

RIUNIONI CONVIVALI OTTOBRE 2006

“ La ricchezza nei molti secoli di esistenza si era mutata in ornamento, in lusso, in piaceri, soltanto in questo; l’abolizione dei diritti feudali aveva decapitato gli obblighi insieme ai privilegi, la ricchezza come un vino vecchio aveva lasciato cadere in fondo alla botte le fecce della cupidigia, delle cufe, anche quelle della prudenza, per conservare soltanto l’ardore e il colore.”

Tomasi di Lampedusa, ‘Il Gattopardo’, 1957, p.42

“ Un cameriere passava : Don Fabrizio disse che gli portassero una fetta di Mont-Blanc e un bicchiere di champagne.

- E Lei, colonnello, non prende niente ? -

- Niente da mangiare, grazie. Forse anch’io una coppa di champagne. -

(...) Bevve il vino che gli avevano portato, ma ciò sembrò aumentare ancora la sua amarezza.

- Lei non è stato sul continente dopo la fondazione del Regno ? Fortunato lei. Non è un bello spettacolo. Mai siamo stati tanto divisi come da quando siamo uniti. Torino non vuol cessare di essere capitale, Milano trova la nostra amministrazione inferiore a quella austriaca, Firenze ha paura che le portino via le opere d’arte, Napoli piange per le industrie che perde, e qui, in Sicilia sta covando qualche grosso, irrazionale guaio...”

Tomasi di Lampedusa, ‘Il Gattopardo’, 1957, p.209

1. Un bel rosato dell’Elba, che nasce dal salasso del mosto delle uve rosse, apre la degustazione; la nota sapida, che può essere data dall’influenza del mare, del terreno o del vitigno stesso, è interessante; un leggero residuo tannico porta il vino verso una chiusura con tendenza all’amarognolo che unita al fruttato rende fine la qualità di questo vino. In un Salice Salentino Riserva si denota un bel lavoro di cantina che contribuisce ad affievolire la sensazione dell’alcol e ci regala una bella chiusura al gusto di ciliegia.

Il comandante in capo dei Sagrantini di Montefalco è sicuramente il 25 anni di Arnaldo Caprai. Al naso c’è da perdersi quando si cerca di barcamenarsi nell’immensa mole di sentori presenti; in bocca c’è una piena e totale riconferma di quello che ci ha

anticipato il naso. Peccato, perché se avessimo aspettato un paio di anni lo avremmo degustato nel momento migliore del suo stato evolutivo.

Formaggio erborinato (Form d' Ambert) + Sauternes (Château de Haut-Bergeron) = non ti fermi più, o meglio, non ti viene mai voglia di fermarti.

**IMBOTT. DA ITALO SAPERE NELLA PROPRIA
CANTINA DI PORTO AZZURRO VIGNA TEA ELBA
ROSATO DOC 2005 13,5%**

ESAME VISIVO : cristallino, rosa cerasuolo, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, fragola, frutta bianca), floreale(viola, fiori bianchi), erbaceo

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

fresco, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 81

**LI VELI MORGANA ALTO RISERVA 2000 IMBOTT.
DAL VITICOLTORE MASSERIA – LI VELI SPA –
CELLINO SAN MARCO SALICE SALENTINO DOC
2000 14%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia), speziato(vaniglia, liquirizia), floreale(rosa), tostato(torrefazione), erbaceo

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

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

**VENTICINQUE ANNI IMBOTT. ALL'ORIGINE DA
ARNALDO CAPRAI VAL DI MAGGIO SRL
MONTEFALCO SAGRANTINO DI MONTEFALCO
DOCG 1999 14%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe, cannella, liquirizia), fruttato(mora. Lampone, chassis, frutta sottospirito), sentori diversi(balsamico, mentolato, legno), etereo(ceralacca), tostato(caffè), floreale(fiori passiti)

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

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

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 22 mesi di barriques

**SAUTERNES APPELLATION SAUTERNES
CONTRÔLÉE GRAN VIN DE BORDEAUX MÉDAILLE
D'OR PARIS 2004 CHÂTEAU HAUT-BERGERON MIS
EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU 2002 14%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(zafferano, cannella), fruttato(albicocca, agrumi), sentori diversi(miele, cera d'api), minerale, etereo, erbaceo

