

“Egli vide Elena nell’atto di bagnare le labbra in un vino biondo come un miele liquido. Scelse tra i bicchieri quello ove il servo aveva versato un ugual vino; e bevve con Elena. Ambedue, nel tempo medesimo, posarono su la tovaglia il cristallo. La comunità dell’atto fece volgere l’una verso l’altro. E lo sguardo li accese ambedue, più assai del sorso.”

Gabriele D’Annunzio, ‘Il Piacere’, 1889, Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. 1951, pag. 50

“Diodata, ancora un po’ esitante, si pulì la bocca col dorso della mano, e s’attaccò al fiasco arrovesciando il capo all’indietro. Il vino, generoso e caldo, le si vedeva scendere quasi a ogni sorso nella gola color d’ambra; il seno ancora giovane e fermo sembrava gonfiarsi. Il padrone allora si mise a ridere.

- *Brava, brava! Come suoni bene la trombetta!...*

Sorrise anch’essa, pulendosi la bocca un’altra volta col dorso della mano, tutta rossa.

- *Tanta salute a vossignoria!”*

Giovanni Verga, ‘Mastro don Gesualdo’, 1889, parte prima, p.103

1. Siamo nel nord del “bel paese” e dopo aver iniziato con un trebbiano di Lugana ci stiamo applicando nell’esercizio di identificare un intruso nel nostro *fil-rouge*; compito parimenti emozionante e difficile.

Dopo una estenuante e dettagliata analisi si scopre che l’intruso è il vitigno rosso che quasi si comporta come un bianco, nemmeno a dirlo: il pinot nero. Gli altri che compongono la prosecuzione del *fil rouge* sono i nebbioli del Piemonte. La sfida è stata molto difficile, ma noi siamo usciti a testa alta dal campo dimostrando una preparazione fisico-tecnica all’altezza di ogni sfida che ci viene messa di fronte. Non possiamo esimerci dal riportare ciò che è scritto nella controetichetta di Cappellano :
“...il confronto, dagli ignavi reso dogma, è disaggregante termine numerico e non

condivisa umana fatica.” In altre parole, il valore del vino si vede e si sente nel bicchiere, non nei punteggi delle riviste.....specializzate.

I FRATI – LUGANA DOC CA’ DEI FRATI IMBOTTIGLIATO DALL’AZIENDA
AGRICOLA CA’ DEI FRATI DI DEL CERRO PIETRO E FIGLI VITICOLTORE IN
LUGANA DI SIRMIONE – ITALIA 2007 13,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta esotica, mandorla, frutta secca), minerale, speziato(vaniglia), sentori diversi(legno verde), floreale(tarassaco)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 85

CAPPELLANO CASA FONDATA NEL 1870 NEBBIOLO D’ALBA ESTATE
BOTTLED IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA CAPPELLANO TEOBALCO
ED EMMA S.S SERRALUNGA D’ALBA - ITALIA 2005 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino scarico, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutto di bosco, ciliegia, marmellata di more), erbaceo(erba), floreale(rosa bagnata)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

ANSITZ KRÄNZEL GRAF PFEIL SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER DOC
PINOT NERO ALTO ADIGE RISERVA IMBOTTIGLIATO DA GRAF PFEIL
39010 TS CHERMS – PALADE 1-L 2303 2004 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granata, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragoline di bosco), tostato, erbaceo(humus), sentori diversi(legno, balsamico), spezie(liquirizia), floreale(rosa azzurra)

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

fresco, poco tannico, sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

CAPPELLANO CASA FONDATA NEL 1870 OTIN FIORIN BAROLO PIE'
RUPESTRIS – NEBIOLI IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA CAPPELLANO
TEOBALCO ED EMMA S.S SERRALUNGA D'ALBA - ITALIA 2000 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granata, abb.consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : floreale(rosa), speziato(cannella, pepe rosa), fruttato(frutta rossa matura, lampone), erbaceo(muschio, terra), tostato(torrefazione), animale(pellame)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 88

