DA VILLA SPARINA DI MASSIMO
MOCCAGATTA MONTEROTONDO DI GAVI – ITALIA 2006
13%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino c/riflessi dorati, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(susina gialla, melone giallo, nocciola), minerale, floreale(fiori gialli), erbaceo

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
fresco, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Non c'è l'aromatico della Liguria, non c'è la mineralità del Friuli, non c'è la particolarità del Trentino
- Sapidità, buon tenore alcolico e quasi morbidezza mi portano verso il Piemonte, quindi si va in Piemonte anche per alcol e equilibrio
- Un vino veramente piacevole da bere, con una grande spalla acida e note tostate al finale

**CABREO IL BORGO TOSCANA IGT AMBROGIO E GIOVANNI
FOLONARI – TENUTE PADRE E FIGLI IMBOTT. ALL'ORIG.
DAL VITICOLTORE – TENUTE DEL CABREO – GREVE IN
CHIANTI – ITALIA 2005 13,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi violacei, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(lampone, ciliegia, mirtillo, mora), floreale(rosa rossa), speziato(vaniglia), floreale(viola), erbaceo(peperone verde)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb.tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

UVAGGIO: sangiovese, cabernet sauvignon

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: 15 mesi in piccoli carati di rovere + 6 mesi di bottiglia

- Al naso quello che esce per primo è la frutta nera e la marmellata di frutta nera
- In bocca è quasi morbido e pesante con l'alcol
- Non è robusto come un Amarone, non c'è il tannino del Sagrantino; il peperone verde al naso e la chiusura con amarore mi parlano di un uvaggio a base di cabernet sauvignon e sangiovese

**SASSOALLORO TOSCANA IGT IMBOTTIGLIATO DA JACOPO
SANTI FIBS SRL SCANSANO – ITALIA 2004 13%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo, fruttato(lampone, mirtillo, confettura di frutti neri), speziato(vaniglia, spezie dolci), floreale(viola)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, abb.tannico, abb. sapido / di corpo
abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84
UVAGGIO: sangiovese grosso 100% selezione BBS11 del Greppo
MATURAZIONE E AFFINAMENTO: 14 mesi barriques Tronçais + 4 mesi di bottiglia

- Al naso non è ancora nel suo stato migliore; è un poco chiuso e deve raggiungere il suo momento migliore
- In bocca si deve sempre affinare anche se è già piacevolmente bevibile; nella norma per la persistenza e con una chiusura a legno con marmellata leggermente asciutta come da aspettarsi per un sangiovese in purezza
- Certo è che il vino può andare avanti in evoluzione per qualche anno grazie a tannicità e acidità, però con una bella bistecca di manzo al sangue già se la potrebbe giocare
- Una particolarità è che il legno si sente in bocca ma non al naso: che gradevole interrogante questa mancanza di corrispondenza

**BAROLO CHINATO COCCHI VINO AROMATIZZATO A BASE
DI CHINA CALISSAIA – PREPARATO CON BAROLO A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA IMBOTTIGLIATO DA GIULIO COCCHI SRL –
ASTI – ITALIA ANTICA RICETTA DI GIULIO COCCHI – CASA
FONDATA NEL 1891 – MASSIME ONORIFICENZE VINO
NOBILE DA MEDITAZIONE 16,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato c/riflessi caomio, consistente

ESAME OLFATTIVO : molto intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : erbaceo(chine, rabarbaro, erbe officinali), speziato(noce moscata, chiodi di garofano, cannella, macis), etereo, tostato(cioccolato bianco), animale(cuoio, pelliccia), fruttato(noci, mandorle, prugne secche), floreale(fiori passiti)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, poco tannico, abb. sapido / robusto
equilibrato, intenso, persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 87

- La chiusura è con carciofi, salvia, quasi sembra un Cinar
- Grande nota alcolica al naso
- Grande naso, grande bocca, grande vino

CONTROETICHETTA:

Il barolo chinato cocchi è prodotto con un vino Barolo D.O.C.G. aromatizzato con corteccia di china, rizoma di rabarbaro e radice di genziana, i cui principi attivi vengono estratti mediante macerazione a temperatura ambiente con aggiunti di spezie aromatizzanti, tra le quali il prezioso

seme del cardamomo. Aperitivo e digestivo, va bevuto a temperatura ambiente; può essere scaldato per un ottimo vin brûlé- grazie ad essa sia roccchezza e complessità ha dimostrato di accompagnare bene anche i cioccolati più ricchi di cacao. È un vino nobile da meditazione.

Barolo chinato cocchi is made from D.O.C.G. Barolo flavoured with quinine bark, thubarb stems and root ginger. The active ingredients are extracted in a room temperature maceration with the addition of aromatic spices, including precious cardamom seeds. Both apéritif and digestif, can be drunk at room temperature and can also be heated as the vital ingredient of an excellent vin brûlé. Thanks to its richness and complexity it has been proved to go well with even the most cocoa-rich chocolate. A noble sipping wine.

2. Si comincia con un metodo classico laddove è in uso vinificare grande vini rossi, quindi come si può immaginare serve solo per avvinare il palato. Quando ci troviamo di fronte la seconda bollicina non ci resta che appoggiare, sponsorizzare e decantare la sua magnifica grandezza. SALON, la più minuscola delle maison di culto nell'area dello Champagne, utilizza ancora oggi i due ettari di proprietà e gli stessi fornitori di uve che resero possibile la sua nascita all'inizio del XX secolo. L'azienda produce un solo Champagne, la Cuvée "S", ottenuto da quello che viene chiamato il giardino di Salon e da venti piccoli vigneti attigui. Il creatore di questo Champagne fu Aimé Salon, personaggio audace e progressista, che faceva del bel vivere una filosofia di vita. Deluso dalla qualità di Champagne che trovava in commercio, fece ritorno nella natia Mesnil sur Oger; culla dei Blanc de Blancs, e vi concepì il suo Champagne ideale.