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 87

**AZ. AGR. CAVALLERO MOSCATO D'ASTI DOCG
2005 5%**

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico(maggiorana), fruttato(pesca, susina), floreale(fiori di campo, fiori bianchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, poco caldo, morbido

fresco, abb. sapido / debole

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

NOTE : lavorazione delle uve biodinamica

2. Quando voglio un bel vino rosso devo, obbligatoriamente, rimanere in Toscana, ma, quando voglio usufruire di un grande bianco, è in Friuli che devo andare. In degustazione il citrico sommato al minerale mi fanno sempre pensare al Friuli; nel momento in cui riscontro una notevole presenza di burro al palato ed una chiusura citrica ed erbacea sono portato immediatamente a pensare alla Malvasia Istriana di Cormòns. La corrispondenza naso-bocca per quanto riguarda la nocciola che addirittura viene confermata anche in chiusura ci vuol suggerire che il Terre Alte di Livio Felluga è un gran vino. Il Ribolla Gialla di Radikon è sensazionale : sentori di china, rabarbaro e radici amare al naso e chiusura di caramello e cioccolato.

Il mondo del vino è veramente sorprendente perché le sensazioni a livello olfattivo che identifichiamo in un bianco del Friuli (Ribolla Gialla di Radikon) riusciamo a trovarle anche in un rosso passito della Sardegna (Girò di Cagliari). Un'analogia comparativa bizzarra e allo stesso tempo interessante. L'abbinamento del Girò di Cagliari con la torta di mandorle è spettacolare.

MALVASIA ISTRIANA CORMÒNS CANTINA
PRODUTTORI ISONZO FRIULI DOC 2005 13%

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fragrante, fruttato(pera, limone, frutta esotica), floreale(tarassaco), minerale, erbaceo

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

abb. equilibrato, abb. intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 82

LIVIO FELLUGA TERRE ALTE ROSAZZO BIANCO
IMBOTT. DA LIVIO FELLUGA S.S. CORMÒNS COLLI
ORIENTALI DEL FRIULI DOC 2004 13,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(nocciola, frutta esotica), minerale, speziato(vaniglia), sentori diversi(miele), animale(pipi di gatto), floreale(tarassaco), tostato, erbaceo(foglie di pomodoro)

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

equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 85

UVAGGIO : sauvignon, pinot bianco, tocai

RADIKON RIBOLLA GIALLA IMBOTT.
ALL'ORIGINE DALL'AZ. AGR. STANISLAO RADIKON
OSLAVI – ITALIA COLLIO DOC 1999 13%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : etereo, speziato(liquirizia, cannella), fruttato(frutta esotica, frutta secca, dattero), sentori diversi(miele di castagno), floreale(fiori secchi), tostato(cioccolato)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

abb. fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 88

IMBOTT. DAL VITICOLTORE ITALO SAPERE NELLA
PROPRIA CANTINA DI PORTO AZZURRO VIGNA TEA
ELBA ROSSO DOC 2004 13,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, abb. fine

DESCRIZIONE : fruttato(prugna, ciliegia, confettura), speziato, etereo(smalto), erbaceo(prato, peperone verde), tostato(caffè), floreale

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

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, abb. fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 80

NOTE : uva da agricoltura biologica

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : maturazione in barriques di rovere francese + affinamento in bottiglia

DONNA IOLANDA IMBOTT. ALL'ORIGINE DA
MELONI SRL SELARGIUS – CAGLIARI GIRÒ DI
CAGLIARI DOC VENDEMMIA 1999 14,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(confettura di prugna), floreale(rosa passita), speziato(pepe, liquirizia), sentori diversi(tabacco dolce), tostato(cioccolato)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto

equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

3. Il pinot nero dell'Alto Adige è un vino semplice e signorile che rispecchia il territorio; al naso gli manca quel sentore riconducibile al pollaio e alla stalla perché non fa barriques. Il pinot nero è quasi sempre vinificato in purezza perché ha delle note caratteriali che lo rendono raffinato ed unico, note che sparirebbero se si mettesse in uvaggio con altri vitigni.