BORGOGNO – BAROLO DOCG RISERVA PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO IN
ZONA D'ORIGINE DA GIACOMO BORGOGNO & FIGLI 1996 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granata, abb.consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : tostato(tabacco dolce), sentori diversi(legno, scatola di sigari), fruttato(buccia di limone, frutta rossa secca), floreale(petali di rosa disidratata)

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 86

2. Durante il secondo *rendez-vous* la serata comincia con due rosè: una bollicina del nord Italia e un vino secco di provenienza mitteleuropea, più precisamente si tratta di un Berlucchi rosè e di un vino croato; niente di particolarmente pretenzioso, solo il giusto inizio serata. La proposta successiva è un nuovo *fil-rouge* di stampo tutto toscano. Ciò che viene dimostrato in questa gradevole pratica del degustare è che, oramai, al giorno d'oggi non esistono più la tipicità e il *terroir* perché i primi 3 vini sono tutti Chianti Gallo Nero e non ce n'è uno che si assomigli, addirittura sembra che non provengano nemmeno dalla Toscana. Sicuramente tutt'e tre di eccellente qualità e di squisita pregevolezza, però senza quella forte personalità che un tempo passato univa e caratterizzava tutti i Chianti. Sono degustazioni agghiaccianti perché non si identifica il territorio uniformemente, forse è giunto il momento di togliere o abolire il nastrino rosa Chianti Classico. Chiuso il *fil-rouge*, passiamo ad un vino più aristocratico che ti riempie elegantemente la bocca; il piacere di bere questo vino è che tutte le volte che lo

bevi, confermi che è un vino da 90 punti e più. Sta nel bicchiere col mantello, ha i caratteri di un francese del Medoc e quando sei quasi arrivato a Bordeaux scopri che non era necessario andare così lontano visto che il suo nome è Sassicaia: un vino eccezionale. Arriviamo al termine della riunione eno-degustativa con un passito francese che si caratterizza per la sua avvincente spalla acida e la sua pungente mineralità.

BERLUCCHI – CUVÉE IMPERIALE – VINO SPUMANTE DI QUALITÀ EXTRA-DRY – MAX ROSÉ – METODO CLASSICO – SBOCCATURA 2008 12,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragoline, pompelmo rosa, limone), floreale(rosina, violetta), sentori diversi(lieviti)

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

fresco, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico

PUNTEGGIO 82

UVAGGIO : chardonnay, pinot nero, pinot bianco

KVALITETNO VINO – KONTROLIRANO PODRIJETLO – PRODUCT OF CROATIA – VRGORAČKI ROSÉ 2005 12,1%

ESAME VISIVO : limpido, giallo ambrato, abb. consistente

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

DESCRIZIONE : fruttato(albicocca non matura, susina acerba), floreale(geranio francesino), erbaceo

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

fresco, poco tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, poco persistente(2/3), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 75

CASA EMMA – CHIANTI CLASSICO DOCG – IMBOTTIGLIATO DA FIORELLA LEPRI – BARBERINO VAL D'ELSA – ITALIA 2005 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granata, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(crostata di frutta), erbaceo(humus), speziato(cannella), tostato(caramello), sentori diversi(legno bagnato)

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: sangiovese, canaiolo, malvasia nera
NOTE: 12 mesi in botti di rovere francese

CASTELLO DI BOSSI – C. BERARDENGA – BACCI CHIANTI CLASSICO DOCG
– IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA CASTELLO DI BOSSI SPA –
CASTELNUOVO DI BERARDENGA – ITALIA 2004 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granata, abb. consistente
ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato(mora, ciliegia matura), tostato(cioccolato), sentori
diversi(legno, mentolato, gomma bruciata), speziato(liquirizia), etereo(cera),
floreale(rosa rossa)

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 : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