Salon produce Champagne di sole uve chardonnay provenienti da Mesnil sur Oger; 100% Grands Crus nella scala dei cru. I vigneti vengono ulteriormente selezionati anche in base all'equilibrio tra acidità e zuccheri degli acini. È in sostanza prodotto esclusivamente con le uve dei vigneti situati in un appezzamento di proprietà della maison sopra la chiesa del paese di Mesnil sur Oger e dalle uve acquistate da venti conferitori rigidamente selezionati che sono gli stessi da sempre. Per scelta aziendale si imbottigliano soltanto le grandi annate e le bottiglie si fanno lungamente affinare sui lieviti per almeno 8 anni. Questo Champagne ha una longevità eccezionale e si evolve talmente bene nel tempo da poter essere paragonato a un grande vino bianco di Borgogna più che a uno Champagne. Guidata da Aimé Salon dalla sua fondazione nel 1910 fino alla sua morte nel 1943, Salon è poi stata affidata al nipote, quindi è stata acquistata dal gruppo Dubonnet-Cinzano, assorbito a sua volta dal gruppo Pernod-Ricard nel 1978. Dal 1988 la proprietà di Salon + nelle mani del colosso Laurent Perrier che ne ha fatto il proprio fiore all'occhiello lasciando immutata la filosofia del suo creatore. Le 2 date simbolo della maison sono:

1919, anno di fondazione della maison, uno Champagne da sempre uguale a se stesso

1920, fa il suo esordio sul mercato ed è stato talmente apprezzato da diventare lo Champagne della casa dal celebre ristorante Maxim's di Parigi nel suo periodo di gloria

Cuvée “S” è il simbolo dell’unicità: è lo champagne di un uomo, di un solo territorio (Côte des Blancs), di un solo cru (Mesnil sur Oger), di un solo vitigno (chardonnay), senza alcun assemblaggio e con uve di una sola annata eccezionale, un anno su tre in media. Non c’è dunque da stupirsi se di questo champagne sono state prodotte soltanto 33 annate dall’inizio della sua storia. Si può dunque dire che Cuvée “S” è uno dei vini più rari al mondo.

Giunto il momento di passare ai rossi, la nostra iperbole parte dalla Sicilia per finire a Bordeaux seguendo un cammino che la porta a passare per il centro Italia – Toscana e Umbria. Il francese è la bottiglia che dà prestigio al gruppo; il Nobile di Montepulciano se la gioca con il Sagrantino. Il Cerasuolo di Vittoria è un vino del sud senza il caratteristico corpo e la forte struttura a cui siamo abituati; del resto, già quando lo avevamo degustato al Vinitaly, si era notato, in comune accordo con il produttore, che questa sua poca struttura e questo suo corpo non robusto non si identificavano molto con la Sicilia.

VINO SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO AZIENDA AGRICOLA SCACCIADIAVOLI MONTEFALCO - ITALIA 12%

ESAME VISIVO : brillante, giallo paglierino, fini/numerose/persistenti

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(banana, frutta esotica, agrumi), sentori diversi(lieviti), floreale(fiori di campo)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, abb. persistente(4), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 82

- Delicato e soffuso con un naso che sembra Trentino
- Al naso è un po’ monocorda, in bocca è poco persistente; un tentativo poco riuscito del metodo classico in Umbria

CHAMPAGNE BRUT SALON BLANC DES BLANCS LES MESNILS PRODUCE OF France 1995 12%

ESAME VISIVO : brillante, giallo paglierino intenso, fini/numerose/persistenti

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mela renetta, agrumi), sentori diversi(miele), speziato(vaniglia), minerale, floreale(margherita, fiori bianchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido
fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, abb. persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 90

- Non ha la pungenza del Krug, ma ha più persistenza del Krug
- È presente la mela renetta al naso, in bocca e in chiusura
- Al naso non ci sono tante famiglie, ma sono tutte eleganti
- Uno champagne che dimostra grande longevità: è veramente un bimbo, chissà quanto tempo andrà ancora avanti
- Essendo solo chardonnay ha una grandissima eleganza e aristocrazia

CERASUOLO DI VITTORIA DOCG FRANCESCO NICOSIA
CASA VINICOLA 1898 IMBOTTIGLIATO DA CANTINE
NICOSIA SRL TRE CASTAGNI (CT) – ITALIA
VENDEMMIA 2005 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, marmellata di frutta nera), erbaceo(erbe officinali), tostato(cioccolato), floreale(rosa rossa)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(4/5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

UVAGGIO: nero d'Avola + frappato

- Buon naso e buona bocca
- Rapporto qualità-prezzo ottimo
- Un vino siciliano che sembra essere un vino del nord Italia

IL CONVENTINO VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE IL CONVENTO SPA –
MONTEPULCIANO – ITALIA RISERVA 2003 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, confettura), sentori diversi(legno), speziato(vaniglia), floreale(viola, rosa)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, tannico, abb. sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

UVAGGIO: prugnolo gentile(sangiovese grosso), canaiolo, mammolo, grechetto

MATURAZIONE E INVECCHIAMENTO: invecchiato in botti di rovere e un piccola parte in barrique

- Al naso ci sono tante piccole note che lo rendono delicato e piacevole; già al naso si denota una grande presenza di alcol
- In bocca la frutta e le spezie lo rendono quasi morbido al palato; asciuga come un sangiovese e si sente il legno in bocca

CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU SAINT-JULIEN GRAND
CRU CLASSÉ DE MÉDOC EN 1855 APPELLATION SAINT-
JULIEN CONTRÔLÉE JEAN-EUGÈNE BORIE.
PROPRIÉTAIRE A SAINT-JULIEN – BORDEAUX (GIRONDE)
PRODUCE OF France 2001 13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato c/riflessi granati, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola, mirtillo, ciliegia matura, germoglio di ribes rosso), sentori diversi(sigaro, scatola di cedro), erbaceo(prato, peperone verde), etereo(candela, cera), speziato(spezie dolci, cannella), floreale(rosa azzurra, viola)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 90

- Un vino francese elegante e aristocratico, piacevole al naso e quasi equilibrato in bocca
- Tannino levigato che quasi ci fa raggiungere l'equilibrio gustativo; bella lunga la persistenza e sontuosa la chiusura
- Finezza Margaux + potenza Pouillac = St. Julien

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG SECCO
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA
ANTONELLI SAN MARCO S.S. – MONTEFALCO - ITALIA
2000 14,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi granati, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragole, ciliegie, marmellata di frutta nera), erbaceo(prato), floreale(petali di rosa bagnati)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, tannico, abb. sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 84

MATURAZIONE E INVECCHIAMENTO: 6 mesi in piccoli carati + 9 mesi in botte + 12 mesi in bottiglia

- Il tannino è persistente e sgraziato, quindi bisogna aspettare ancora qualche anno
- La sensazione di marmellata, sia in bocca che al naso è esosa
- È troppo alcolico e ci vorrebbe un po' più di persistenza

3. L'immane Piemonte entra a far parte nuovamente di una delle nostre degustazioni mensili. La formazione si compone di 2 bianchi, 1 spumante rosso e un passito di classe. Nel passaggio dai bianchi allo spumante rosso si è inserito un vino di fuori regione – il marzemino.

GAVI DOCG BROGLIA LA MEIRANA IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE PIERO BROGLIA GAVI – ITALIA 2006 12,5%

ESAME VISIVO : abb. limpido(petillant), giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(nocciola, pera, mela, pistacchio, agrumi, frutti tropicali), erbaceo, minerale, floreale(fiori gialli)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
fresco, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

CONTROETICHETTA:

...Teodolfo, vescovo di genova, accensa a Pietro ed Andrea, uomini liberi, i vigneti e castagneti che la chiesa genovese possiede nei luoghi di Gavi e di Meirana...