Il syrah di Isole Olena conferma la sua grandezza nella perfetta combinazione naso-bocca e nella variegata chiusura di confettura, erbaceo e spezie.

Comincia e finisce con lo zafferano. Non ci sono dubbi, si tratta di Acini Nobili di Maculan. L'abbinamento con la torta di ricotta con chicchi di cioccolato fondente è armonico mentre quello con il dolce alla crema è abbastanza armonico.

Sangiovese 60% con cabernet sauvignon 40% più 16 mesi di barriques significa tanta frutta nera e sottobosco e tante spezie dolci al naso. In bocca ha una bella persistenza e in chiusura si ripetono piacevolmente frutta e spezie. Davvero un bel vino il Veneroso della Tenuta di Ghizzano.

**SÜTIROLER BLAUBURGUNDER KELLEREI PINOT
NERO IMBOTT. ALL'ORIGINE DA CANTINA
PRODUTTORI MARLENGO SÜDTIROL ALTO ADIGE
DOC 2005 13%**

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

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

DESCRIZIONE : fruttato(fragola), floreale(viola), erbaceo(erba bagnata), speziato(chiodi di garofano)

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

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 81

COLLEZIONE DE MARCHI SYRAH IMBOTT.
ALL'ORIGINE DA ISOLE E OLENA SRL TOSCANA
IGT 2000 13,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(vaniglia, pepe), fruttato(confettura), erbaceo, tostato(tabacco, cacao), sentori diversi(legno), floreale, humus

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

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

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 85

MACULAN ACINI NOBILI MESSO IN BOTTIGLIA DA
AZ. AGR. MACULAN SOC. SEMPL. BREGANZE –
ITALIA VENETO IGT BIANCO 2001 12,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(zafferano), minerale(iodio), fruttato(pesca sciroppata, banana sovramatura), erbaceo, etereo, tostato, floreale(fiori secchi, ginestra)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 90

VENEROSO TENUTA DI GHIZZANO RED WINE
TOSCANA IGT 2001 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, sottobosco), speziato(spezie dolci, cannella, liquirizia, chiodi di garofano), tostato(torrefazione, cioccolato), erbaceo, etereo, sentori diversi(legno), floreale(fiori passiti, viola)

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

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

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 84

UVAGGIO : cabernet sauvignon 40%, sangiovese 60%

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 16 mesi barriques

4. Un vino senza personalità, però piacevole non va mai condannato, solo deve essere apprezzato, specialmente se abbiamo a che fare con un bianco dell'Elba che mantiene una bella corrispondenza naso-bocca.

Il primo Prosecco conferma tutte le sue caratteristiche, laddove il secondo, nonostante sia il Superiore di Cartizze, non rispetta assolutamente i suoi parametri dato che non è, addirittura, corrispondente alla tipologia. Continuiamo la nostra escursione enologica nel Veneto con un Bardolino Classico e un Refosco dal peducolo rosso per poi scollettare in Friuli per l'autoctono Schioppettino. Il rientro in Veneto viene giustificato con il passito finale a base di garganega che però manca di robustezza e di rotondità.

**IMBOTT. DAL VITICOLTORE ITALO SAPERE NELLA
PROPRIA CANTINA DI PORTO AZZURRO VIGNA TEA
ELBA BIANCO DOC 2003 13,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(pera, pesca, mandorla), aromatico(maggiorana), minerale, floreale, erbaceo(camomilla), sentori diversi(miele)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

**VALDO SPUMANTI – VALDOBBIADENE – ITALIA
MARCA ORO VSPQRD PROSECCO DI
VALDOBBIADENE DOC 15 g/l zuccheri 11%**

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

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

DESCRIZIONE : fragrante, fruttato(pera, banana, mango), floreale(tarassaco, fiori di campo), minerale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 81

**PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DI
CARTIZZE DOC VSQPRD 30 g/l zuccheri 11%**

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

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

DESCRIZIONE : fragrante, fruttato(pera, pesca bianca), erbaceo, floreale(glicine)

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

equilibrato, abb. intenso, poco persistente, abb. fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 78

NOTE : non corrispondente alla tipologia

**IMBOTT. DA CONTINA DI SOAVE CASA
VITIVINICOLA DAL 1898 ROCCA ALTA BARDOLINO
DOC CLASSICO 2005 12,5%**

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

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

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia), floreale, erbaceo(prato)

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

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

abb. equilibrato, abb. intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 80

**IMBOTT. DALLA SANTA MARGHERITA SPA
FOSSALTA DI PORTOGRUARO – ITALIA REFOSCO
DAL PEDUNCOLO ROSSO LISON – PRAMAGGIORE
DOC DOC 2004 12,5%**

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

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

DESCRIZIONE : fruttato(frutta rossa non matura), floreale, erbaceo(prato)

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

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

abb. equilibrato, abb. intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 78

IMBOTT. DA I CASALI – TRPPO GRANDE – ITALIA
SCHIOPPETTINO I CASALI COLLI ORIENTALI DEL
FRIULI DOC 2004 13%

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, cilegia), speziato(spezie dolci, chiodi di garofano), floreale, erbaceo(prato)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 82

IMBOTT. DA CANTINA DI SOAVE SAC – SOAVE
CADIS CANTINA DI SOAVE SCARL RECIOTO DI
SOAVE DOCG CLASSICO 2004 12,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : etereo(ceralacca), fruttato(albicocca), speziato(cannella), minerale(iodio), sentori diversi(miele), floreale(fiori secchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido
fresco, abb. sapido / di corpo
equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

5. La corrispondenza naso-bocca per il minerale e la chiusura citrina ci dicono ancora una volta Friuli. Proprio delle belle sensazioni al naso questa Ribolla Gialla dell'azienda agricola Le Vigne di Zamò.

La maison DEUTZ nasce per l'intraprendenza di due immigrati della Prussia napoleonica : William Deutz, commerciante, e Pierre Hubert Geldermann, venditore di Champagne. L'avventura dei due prussiani inizia comprando *cuvée* già imbottigliate, che poi procedevano a sboccare, dosare, tappare ed etichettare. A William e Pierre seguirono al comando dell'azienda i figli, René Deutz e Alfred Geldermann. Un lieto evento unì ulteriormente le due famiglie : Alfred sposa Marie Deutz, sorella di René.

Le esportazioni iniziano a crescere e sui mercati inglesi, tedeschi e russi la richiesta di Champagne Deutz si moltiplica. Le 3 date simbolo della *maison* sono :

1838, viene fondata la *maison*

1882, l'azienda Deutz diventa socio fondatore del Sindacato Grandi Marchi, organizzazione che mira a tutelare le *maison* che con gli anni si sono distinte per il rispetto della tradizione e l'alta qualità

2000, viene ristrutturato il suggestivo Salon de Oiseaux della fine del XIX secolo (salone nel quale verrete accolti se andate a visitare l'azienda); le decorazioni naturalistiche di ispirazione cinese e giapponese, tanto in voga dell'Europa della *Belle Epoque*, rendono affascinante questo salone ricco di storia.

Il Luenzo Cesani è orgogliosamente una bella espressione della toscana.

Il Cinque Terre Sciacchetra chiude con un tocco di grande stile il nostro excursus degustativo. Al naso viene fuori un sentore di menta e cioccolato che si collega al cioccolatino *after-nine*; la corrispondenza naso-bocca per la frutta e la carruba esalta e rende nobile questo passito.