CASTELLO DI BROLIO – BARONE DI RICASOLI CHIANTI CLASSICO DOCG –
IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA BARONE RICASOLI SPA – GAIOLE IN
CHIANTI – ITALIA 2004 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi granata, consistente
ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato(fragole di bosco), erbaceo(humus), tostato(cioccolato,
torrefazione, caramella mou), sentori diversi(legno), floreale(fiori rossi, rosa)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo
abb. equilibrato, intenso, persistente(8/9), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 88

BOLGHERI SASSICAIA DOC – MARCHESE INCISA DELLA ROCCHETTA –
IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE TENUTA SAN GUIDO – BOLGHERI - ITALIA
2004 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente
ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : erbaceo(peperone verde), speziato(pepe rosa), fruttato(frutta rossa
matura, crostata di mirtilli), sentori diversi(scatoia di sigari, legno di cedro, mentolato),
tostato(caffè, torrefazione), floreale(rosa)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo
abb. equilibrato, intenso, persistente(8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 94

CHÂTEAU DE ROUSSE – RÉSERVE JURANÇON – APPELLATION JURANÇON
CONTROLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – S.C.E.A. CHÂTEAU DE
ROUSSE – M. LABAT – VIGNERON – 64110 JURANÇON 2005 13%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(miele), fruttato(buccia d'uva, frutta gialla matura, limone), speziato(vaniglia), minerale, floreale(fiori gialli, camomilla)

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

fresco, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 83

UVAGGIO: petit et gros mauseng, courbu

3. Alla convocazione della terza adunanza ci troviamo alla corte di re Juan Carlos di Spagna. L'uvaggio chardonnay-macabeo, utilizzato sia nelle bollicine che nel bianco secco, è piacevole, ma non da grandi risultati. Il *tempranillo* è una realtà enologica che non lascia di sorprenderti. In ogni regione spagnola dove è vinificato esprime delle caratteristiche nuove, vibranti e piacevoli. Dalla Ribera del Duero a La Rioja è un susseguirsi di sensazioni sempre nuove e diverse, comunque da analizzare nei minimi dettagli. Rimanendo nel bacino del Mediterraneo, dobbiamo misurarci con il prodotto che esalta la viticoltura delle isole del Dodecaneso e un liquoroso della Sicilia. Trattasi rispettivamente del Moscato di Samos e dello Zibibbo. I due vini sono indicati per il fine pasto anche se nulla vieta di farli cimentare come vini da meditazione durante le cosiddette conversazioni d'*essay*.

GRAN CLAUSTRO / BRUT NATURE CASTILLO PERELADA CAVA
2005 11,5%

ESAME VISIVO : brillante, giallo paglierino intenso, fini/numerosi/abb.persistenti

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mela renetta, frutta tropicale, citrico), minerale, sentori diversi, floreale(fiori di campo), erbaceo

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

fresco, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

UVAGGIO: macabeo + chardonnay

RAMÓN ROQUETA CHARDONNAY DESDE 1898 CATALUNYA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN PRODUCT OF SPAIN EMBOTELLAT PER R.E.

6858-B, PER A BODEGAS ROQUETA, S.A., E-08279 BARCELONA – ESPANYA
2007 13,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(banana, ananas, frutta tropicale fresca), erbaceo, sentori diversi(legno), minerale, floreale(fiori bianchi)

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

fresco, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

UVAGGIO: 80% chardonnay + 20% macabeo

MURIEL RIOJA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADO CRIANZA
2001 13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(legno, caramella mou, zabaione), tostato(tabacco), speziato(vaniglia), fruttato(ciliegia), floreale(fiori passiti)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

VALDUERO RESERVA RIBERA DEL DUERO DENOMINACIÓN DE ORIGEN
2004 14,02%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(vaniglia, pepe rosa, liquirizia), fruttato(lampone, mirtillo), erbaceo, tostato(tabacco), sentori diversi(legno), floreale(rosa canina, viola passita)