3 giugno 971 d.C.

Il primo documento che è all'origine del nome Gavi fa riferimento ai vigneti della Meirana. La tradizione vitivinicola della Meirana comincia agli albori della storia di Gavi. Oggi mettiamo in bottiglia questo vino nel rispetto della tradizione che il nome millenario della Meirana ci impone.

- Al naso è leggermente aromatico con una buona presenza di frutta secca; complessivamente sono profumi freschi
- La chiusura è con frutta tropicale e si sente anche il petillant; la grossa carica di sapidità si riscontra sia al naso che in chiusura
- Potrebbe essere un Vermentino, non è un Pigato perché non ci sono la salvia con le erbe aromatiche
- La nota semiaromatica è del cortese mentre la grande sapidità non è tipica del cortese; la nocciola si vuole identificare come la nota dominante
- Abbinamento cibo-vino: spaghetti allo scoglio o insalata di mare (acidità~grassezza, mineralità~tendenza dolce)

LA RUSTIA ERBALUCE DI CALUSO VQPRD DOC ORSOLANI
IMBOTTIGLIATO IN ZONA DI PRODUZIONE DA AZIENDA
AGRICOLA ORSOLANI S. GIORGIO C. – ITALIA
VENDEMMIA 2005 12,5%
VITICOLTORI DAL 1894 – VENT'ANNI DI VENDEMMIE CON
LA RUSTIA

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(nocciola, pistacchio, banana matura, frutta esotica, agrumi),
tostato(cioccolato bianco), speziato(vaniglia), minerale, floreale(verbena)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

fresco, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

CONTROETICHETTA:

L'annata 1985 segnò la nascita di questa particolare selezione vendemmiale. I grappoli 'arrostiti dal sole', scelti nei vigneti più vocati, apportano a questo vino le migliori caratteristiche del vitigno erbaluce unitamente all'armonia del frutto maturo

- Vino più artefatto: c'è più lavoro di cantina
- Non c'è il calore del Sud, non c'è l'alcol del meridione
- Note molto semplici che ricordano un Soave con la sua parte minerale e agrumata; è un vino valido perché non ti stanchi mai di berlo e rispecchia il territorio
- Mi devo ricordare questo vino perché il legno è ben integrato e i profumi sono netti e spettacolari (mineralità e frutta); è quasi equilibrato con freschezza, morbidezza e sapidità che si equivalgono
- Abbinamento: risotto ai funghi / risotto agli asparagi (mantecatura~acidità)

MARZEMINO TRENINO DOC ARTE DI FARE IL VINO DAL
1904 IMBOTTIGLIATO DA : MEZZACORONA – ITALIA
2006 13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : abb.intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola), floreale(rosa), vinoso

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(4/5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 81

NOTE: Mezzacorona vinifica solo uve marzemino dei propri vigneti coltivate in Vallagarina (a sud di Trento)

CONTROETICHETTA:

Celebrated in Mozart's "Don Giovanni". Dry and harmonious, smooth and elegant structure. Pleasantly fruity. Cheeses and cold cuts, white meats and flavourful first course dishes.

- Al naso è regolare con la particolarità che ha delle note quasi da pinot nero
- In bocca chiude da novello, da uve in fermentazione con l'amarognolo del vinacciolo
- È un marzemino da merenda, un vino semplice ma onesto
- Abbinamento: salumi misti (grassezza~acidità)

BRIGANTINO CASORZO DOC IMBOTTIGLIATO DA
AZIENDA AGRICOLA ACCORNERO GIULIO&FIGLI –
VIGNALE MONFERRATO – ITALIA 2006 5%
VITICOLTORI DAL 1897

ESAME VISIVO : abb.limpido (petillant), rosso rubinoi, poco consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico, fruttato(fragola, ciliegia, lampone), floreale(rosa rossa)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, leggero, abb. morbido
fresco, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, poco persistente(3/4), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

UVAGGIO: malvasia di Casorzo

- Sarebbe troppo aromatico per essere un Sangue di Giuda
- C'è una nota di moscato dato che l'aromatico della malvasia non può sfuggire al naso
- Abbinamento: crostata di frutti rossi

SULÉ CALUSO PASSITO DOC ORSOLANI IMBOTTIGLIATO
DA / BOTTLED BY AZIENDA VITIVINICOLA ORSOLANI – S.
GIORGIO C. – ITALIA PRODUCT OF ITALY
VENDEMMIA 2001 14%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(burro, miele), fruttato(nocciola, albicocca disidratata, noci, fichi secchi, banana stramatura), etereo(colla), erbaceo(erbe officinali), minerale, floreale(fiori gialli secchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 88

- Le erbe officinali portano al nord, non siamo a Lampedusa; c'è una bella nota minerale
- È dolce pur essendo secco che quasi sembra una Vernaccia di Oristano; si parla di un'uva passita del nord e non di un'uva cotta del sud; è uno zucchero più asciutto, secco e minerale con nota tostata
- La chiusura è con nota tostata e mineralità; un vino bello al naso, con una bella chiusura e una grande persistenza
- La sensazione rilasciata da questo vino così ricercato è quella paragonabile al dissetarsi con acqua fredda in un'afosa giornata di mezzo agosto, ovvero un piacere indescrivibile
- Abbinamento: cantuccini con mandorle

4. Un altro metodo classico apre la serata. Siamo nel nord Italia in una delle 5 zone spumantistiche, nella fattispecie stiamo parlando di un Franciacorta. Si può definire un buon metodo classico da assaporare come prelibatezza al momento dell'aperitivo serale. Il secondo vino è un bianco che si vende al pubblico grazie alla propria storia. La bottiglia Est! Est!! Est!!! di Montefiascone messa in una degustazione cieca senza conoscere l'etichetta fa la sua figura. Il terzo componente della formazione tipo della notte degustativa è un rosso ligure che passa sempre in botti grandi e non in barrique. Si tratta di un uvaggio dove predomina il sangiovese. La quarta bottiglia è un prototipo del vino eccelso: Cheval Blanc il suo nome è. Il quinto è un vino simpatico dell'Oltrepò Pavese che purtroppo non può essere degustato per un difetto di tappo. L'ultima realtà enologica è un vino dolce francese raccomandato dal miglior sommelier del mondo del 1983.