IMBOTT. DALL'AZ. AGR. LE VIGNE DI ZAMÒ S.S.
LOC. ROSAZZO – ITALIA ROSAZZO RIBOLLA
GIALLA LE VIGNE DI ZAMÒ COLLI ORIENTALI
DEL FRIULI DOC 2005 13%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : minerale, fruttato(mela verde, limone), erbaceo, floreale(fiori gialli, ginestra), sentori diversi(miele, burro fuso)

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

fresco, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 83

CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC ELABORÉ
PAR CHAMPAGNE DEUTZ SA 51160 AÏ France
12%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(lieviti, miele), speziato(vaniglia), fruttato(pesca, mango, limone, noce), minerale, tostato(cioccolato bianco), floreale(fiori gialli)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

**IMBOTT. DAL VITICOLTORE ALL'ORIGINE NELL'AZ.
AGR. VALLORSI DI BIBBIANI S. TERRICCIOLA –
PISA VERMENTINO BIANCO DI TOSCANA IGT
VENDEMMIA 2005 12,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato(banana, pesca, melone), floreale(fiori gialli), minerale[forse portato da SO₂]

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 77

**IMBOTT. ALL'ORIGINE DALL'AZ. AGR. VINCENZO
CESANI SAN GIMIGNANO – SIENA LUENZO CESANI
TOSCANA ROSSO IGT 2002 13,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente
ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, mora), speziato(chiodi di garofano, vaniglia), erbaceo(prato bagnato), sentori diversi(balsamico, mentolato), floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86
UVAGGIO : sangiovese, colorino e altri a bacca rossa

**IMBOTT. ALL'ORIGINE DALLA COOPERATIVA
AGRICOLTURA DI RIOMAGGIORE, MANAROLA,
CORNIGLIA, VERNAZZA E MONTEROSSO GROPPOLI
RIOMAGGIORE – ITALIA CINQUE TERRE
SCIACCHETRÀ DOC VQPRD 2004 14,5%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi (legno, miele), speziato (cannella), fruttato (noce, albicocca, dattero, carruba), tostato (cioccolato), etereo (ceralacca), minerale, floreale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 88

6. MOËT & CHANDON è proprietaria dei vigneti dell'abbazia di Hautvillers, una delle più antiche di Champagne. In quell'abbazia il celliere Dom Pierre Pérignon (1638-1715) perfezionò la tecnica dell'assemblaggio di vini bianchi e il metodo della spumantizzazione. In sostanza al monaco si devono l'imporsi della scelta delle varietà delle uve, l'introduzione di nuove tecniche di coltivazione dei vitigni e la consuetudine di assemblare varietà diverse, dando origine a quella che attualmente si chiama *cuvée*. Egli fu anche il primo a sperimentare la fermentazione dei vini rossi, a vinificare in bianco uve a bacca nera e a decidere di fare della rifermentazione una peculiarità dei vini della zona. Lo Champagne che la maison M&C ha dedicato al monaco è un vero simbolo di perfezione. Non a caso porta in etichetta un trionfante scudo ornato di vigne, con al centro una stella in bella evidenza. Voltaire stesso in *Le Mondain* scrisse “*De ce vin frais l'écume pétillante, de nos Françaises est l'image brillante...*” (questo vino fresco ed effervescente è un'immagine brillante dei francesi). Va da sé che il mito del monaco inventore esercita una certa influenza su chiunque si avvicina a questa *cuvée*. È come se ogni sorso ci portasse indietro nei secoli : storia e tradizione della Champagne rivivono nel bicchiere. Originariamente la *cuvée* Dom Pérignon era stata creata nel 1836 per essere offerta all'agente americano di Moët & Chandon. Poi ci fu una seconda *cuvée* elaborata nel 1843 per celebrare il bicentenario della *maison*. Oggi viene prodotta solo nelle migliori annate e delizia i palati dei consumatori più esigenti. Il balsamico e il mentolato non sono così evidenti come nel Sassicaia, però la chiusura speziata, fruttata e di legno afferma a gran voce che il Solaia è un gran vino. È equilibrato e armonico. In assemblea con gli altri soci del gotha internazionale del vino

può far valere le sue ragioni fino ad esercitare il suo diritto di veto per mettere in evidenza che lui è uno dei soci maggioritari nella società mondiale del vino.