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

abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

NOTE: criado en robles de 3 orígenes distintos europeos y americano durante 30 meses y tomando un increíble armonía en botella 18 meses más

MARQUÉS DE VITORIA RIOJA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADO
EMBOTELLADO POR BODEGAS MARQUÉS DE VITORIA S.A. OYON
ESPAÑA R.E. 6777-VI PRODUCT OF SPAIN 1996 13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo, tostato(tabacco), fruttato(frutta rossa), sentori diversi(legno, goudron, gomma bruciata), speziato(spezie dolci), floreale(viola)

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

abb. fresco, tannico, sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 87

SAMOS VIN DOUX APPELLATION D'ORIGINE SAMOS CONTROLÉE
PRODUCT OF GREECE 2006 15%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico, fruttato(pesca, limone, melone, frutta gialla matura, frutta candita e passita), sentori diversi(miele di zagara), minerale, tostato(cioccolato bianco), floreale(fiori secchi, camomilla), etereo(detersivo)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, abb. sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 87

ZIZ ZIBIBBO SICILIA IGT MAREMONTI VINO LIQUOROSO MAREMONTI
SAS – IMBOTTIGLIATO A MAZARA DEL VALLO – ITALIA DA TP 300 16,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(zuppa inglese, miele, crema pasticcera, biscotti), fruttato(susina gialla), etereo(sapone, borotalco), floreale(fiori gialli passiti)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, abb. sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

4. Nella quarta assemblea ci addentriamo nuovamente nella striscia di terra più ricca di rame al mondo: il Cile. L'ordine del giorno però viene aperto con uno champagne con data di sboccatura luglio 2008. Egly-Ouriet non sbaglia una bottiglia: al naso la mela renetta degli champagne e in bocca la morbidezza e l'eleganza del metodo champenoise ben fatto.

A seguire bisogna rapportarci con le istruzioni per interpretare più soddisfacentemente le realtà delle *joint-ventures* cileno-europee. Per ritrovare un *terroir* francese con varie delle sue caratteristiche nel paese di Gabriela Mistral, si suggerisce bere Almaviva; per rinvenire i tratti tipologici del territorio toscano nella terra dove fu protagonista Pablo Neruda, si consiglia degustare Erasmo; per rientrare in possesso dei principi ispiratori di un *supertuscan* nella nazione che ha dato i natali a Iván Zamorano, si invita a bere Albis.

Icewine (Canada) è veramente troppo poco, solo 200 ml. Tutti si avvicinano col bicchiere per approfittare di nuovo di questa squisitezza, ma ahimè, è troppo tardi.

Il Moscato di Trani è un passito pugliese che "marsaleggia". Al naso è facile scambiarlo per il liquoroso siciliano visto che la sensazione alcolica è quella che si fa notare di più.

CHAMPAGNE ELABORÉ PAR SAS EGLY-OURIET Á AMBONNAY France –
EGLY-OURIET – PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT – "LES VIGNES DE VRIGNY"
PREMIER CRU – ISSU DE VIGNES DE PINOT MEUNIER SITUÉE SUR LE
TERROIR DE VRIGNY – BRUT 12,5%

ESAME VISIVO : brillante, giallo dorato c/riflessi ramati, fini/numeroso/persistenti

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mela renetta), minerale, sentori diversi(crosta di pane, biscotto, lieviti), speziato, tostato(cioccolato bianco), floreale(fiori gialli passiti)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

fresco, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 89

PASSAGE EN CAVE: 36 mois

DATE DE DÉGORGEMENT : juillet 2008

ERASMO CHILE – UNFILTERED RED WINE – ESTATE BOTTLED – MAULE VALLEY – ESTATE BOTTLED BY VIÑA LA RESERVA DE CALIBORO – SAN JAVIER - CHILE FRANCESCO MARONE CINZANO 2004 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(macis, chiodi di garofano), fruttato(mirtillo, germoglio di ribes rosso, cassis), erbaceo(erba, peperone), tostato(caffè), sentori diversi(legno), floreale(geranio)