FRANCIACORTA BORGO SUPREMO DOCG VSQPRD SATÈN-BRUT NEXT STEP 12%

ESAME VISIVO : brillante, giallo dorato, fini/numerose/persistenti

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(limone, mela verde, agrumi, lime), sentori diversi(lieviti, burro, pan brioche, miele), floreale(fiori di campo)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, poco persistente(3), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 84

UVAGGIO: chardonnay + pinot bianco

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: 15 mesi di maturazione e affinamento

- Grande varietà al naso dato che le famiglie di profumi sono da champagne

- L'ingresso è morbido, ma dura pochissimo perché quando finisce l'effervescenza finisce la persistenza
- Non lascia una bocca da champagne anche se è un buon metodo classico
- Non c'è la potenza del pinot nero e si dovrebbe trattare solo di uve bianche; di francese in bocca c'era poco e poi c'è troppo lievito

EST! EST!! EST!!! DI MONTESFASCOLE DOC
IMBOTTIGLIATO DA BIGI S.C.A.R.L. NELLE PROPRIE
CANTINE DI ORVIETO – ITALIA PRODUCT OF ITALY SECCO
2007 12%

ESAME VISIVO : limpido, giallo paglierino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mela, litchi, pera), erbaceo, minerale, floreale(fiori bianchi, glicine)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

fresco, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, poco persistente(3), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

CONTROETICHETTA:

Nel 1111 il prelo bavarese Johannes defuc, diretto a Roma, si faceva precedere da un servo a nome Martino che aveva il compito di indicargli dove si beveva del buon vino, segnando all'ingresso dell'osteria il monosillabo 'EST', ovvero 'EST EST' nel caso che il prodotto fosse di particolare pregio. A Montefiascone l'esperto servitore trovò un vino così delizioso da scrivere il fatidico 'EST' per ben tre volte.

- Il bianco carta del colore el'aromatico mi portano al nord Italia, ma così non è; è scarico di colore quindi no ha fatto legno
- Tanta frutta al naso e qualche varietà di fiori bianchi; c'è una nota vegetale e una nota aromatica della Malvasia
- La chiusura è con mandorla e amaretto
- Vino senza difetti e senza particolari pregi, però piacevole

NICCOLÒ V DA SARZANA SEICENTENARIO 1397-1997
COLLI DI LUNI DOC ROSSO RISERVA VINIFICATO E
IMBOTTIGLIATO NELLA ZONA DI PRODUZIONE DA
CANTINE LUNAE BOSONI SRL – ORTONOVO (SP) - ITALIA
2000 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi granati, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(humus), fruttato(ciliegia rossa, confettura), sentori diversi(legno), speziato(pepe nero, noce moscat, cannella), floreale(rosa azzurra)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 85

CONTROETICHETTA:

In occasione del sesto centenario della nascita del grande pontefice, l'azienda cantine lunae di Paolo Bosoni nell'ambito della più generale valorizzazione dei vini liguri promossi e sostenuti dall'assessorato dell'agricoltura della regione ha voluto proporre all'attenzione degli intenditori e di un più vasto pubblico quel vino papale che oggi si fregia tra l'altro a giusto titolo della denominazione 'doc' Colli di Luni.

- Al naso sembra un sangiovese di Romagna; ha fatto solo botte grande; è il vero vino senza i profumi rufiani della barrique
- In bocca la dolcezza è quella del merlot; un vino che esce dagli schemi e non dimostra la toscana conosciuta per il cabernet sauvignon e la barrique particolarmente tostata, di fatto questo vino non respira aria toscana
- Sicuramente un vino più raffinato con una buona scorrevolezza in bocca e con una chiusura di frutta e marmellata con la tendenza amarognola tipica del sangiovese

**CHÂTEAU CHEVAL BLANC 1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ ST.
EMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE S. CIVILE DU CHEVAL
BLANC, H. FOURCAUD-LAUSSAC PROPRIETAIRE A ST.
EMILION (GIRONDE) France MIS EN BOUTEILLE AU
CHÂTEAU PRODUCE OF France 1997 12,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(sedano), fruttato(chassis, ciliegia, fragoline di bosco), sentori diversi(legno di cedro, scatola di sigari), floreale(petali di rosa azzurra, viola), speziato(spezie dolci, cannella, chiodi di garofano)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente(7/8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 90

- Al naso sembra un St. Julien e in bocca un St. Emilion
- fra i nasi migliori non come potenza ma come amalgama di profumi; com'è al naso è in bocca
- c'è l'essenziale della tostatura della barrique e i tannini morbidi francesi strabiliano come di consueto

- verde, buono, francese, di Bordeaux; non è considerata una della annate migliori, ma è una bottiglia che ha la classe e lo stile di un grande campione

CÀ GIALLA OLTREPÒ PAVESE DOC SANGUE DI GIUDA
VFQPRD FRIZZANTE AMABILE PRODOTTO E
IMBOTTIGLIATO IN ZONA D'ORIGINE LA VINICOLA BRONI
SPA BRONI – ITALIA 2005 9,5 %+ 2,5%

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER UN DIFETTO DI TAPPO

CONTROETICHETTA:

Wine obtained from pressing Croatian, Vespolina and Barbera grapes grown in the vineyards of the District of Bronoi and surrounding areas. Ruby and colour charged with natural foam, sweet flavour, intense fruity bouquet with a hint of violet. It must be served at a temperature of 12-14° C. indicated for desserts, soft cheeses and cooked cold meats.

CHÂTEAU THIBAUT PRODUCE OF FRANCE MONBAZILLAC
APPELLATION MONZABILLAC CONTRÔLÉE SCEA
CHÂTEAU LE THIBAUT 24240 MONZABILLAC – France
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU PAR SOCAV AF 24100
2003 13%
RECOMMANDÉ PAR JEAN-LUC POUTEAU – MEILLEUR
SOMMEIER DU MONDE 1983

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(litchi, susina gialla matura, ananas, albicocca passita, frutta sciroppata, nocciola), erbaceo, minerale, sentori diversi(miele), speziato(zafferano), floreale(fiori gialli passiti)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido
fresco, sapido / robusto
equilibrato, intenso, persistente(8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 87

- All'inizio il naso è di pinot grigio in vendage tardive; la grande presenza di albicocca mi porta al sud Italia e se il colore fosse ambrato potrei addirittura pensare a un Albana di Romagna
- Grande percentuale di zucchero in bocca, ma non è stucchevole e la morbidezza è piacevolmente gradevole
- Bella sapidità e grande obustezza, ma non robusto e pesante come un Picolit

5. Un bianco della Francia mediterranea in confine con la Spagna apre la serata. Questa zona –

Limoux – vuol essere famosa per il suo Blanquette de Limoux, un crémant davvero incantevole. Si prosegue con un carmenere cileno della Valle di Rapel che è veramente gradevole senza tuttavia rispettare e conformarsi alle cosiddette caratteristiche del vitigno. La terza bottiglia a essere aperta è una delle primedonne di Concha y Toro: Don Melchor. Interessante in ogni suo punto di forza ma forse si deve aspettare il momento migliore del suo stato evolutivo. Ritorniamo dai nostri cugini transalpini per degustare un Sauternes che non risponde totalmente ai parametri che gli sono attribuiti rimanendo pur sempre gustoso e interessante al palato. Un vino della tradizione cilena – Don Amable – si interpone tra il francese e lo sherry finale di questa sessione degustativa facendosi rispettare e apprezzare, specialmente per la sua ottima relazione qualità-prezzo.