Concentrato, profondo, intenso, polposo, entra nel calice e svela la sua natura viva, corredata di ampie sfumature speziate, profumi che si aprono a ventaglio e infine il sapore che non si lascia confondere, che pur non volendo seduce grazie alla calda pienezza, al velluto, alla capacità di avvolgere il gusto. L'entrata e la chiusura alcoliche sono tipologiche. In bocca è morbido, strutturato : “da meditazione”. Se ancora non ce ne fossimo accorti, stiamo parlando del 5 Stelle Sfursat di Nino Negri.

Tutto inizia in vendemmia, con la differenziazione tra uve sane e bottrizzate : le prime, fatte fermentare, servono per produrre il vino base del futuro Tokaji; le seconde, raccolte con più passaggi nel vigneto, vengono messe in contenitori chiamati *puttonyos* e lì vi resteranno per alcuni giorni. Durante la sosta nei *puttonyos*, per effetto del loro stesso peso, i grappoli percoleranno un succo zuccherino estremamente concentrato, la cosiddetta *eszencia* : per dare un'idea delle quantità , da un *puttony* che contiene una ventina di chili di uve *aszú* si ottengono circa 200cl di *eszencia*. Le uve *aszú* vengono poi separate dall'*eszencia*, pigiate e trasformate in una pasta semisolida, la pasta *aszú*. La pasta *aszú* viene poi aggiunta a del vino base in un *gönc*, botte di legno della capacità di circa 140 litri : la quantità di pasta è espressa in *puttonyos*, secondo una quantità variabile da due a otto. Vino base e pasta *aszú* resteranno poi in contatto per un tempo variabile da alcune ore ad alcuni giorni in cui la pasta cederà zuccheri e aromi. Una volta rimossa la pasta *aszú* si avvia la fermentazione alcolica, che in base alla quantità di zucchero da fermentare può durare anche diversi mesi. Segue l'affinamento in botti : durante questa fase il produttore può decidere di lasciare le botti leggermente scolme in modo da esporre il vino all'attacco di lieviti e batteri, così come avviene per lo Sherry, per conferire al prodotto finale ulteriore complessità organolettica. Il numero di *puttonyos* aggiunti al vino base, oltre a determinare il grado alcolico finale, il tempo minimo di affinamento, la concentrazione e il residuo zuccherino del prodotto, ne determina implicitamente anche il livello qualitativo. Tale numero viene anche riportato sull'etichetta del prodotto con la funzione di indicare la quantità di residuo zuccherino, che nei Tokaji a sei *puttonyos* può raggiungere anche quantità consistenti senza però diventare stucchevole, grazie a un adeguato livello di acidità. Dall'*eszencia* precedentemente messa da parte si ottiene il Tokaji più raro e costoso, il cosiddetto *Eszencia* appunto. L'altissimo tenore zuccherino del mosto di partenza richiede l'uso di lieviti speciali per potere condurre la fermentazione, che

peraltro può durare diversi anni anche solo per sviluppare pochi gradi alcolici. Pare che questo vino, oltre a posseder caratteristiche organolettiche strepitose, sia in grado di mantenersi integro anche per centinaia di anni. La straordinarietà di questo prodotto sembra essere indirettamente confermata dalla grande attenzione che anche gli Zar di Russia gli riservarono : infatti, per trasportare questo elisir fino alle proprie cantine di San Pietroburgo, essi mantenevano addirittura un apposito distaccamento di Cosacchi. L'*eszencia* viene comunque utilizzata anche per potenziare dei Tokaji Aszú Eszencia. Lo Szamorodni, termine ungherese che significa 'come viene', è una variante più semplice e dalla lavorazione meno complessa del Tokaji, e che può anche essere secco.