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 : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

UVAGGIO: cabernets + merlots

ALBIS – MAIPO VALLEY – PRODUCT OF CHILE – MAIPO VALLEY – CHILEAN RED WINE – GROWN PRODUCED AND ESTATE BOTTLED BY ANTINORI – MATTE S.A. – PIRQUE – CHILE IMPORTED BY MARCHESI ANTINORI SRL – FIRENZE – ITALIA MARCHESE ANTINORI + HARAS DE PIRQUE 2004 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, lampone, ribes nero), erbaceo, animale(cuoio, pellame), speziato(pepe bianco, cannella, vaniglia), sentori diversi(legno di cedro, balsamico), floreale

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

abb. fresco, abb. tannico, / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(8/9), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 90

UVAGGIO: cabernet sauvignon 70% + carmenere 30%

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD VIÑA CONCHA Y TORO ALMA VIVA
PRODUCED IN CHILE BY VIÑA ALMAVIVA S.A. PUENTE ALTO 2006
14,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(legno di cedro, scatola di sigari, balsamico), fruttato(crostata di fragola, ciliegia), speziato(vaniglia, liquirizia), erbaceo(prato, vegetale), tostato(caffè), floreale(viola, rosa)

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

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

abb. equilibrato, intenso, molto persistente(9), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico/armonico PUNTEGGIO 92

UVAGGIO : cabernet sauvignon + carménère + cabernet franc

CONTROETICHETTA

Surgido del encuentro entre dos culturas y dos empresas, Almaviva es un gran vino tinto en el que se conjugan tres nobles cepas en la más pura tradición Borgelesa : Cabernet-Sauvignon, Carmenère y Cabernet-Franc. Almaviva es producido en cantidades limitadas por Concha y Toro y Baron Philippe de Rothschild en sus viñedos de Puente Alto, al sur de Santiago de Chile. Emblema de este gran vino franco-chileno, el nombre de Almaviva – no obstante sus resonancia hispanas – pertenece en realidad a la literatura clásica francesa. En efecto, el Conde Almaviva es el protagonista de Las Bodas de Figaro, la célebre obra de teatro de Beaumarchais (1732-1799) convertida posteriormente en ópera por el genio de Mozart. La etiqueta, por su parte, rinde tributo a la historia ancestral de Chile a través de tres estilizadas reproducciones del símbolo de la cosmovisión Mapuche que figura en el “kultrun”, instrumento de percusión ritual de este pueblo. Dos grandes tradiciones vitivinícola se dan la mano para entregar al mundo una promesa de deleite y excelencia.

PILLITTERI ESTATES WINERY / ICEWINE VIDAL VQA – NIAGARA
PENINSULA – VQA SWEET WHITE WINE / VIN BLANC DOUX NIAGARA-
ON THE LAKE-ONTARIO – PRODUCT OF CANADA / PRODUIT DU CANADA
200ML 2003 9,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(albicocca sciroppata, pesca sciroppata), sentori diversi(miele), erbaceo, floreale(tarassaco disidratato)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

MOSCATO DI TRANI VQPRD DOC – REALE – CANTINE MOREA
MASCHITO IMBOTTIGLIATO DA SO. VIN. SRL – PRODOTTO IN ITALIA
2006 14%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(limone), etereo(sapone), minerale, floreale(camomilla)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

5. Nel briefing conclusivo di queste riunioni conviviali sono sul tavolo 7 bottiglie che rappresentano 3 dei 27 paesi dell'Unione Europea. Sarà una bella camminata per le vigne del vecchio continente. Il conestabile della corte degli champagne – Dom Pérignon – è entrato a servizio a corte con vari anni di anticipo tanto che la nota sapida non è da frutta esotica di chardonnay, la chiusura è una via di mezzo tra limone e vaniglia, la persistenza è bassa; forse paga la gioventù, ma tra qualche anno dovrebbe migliorare parecchio. A continuazione troviamo un syrah di Planeta che “chianteggia”, un sagrantino di Scacciadiavoli ordinato, molto pulito e con un tannino che si armonizza con la bocca ed un syrah di Fontodi a dir poco brillante in tutte le sue espressioni.