TOQUES ET CLOCHERS MÉDITERRANÉEN LIMOUX
APPELLATION LIMOUX CONTRÔLÉE MIS EN BOUTEILLE
PAR SICA LES CAVES DU SIEUR D'ARQUES À F-11300 LIMOUX
2002 13,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : minerale, fruttato(banana, pera, frutta esotica), erbaceo(prato tagliato, salvia) speziato(vaniglia), floreale(fiori di campo)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
fresco, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

NOTE: élevé en fûte de chêne. N'ayant subi aucun traitement, le dépôt qu'il peut éventuellement présenter est parfaitement naturel

- Al naso troviamo esoticità mischiata alla vaniglia
- In bocca c'è la morbidezza della barrique, una bella spalla acida, una grande freschezza e una accentuata sapidità
- Il tocco legnoso, sia al naso che in bocca, lo faceva toscano e non francese, di fatto non sembrerebbe francese
- Il rapporto qualità-prezzo non è buono
- Abbinamento: branzino al sale o carni bianche cccinate al sugo

**CUVÉE CARMENÈRE D.O. VALLE DE RAPEL VINO
CHILENO ELABORADO Y EMBOTELLADO POR VIÑA
MISIONES DE RENGÓ S.A. DANIEL MORÁN S/N RENGÓ –
CHILE 2005 24%**

**PART OF SOUTHERN SUN WINE GROUP
DECANTER WORLD WINE AWARDS**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(peperone), speziato(pepe nero, noce moscata, macis), tostato(chicco de caffè, tostatura, cioccolato), fruttato(frutta nera, marmellata di more), sentori diversi(mentolatura), floreale(fiori rossi secchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: 10 meses en noble mader de roble + 6 meses de envejecimiento en cavas de adobe centenario

- Grande naso più a cabernet sauvignon che a carmenere
- In bocca c'è tanto legno ed è un legno verde; c'è tanto corpo, ossia il corpo e la struttura del carmenere e i tannini sono sufficientemente levigati; la chiusura è tostata
- È un vino da competizione, lo porti a una cena e fai un figurone
- È un vino che non ha personalità però è bello; è una spanna sopra i suoi fratelli e il rapporto qualità-prezzo è ottimo
- Abbinamento: pappardelle al cinghiale o grigliata di carne rossa

**DON MELCHOR PRIVATE RESERVE D.O. PUENTE ALTO –
CHILE PRODUCIDO Y ENVASADO EN CHILE POR VIÑA
CONCHA Y TORO S.A. 2002 14%
CONCHA Y TORO DESDE 1883**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(sedano, peperone verde, humus), sentori diversi(legno, legno di cedro), speziato(noce moscata, chiodi di garofano), tostato(cioccolato, caffè), fruttato(frutta rossa, fragoline di bosco, ribes, chassis), floreale(fiori rossi secchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

UVAGGIO: 96% cabernet sauvignon + 4% cabernet franc

CONTROETICHETTA :

En el año 2002 el viñedo de Puente Alto entregó uvas maduras e ideales para la producción de este expresivo y elegante Don Melchor. Este vino de 96% cabernet sauvignon más 4% cabernet franc, aunque ya sea amiable tiene un gran potencial de guarda, debido a sus abundantes pero suaves taninos. Se recomienda decantar.

- Il naso è meraviglioso, è un naso che ricorda i cabernet sauvignon francesi; non è sicuramente americano, è più francese quindi sono bellissime sensazioni che ricordano Bordeaux
- In bocca c'è una grande sapidità; entra, esplosione e ritorna il tannino; bello è l'impatto retroolfattivo anche se risulta scomposto perché è come se fosse spezzato
- Non c'è un cedimento strutturale, è una questione di scompostezza: tanto alcol con ritorno di tannino non desiderato, forse ci sono stati dei problemi in cantina
- Non è facile trovare lo stacco tra la fine del corpo e l'inizio dell'alcol; può ingannare un degustatore non esperto perché l'alcol potrebbe portare la persistenza a 8 secondi e quindi alzare il punteggio
- È un vino giovanissimo che può ancora migliorare; è il classico vino per il grande pubblico: corpo consistente, struttura solida e naso fantastico per conquistare tutti

CHÂTEAU SIMON SAUTERNES APPELLATION SAUTERNES
CONTRÔLÉE E.A.R.L. DUFOUR – VITICULTEUR A 33720
BARSAC GIRONDE – France MIS EN BOUTEILLE AU
CHÂTEAU PRODUIT DE France 2004 13,5%

ESAME VISIVO : brillante, giallo dorato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(zafferano, vaniglia), fruttato(ponpelo rosa, frutta esotica, susina gialla matura), minerale, sentori diversi(miele)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Al primo naso c'è un sentore di attacco botritico e c'è una nota semiaromatica
- In bocca c'è una grossa mineralità che conferma quello che si è captato al naso
- Per essere un Sauternes gli manca un colore più accentuato e un grado di dolcezza più percepibile; si denotano una forte sapidità e la presenza non troppo contenuta della SO2
- Abbinamento: per un Sauternes poco tipico come questo si va verso un erborinato leggero come il gorgonzola dolce

DON AMABLE VINO DULCE DE TULAHUÉN
EMBOTELLADO EN ORIGEN SECRETOS DEL VALLEDE
TULAHUÉN S.A. PROVINCIA DEL LIMARÍ REGIÓN DE
COQUIMBO – CHILE 14%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato c/riflessi testa di moro, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fichi secchi, uva passa, datteri, noce, mandorla, pesca disidratata, maraschino, ciliegie sottospirito), etereo(colla), sentori diversi(caramello, miele), speziato(noce moscata), tostato(cioccolato bianco), floreale(fiori gialli secchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo/robusto

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

NOTA: el vino dulce Don Amable proviene de una antigua tradición familiar que remonta al 1597 en el pueblo andino de Tuluahuén

- È piacevole il sapore di questo vino, sembra un vin santo più dolce o un Virgen de Malaga
- In bocca gli manca un po' di corpo e struttura però è equilibrato e ha un bellissimo retrogusto, non è stucchevole e non è alcolico; la chiusura è con cioccolato
- Rapporto qualità-prezzo: ottimo
- Si rimane impressionati in maniera positiva

MATUSALEM – OLOROSO DULCE MUY VIEJO GLOSO
GONZÁLEZ BYASS PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN
JEREZ - ESPAÑA 20,5%

SHERRY / JEREZ / XERES – MANZANILLA –
DENOMINACIONES DE ORIGEN

ESAME VISIVO : cristallino, testa di moro, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : etereo(colla), sentori diversi(miele, legno), fruttato(uva passa, frutta candita, nocciola), speziato(spezie dolci, vaniglia), tostato(cioccolato), animale(cuoio), floreale(fiori secchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, abb. morbido

fresco, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

NOTE: clásico oloroso dulce, durante 30 años envejecido en bota de roble

- Al naso è fantastico
- In bocca è corto ma piacevole

- In abbinamento con il Cabrales si accompagnano parallelamente contrastandosi senza che uno domini l'altro, anche se per il Cabrales, che alla fine risulta vincente, è necessario qualcosa di più alcolico
- L'amarognolo dell'erborinatura fa a pugnalate con la sapidità dello Sherry; è spaziale il formaggio, meraviglie delle meraviglie, non sai cosa berci, forse un whisky, di fatto ci vuole un distillato perché la persistenza gusto-olfattiva è infinita

6. Finalmente di quando in quando si rivede la Toscana tradizionale con le botte grandi e i sentori tipici. I vini non sono filtrati quindi vanno apprezzati ancora di più per la loro genuinità e quel tocco di naturalezza che la foga del vendere e guadagnare quotidiano sembra mettere da parte sempre più frequentemente. Complimenti davvero a queste due aziende agricole.

**CASTELLO DI TORNANO CHIANTI CLASSICO DOCG
RISERVA IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA CASTELLO DI
TORNANO S.A.S. GAIOLE IN CHIANTI – ITALIA 2003 13,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi granati, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(humus, erba), fruttato(ribes, lampone, fragoline di bosco), sentori diversi(legno), floreale(fiori rossi secchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente(6/7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

CONTROETICHETTA:

Il Castello di Tornano risale all'anno 1000, è qui che di generazione in generazione si è tramandata la cultura del buon vino. Vino organico, asciutto e dal colore rosso rubino di profumo delicatamente intenso con sfumature di mammola. Il sentore dei tannini si ammorbidisce nel tempo.

Temperatura di servizio 18-20° C.

Non filtrato. La presenza di eventuali depositi è del tutto naturale.

- al naso c'è tanta frutta ed erbaceo; c'è il legno della botte grande di rovere e alla fine viene fuori anche una leggerissima nota di sapone
- entra in bocca ed asciuga come un vero sangiovese deve fare lasciando in chiusura una nota lievemente amarognola
- la corrispondenza naso-bocca per la frutta è gradevolmente micidiale
- abbinamento: bistecca fiorentina o pecorino fresco di Pienza (tendenza amarognola~tendenza dolce, succulenza~secchezza)
- è un vino fatto secondo tradizione con le caratteristiche tipiche del Chianti sia al naso che in bocca; è un vino didattico e allo stesso tempo piacevole, ideale con il classico piatto toscano (bistecca alla fiorentina). Quando si fa il Chianti è questo tipo di Chianti che si dovrebbe

fare: un vino in evoluzione che non finisce mai di aprirsi e risponde perfettamente alle caratteristiche del vitigno e della zona. Un vino che non ti stanchi mai di berlo.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG IMBOTTIGLIATO
ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE GIANNI PIGNATTAI
NELL'AZIENDA AGRICOLA PIETROSO – MONTALCINO –
ITALIA VENDEMMIA 2001 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi granati, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(albatros, susina rossa disidratata, marmellata di prugna), sentori diversi(legno), erbaceo(humus, erba, prato tagliato, muschio), speziato(pepe bianco), floreale(viola mammola secca, petali di rosa)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente(6/7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

CONTROETICHETTA:

Vino ottenuto da uve sangiovese (brunello) raccolte nei nostri vigneti a Montalcino e lasciato maturare per tre anni in botti di rovere. Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente (18-20°) abbinato a cibi costituiti da carni saporite, selvaggina, formaggi stagionati, possibilmente stappando la bottiglia due o tre ore prima. Non essendo sottoposto a filtratura può formarsi del sedimento se conservato per lungo tempo in bottiglia.

Bottiglie prodotte 12.800.

Non filtrato.

- Al naso c'è una grande marmellata di prugna; già all'analisi olfattiva ci dice che non è un vino artefatto, bensì preparato seguendo antiche ricette e tradizioni
- Entra in bocca, espleta la funzione iperbolizzante del sangiovese grosso, cade seguendo la sua parabola discendente e finisce gradualmente
- Siamo nella vecchia Toscana dove non ci sono botti piccole; la bella prugna che si percepisce al naso si conferma in bocca e si consolida in chiusura
- Abbinamento: tagliatelle di castagno c/ragù di cinghiale o cinghiale in umido (secchezza~succulenza, tendenza amarognola~tendenza dolce)

7. Le due Malvasie rosse dolci del Piemonte sono dei veri vini da bere in compagnia.

Riescono a rendere piacevole qualsiasi incontro e lo fanno con lo stile e la classe che è insita nella loro propria tipologia di vino piacevolmente bevibile.

**MALVASIA DI CASORZO DOC DOLCE IMBOTTIGLIATO DA
CANTINA SOCIALE DI CASORZO – CASORZO (AT) – ITALIA
PRODOTTO IN ITALIA 5%**

ESAME VISIVO : abb.limpido (petillant), rosso rubino, poco consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico, fruttato(fragola, ciliegia), floreale(rosa), vinoso

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, leggero, abb. morbido
fresco, abb. sapido / debole

abb. equilibrato, intenso, poco persistente(3), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

CONTROETICHETTA:

Dolce e piacevole vino che, per il modesto tenore alcolico, può essere gustato in ogni ora del giorno. Ottenuto esclusivamente dai vigneti siti sulle colline del comune di Casorzo e di alcuni paesi limitrofi, è vanto e prestigio della zona dove da tempi lontani ha sempre allietato e accompagnato le feste paesane. Ideale accompagnatore del dessert. Ottimo nella macedonia, è occasione di allegria e confronto in ogni circostanza. Si apprezza l'avvolgente profumo evocante la rosa ed il dolce gusto ricco di aromi, degustandolo ad una fresca temperatura.