Il vino “sauterneggia”. Al naso il profumo egemone è lo zafferano e in bocca la chiusura ti rilascia la sensazione di aver mangiato il risotto alla milanese. L’uva è stata attaccata da muffa nobile e il vino è troppo fatto bene per non essere Sauternes.

Una volta stabilito che l’aromatico dell’esame olfattivo è quello del moscato e dopo un’ulteriore analisi che evidenzia il grande corpo e la grande struttura, ci rimane solo da inserire questo vino nel panorama enologico dell’isola dove si trova la Valle dei Templi.

L’abbinamento ideale sarebbe una sachertorte o una crostata di pera e cioccolato, pertanto il prodotto enologico in questione è un Porto, più precisamente un tawny port. Un’appassionante combinazione cibo-vino che ci permette di continuare a comporre il grande mosaico mondiale della enogastronomia.

CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON – MILLESIMÉ – DOM PIERRE PÉRIGNON – HAUTIVILLERS – VINTAGE 2000 – BRUT 12,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(crosta di pane, lieviti), fruttato(mela, limone), speziato(vaniglia), floreale(fiori di campo)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
fresco, sapido / di corpo
abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(4), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

PLANETA SYRAH – ROSSO DI SICILIA IGT – IMBOTTIGLIATO DA AZ. PLANETA S.S MENFI (AG) – ITALIA 2005 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia durona, giuggiola), speziato(vaniglia), etereo(cera), sentori diversi(crema pasticceria), erbaceo, floreale(rosa)

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 85

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG – IMBOTTIGLIATO DA
SCACCIADIAVOLI DI PAMBUFFETTI S.S – MONTEFALCO – ITALIA 2004
14,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo, sentori diversi(legno, funghi), tostato, fruttato(fragole, frutti di bosco), floreale(fiori rossi passiti)

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

abb. fresco, tannico, abb. sapido/ robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

CASE VIA SYRAH – FONTODI – COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE IGT –
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE NELLA AZ. AGR. FONTODI S.S. – PANZANO
– ITALIA 2004 13,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta rossa), speziato(pepe verde), sentori diversi(legno, goudron, balsamico), tostato(cioccolato), erbaceo(sottobosco), floreale(fiori rossi)

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

abb. fresco, tannico, abb. sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 87

CASTELNAU DE SUDUIRAUT – SAUTERNES APPELLATION SAURENES
CONTROLÉE – MIS EN BOUTEILLES AU CHÂTEAU S.N.C.E CHÂTEAU
SUDUIRAUT, PROPRIÉTAIRE À PREIGNAC (GIRONDE) 2002 13,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(zafferano), sentori diversi(crema, zucchero filato, croccante), fruttato(limone, frutta gialla), minerale, floreale(fiori secchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, abb. sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 88

FLORIO 1833 – GRECALE – MOSCATO DI SICILIA IGT – VINO LIQUOROSO –
IMBOTTIGLIATO DA / BOTTLED BY D.D.S. SPA MARSALA – ITALIA IT00 TP
A000ISQ 15,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico, fruttato(frutta bianca, pesca bianca, albicocca disidratata), floreale(fiori di campo)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

OFFLEY EST 1737 – TAWNY PORTO – BARÃO DE FORRESTER – PRODUZIDO
E ENGARRAFADO POR SOGRAPE VINHOS, S.A., V.N. GAIA, PORTUGAL
19,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : etereo(colla), fruttato(frutta rossa disidratata), speziato noce moscata, chiodi di garofano), tostato(cioccolato al latte), erbaceo(humus, sottobosco), floreale(viole secche)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

abb. fresco, abb. sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85