- Tipico al naso con aromatico, frutta e floreale
- Piacevole in bocca con la frutta che si spalma su tutto il palato
- Abbinamento: crostata ai frutti di bosco

**MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO DOC DOLCE
PRODOTTO DA TERRE DA VINO SPA – BAROLO NELLE
PROPRIE CANTINE DI CALAMANDRANA – ITALIA 6,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso porpora, fini/numerose/persistenti

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico, fruttato(fragola, ciliegia), floreale(rosa), vinoso

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, leggero, abb. morbido
fresco, poco sapido / debole

abb. equilibrato, intenso, poco persistente(3), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

UVAGGIO: malvasia di Schierano

- Quando il vino scende nel bicchiere, l'anidride carbonica suona tanto che quasi sembra friggere
- Al naso c'è una forte rosa che quasi lo fa somigliare a un Brachetto
- In bocca è molto stucchevole
- Abbinamento: crostata di fragole a maggioranza di marmellata per una grassezza maggiore capace di contrastare l'anidride carbonica

8. Quando si va nel nord-est italiano è indiscutibile il seguente argomento: si trovano dei bianchi di alto livello e piacevole fattezze con un rapporto qualità-prezzo veramente lodevole e qualificato. Le due realtà sottostanti sono dei buoni esempi di vino: il primo un monovitigno aromatico ed il secondo un uvaggio di tutto rispetto.

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER
KELLEREI KALTERN – CALDARO IMBOTTIGLIATO
ALL'ORIGINE DA KELLEREI KALTERN – CALDARO 2006
13,5%

ESAME VISIVO : brillante, giallo dorato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico, fruttato(litchi), sentori diversi(crema pasticcera), speziato(vaniglia), floreale(stella alpina, fiori bianchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
fresco, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(4), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- un bell'aromatico accompagnato dal litchi al naso
- fresco e sapido in bocca come richiesto dalla tipologia
- giusto nella persistenza e piacevolmente bevibile
- abbinamento: antipasto di mare condito con olio aromatizzato

VINNAE SERVUS CELLA JERMANN VINNAE BIANCO
VENEZIA GIULIA IGT IMBOTTIGLIATO DA JERMANN –
VILLANOVA DI FARRA – ITALIA NELLA CANTINA DI
DOLEGNA DEL COLLIO 2006 13%
36^a SYLVIO'S VENDANGE 1971-2006

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(vaniglia), erbaceo(erba secca, fieno, erbe aromatiche), minerale, fruttato(pesca gialla, limone, mela gialla, nocciola), floreale(fiori gialli, tarassaco)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

fresco, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

UVAGGIO: ribolla gialla, friulano e riesling (esprimono le 3 anime della nostra terra: slovena, friulana e austriaca)

- tante varietà di profumi lo rendono attraente all'impatto olfattivo
- in bocca c'è una notevole freschezza surrogata da una nota minerale veramente piacevole; la persistenza è buona
- abbinamento: tagliata di tonno sashimi in crosta di sesamo e pistacchi

9. Uno spumante di Treviso davvero particolare e interessante corroborato da una buona qualità-prezzo dà inizio al simposio degustativo. Immediatamente dopo riusciamo a scambiare un piemontese bianco per un friulano per la grande vena minerale insita nella sua tipologia.

SANTOMÈ SANTHOMAS SPUMANTE BRUT VINO
SPUMANTE ROSATO BRUT SPUMANTIZZATO PER CONTO
DI TENUTE SANTOMÈ DI SPINAZZÈ ALAN – RONCADE – I –
ITALIA DA COD. I – TV/8814 12,50%

ESAME VISIVO : brillante, rosa tenue, fini/numerose/persistenti

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta bianca), floreale(fiori bianchi), sentori diversi(lieviti)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

fresco, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, poco persistente(3), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 81

- dal perlage sembra un pinot nero
- al naso c'è un residuo zuccherino e una leggera nota di lieviti
- tanta anidride carbonica alla bocca; si tratta di uno charmat con residuo gustativo di limone; quando entra in bocca sa di melograno nonostante sia ricoperto dall'anidride carbonica
- non può essere un satèn perché il satèn si fa solo con bacca bianca e questo spumante già dal colore denota che non è a bacca bianca

**ROSSJ-BASS LANGHE DOC IMBOTTIGLIATO DA –
BOTTLED BY GAJA BARBARESCO, PIEMONTE – ITALIA
WHITE WINE, PRODUCT OF ITALY 2001 13,5%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : minerale(pietra focaia, polvere da sparo), sentori diversi(pipì di gatto, legno, burro), erbaceo, fruttato(frutta gialla, noce, frutta secca), floreale(fiori gialli)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
fresco, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(4/5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- la nota minerale al naso e in bocca è da idealizzare come giusta e buona in abbinamento con il prosciutto
- in questo vino non c'è lo chardonnay e dovremo essere nel nord-est per la mineralità; dovrebbe e potrebbe essere un sauvignon; la chiusura è leggermente amarognola
- la sorpresa più grande è che ci troviamo in Piemonte

10. Investigare sui dettagli che differenziano 2 pinot neri dell'Alto Adige rende la serata più impegnativa e intrigante. Certo è che il Franz Haas è più tipico e il Blauburgunder quasi equilibrato per un uso non proprio morigerato del legno.

**FRANZ HAAS PINOT NERO ALTO ADIGE DOC
IMBOTTIGLIATO DA HAAS FRANZISKUS, MONTAGNA (BZ)
ITALIA 2004 13,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi granati, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : floreale(rosa azzurra, viola), fruttato(ciliegia, fragola), erbaceo(prato tagliato),

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, poco tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(4/5), fine
CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- un pinot nero dell'Alto Adige molto bello al naso
- è un po' sfuggente in bocca e si sente il legno
- c'è una bella differenza tra il vino base e la riserva di questa azienda

**BLAUBURGUNDER ALTO ADIGE PINOT NERO DOC PINOT
NERO RISERVA J. HOFSTÄTTER IMBOTTIGLIATO DA J.
HOFSTÄTTER – TERMENO 1999**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato c/riflessi aranciati, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(liquirizia, legno, caramella mou), animale(cuoio), fruttato(frutti di bosco, marmellata di fragola, buccia d'arancia), floreale(fiori rossi secchi),

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: maturazione in botti di rovere

- si dice che ha già più di 8 anni e che siamo in un altro pianeta
- è sicuramente un altro passo rispetto al precedente anche se un peccatino ce l'ha: l'unvasività del legno; c'è però da dire che in bocca si amalgama perfettamente
- come tipicità è più affidabile il Franz Haas dato che qui il legno è così predominante che quasi lo rende equilibrato
- ricordiamoci che un pinot nero come si fa in Francia in Italia non ci sarà mai

11. I vini francesi, anche quelli meno conosciuti, elevano sempre lo standard della degustazione. Questo Château dimostra notevole classe all'esame olfattivo e grande eleganza nella fase gustativa. La bottiglia successiva è una prelibatezza dell'Alto Adige che aiuta ad invaghiare e viziare le nostre papille gustative a causa della sua maniera primordiale di comunicare qualità e valore enologico.

**CHÂTEAU HOSANNA POMEROL APPELLATION POMEROL
CONTRÔLÉE MIS EN BOUTEILLE A LA PROPRIÉTÉ PAR
JEAN-PIERRE MAUEIX VITICULTEUR A LIBOURNE
GIRONDE – France PRODUCE OF France - BORDEAUX
2000 13,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(erba, prato tagliato, sedano), fruttato(fragoline di bosco, mirtilli, marmellata di more), animale(cuoio), sentori diversi(fette biscottate, legno di cedro, caramella mou), tostato(cioccolato dolce), floreale(viola, geranio)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 87

- bere un vino di 8 anni e riscontrare che è un vino sempre giovane vuol essere emozionante, quando poi guardiamo l'annata – 2000 – si deve anche ricordare che è stata definita dai 'rancesi l'annata del secolo
- è tutto molto ben bilanciato, il tannino è bellissimo e ben levigato; la barrique si sente, ma è ben amalgamata; non è lungo come persistenza
- un vino fatto molto bene con impronta sicuramente e unicamente francese
- col tempo ha tanto da migliorare; c'è qualche gradino in meno paragonato con altri francesi, ma è piacevole comunque

TERMINUM SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC MOSCATO
ROSA PRODOTTO IN ITALIA KELLEREI – CANTINE
TRAMIN 1898 IMBOTTIGLIATO DA 540/BZ ITALIA
2001 11,0% + 7,5% VOL.

ESAME VISIVO : limpido, rosso aranciato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola matura, ciliegia), tostato(cioccolato), sentori diversi(pasticceria), erbaceo(erbe officinali), floreale(rosa in fiore)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido
fresco, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(6/7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 88

- gradevole nota erbacea al naso
- piacevole nota caramellata in bocca
- all'esame gustativo entra bene in bocca, è persistente, fine, delicato e chiude in bellezza
- non sembrerebbe un vitigno aromatico, però quando scopri l'etichetta ti ritrovi davanti la dizione Moscato Rosa e ti sorprendi lievemente

12. Al lato dell'estremo ovest della comunità europea siamo andati a scovare due vini liquorosi apprezzati addirittura da Sua Maestà la Regina di Inghilterra. Questi Porto sono effettivamente dei vini di qualità con un grande potenziale di invecchiamento e una raffinatezza gustativa non facilmente riscontrabili nei loro diretti concorrenti. A questo punto è necessario dedicare un paio di paragrafi sulla preparazione del Porto.

Le categorie di Porto sono diverse per colore, per durata dell'invecchiamento e per dolcezza. Fermo restando che la qualità dell'uva di partenza è un fattore comunque importante per la qualità finale, il processo produttivo è sostanzialmente basato sull'aggiunta di acquavite al mosto in fermentazione e, quando essa è terminata, sul successivo invecchiamento in botte. Tale operazione ottiene due effetti: blocca l'eventuale fermentazione in corso, determinando nel contempo il grado finale di dolcezza del prodotto, e aumenta il grado alcolico. A questo punto il vino "base" comincia un percorso il cui primo passo è una classificazione qualitativa sensoriale, cui seguirà un taglio con altri vini, talvolta anche di annate diverse, al fine di ottenere un prodotto equilibrato e di qualità stabile nel tempo. Se i vini del taglio però sono tutti della stessa annata, il che accade in quelle favorevoli, si produrrà un Porto millesimato, il cosiddetto Porto Vintage.

Al taglio segue poi l'invecchiamento in botti di legno. Il processo di invecchiamento ha una durata che varia in base al prodotto finale, e avviene ancora prevalentemente a Porto e nella sua dirimpettaia, Vila Nova de Gaia, la cittadina che fino al 1986 fu l'unica località abilitata per legge dalla quale potesse partire la commercializzazione del prodotto e dove hanno ancora sede le cantine di quasi tutte le maggiori case produttrici. Essi sono dette *lodges*, perché qui l'influenza inglese è ancora molto forte, e sono ancora molti i produttori di nazionalità o di origine anglosassone.

Le tipologie principali di Porto sono tre: **Ruby**, **Tawny** e **White**. Un Porto Ruby è rosso ed è sottoposto a un invecchiamento relativamente breve al fine di mantenere il colore e l'aroma di un vino giovane; il Tawny è sempre un Porto rosso ma invecchiato più a lungo; il White è invece un Porto bianco, il cui periodo di invecchiamento è variabile. All'interno di queste tipologie esistono ulteriori caratterizzazioni, dipendenti dal grado di dolcezza e dal fatto che tutte le uve siano ottenute dalla stessa vendemmia o meno: i Porto, infatti, possono avere un residuo zuccherino variabile che copre i gradi diversi che vanno dal secco al dolce.

Maggiore è la lunghezza dell'invecchiamento, maggiore sarà l'ossidazione alla quale i vini saranno sottoposti nelle botti, e dalla quale deriveranno cambiamento nel colore, trasformazioni aromatiche sempre più complesse e maggior morbidezza gustativa.

SANDEMAN ESTD. 1790 RUBY PORTO THE HOUSE OF
SANDEMAN – PRODUCED AND BOTTLED BY SOGRAPE
VINHOS S.A. V.N. GAIA PORTUGAL PRODUCT OF
PORTUGAL 19,5%

'A Port's first duty is to be red, the second one is to be drunk'

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia matura, prugna) erbaceo, animale(cuoio), tostato(cioccolato), floreale(rosa passita)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido
fresco, sapido / robusto
equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

NOTE: by appointment of her majesty queen Elizabeth II. Wine merchants Geo. G. Sandeman Sons and Co. Limited London

- un naso che non finisce mai di stupirti dove l'alcol la fa da padrone
- in bocca è come se tu masticassi la ciliegia accompagnato dalla fragranza della frutta e dalla struttura di corpo dell'alcol
- un po' vuoto di corpo visto che per la sua tipologia non ha una grande persistenza e con un ritorno dell'alcol al finale caratteristico di questi vini lusitani

**PORTO NIEPOORT SINCE 1842 TAWNY PRODUZIDO E
ENGARRAFADO POR NIEPOORT (VINHOS) S.A. OPORTO –
PORTUGAL – PRODUTO DE PORTUGAL 20%**

'A Port's first duty is to be red, the second one is to be drunk'

ESAME VISIVO : limpido, rosso aranciato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : tostato(cioccolato dolce, cioccolato bianco), fruttato(frutta passita, frutta secca, noci, mandorle), erbaceo(erbe aromatiche), sentori diversi(legno), animale(cuoio, pelle), etereo(cera, candela), floreale(rose rosse passite)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido
fresco, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 88

NOTE: o Porto 'Niepoort' sabe ... a quem sabe ... casa fundada em 1842

- infiniti profumi fuoriescono durante l'esame olfattivo: stiamo degustando un grande vino
- in bocca è molto più evoluto con ciliegia sottospirito, legno e una chiusura dolcemente cioccolatata
- bello, complesso e articolato in tutte e tre le fasi gustative