MOËT ET CHANDON À EPERNAY FONDÉE EN 1743
CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON BRUT MILLESIME
VINTAGE 1996 12,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fragrante, sentori diversi(burro, lieviti, pan brioché), fruttato(pesca, albicocca, limone, cedro, lime, nocciola), minerale(pietra focaia), speziato(cannella), tostato(cioccolato bianco), erbaceo(foglie di pomodoro), aromatico(maggiorana), floreale

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

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 88

UVAGGIO : chardonnay 52%, pinot nero 48%

IMBOTT. DA MARCHESI ANTINORI SRL IN S.
CASCIANO V.P. – FIRENZE SOLAIA MARCHESE
ANTINORI FIRENZE TOSCANA IGT 2000 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe nero, liquirizia, chiodi di garofano, vaniglia), fruttato(ciliegia, mirtillo, bacca di mirto, humus), floreale (rosa), tostato(cioccolato fondente), erbaceo(prato, finocchio, sottobosco, rabarbaro), sentori diversi(legno, balsamico, mentolato), etereo(colla, smalto)

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

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 92

NOTE : non filtrato

**IMBOTT. DA NEGRI SCARL NELLE PROPRIE
CANTINE DI CHIURO – SONDRIO 5 STELLE SFURSAT
NINO NEGRI VALTELLINA DOC VENDEMMIA 1999
15%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe nero, spezie dolci, cannella, paprika), fruttato(mirtillo, ciliegia, confettura), tostato(cioccolato bianco), sentori diversi(legno, balsamico, tabacco dolce), floreale(rosa passita), etereo(colla, smalto), erbaceo

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

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

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 90

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 14 mesi in piccoli botti di rovere

**THE ROYAL TOKAJI WINE COMPANY ROYAL
TOKAJI TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS BETSECK
PRIMAE CLASSIS 1700 PRODUCT OF HUNGARY 1995
11%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : etereo(ceralacca, smalto), fruttato(dattero, noce, albicocca disidratata, confettura di albicocca), speziato(cannella, chiodi di garofano), sentori diversi(legno, miele di castagno, cera d'api), floreale(fiori gialli secchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 90

7. La famiglia BILLECART vive a Mareuil-sur Aÿ dal XVII secolo. A capo dell'azienda si sono susseguite ben sette generazioni, tutte animate dal desiderio di continuare la tradizione vinicola della famiglia rimanendo fedeli al motto : “ *finesse, équilibre et élegance*”. Oggi l'azienda possiede circa 30 ettari a vigneto e il fabbisogno di uve è soddisfatto tramite l'acquisto di grappoli provenienti dai migliori appezzamenti. Per chardonnay e pinot noir si usano uve dei Grands e Premiers Crus, mentre il pinot meunier viene dai vigneti sul lato destro della Vallée de la Marne. La *maison* compra le uve sempre dagli stessi produttori, con alcuni dei quali fa affari da oltre trent'anni. Le 3 date simbolo della *maison* sono :

1818, viene fondata l'azienda a Mareuil-sur Aÿ dai coniugi Nicolas François Billecart ed Elisabeth Salmon

1858, dopo la scomparsa di Nicolas François, la direzione fu affidata a Charles, figlio di Elisabeth e Nicolas

1904, viene creata, in omaggio al fondatore dell'azienda, la punta di diamante della produzione, vale a dire la cuvée Nicolas François Billecart.

Per ottenere un buon risultato con lo chardonnay è quasi d'obbligo l'utilizzo delle *barrisques*; quando poi si utilizzano 3 tipi differenti di legno in un percorso di maturazione e affinamento che non dura più di 11 mesi, il vino diventa un grande vino e risponde al nome di Cuvée Bois – Chardonnay – Les Crêtes.

È vero che è meglio al naso che in bocca, ma è anche vero che è tutto un susseguirsi entusiasmante di sensazioni che tendono a non esaurirsi. C'è una bella corrispondenza naso-bocca per frutta e miele. Da ricordare che una piccola parte delle uve è raccolta in vendemmia tardiva e c'è una vinificazione e maturazione di 7 mesi in acciaio sui lieviti. Il vino preso in esame è il Nussbaumer.

Tè e sapidità ci dicono che non siamo in Friuli; ci viene persino detto che non siamo al nord perché è diverso dal Maculan (Torcolato o Acini Nobili); il salmastrato e il residuo zuccherino mi portano in Sardegna. Il sentore dominante è quello del tè in tutte le sue sfaccettature – tè, foglie di tè, *estathè* – ed è davvero invadente e persistente. Peccato che, come altri passiti sardi, non abbia una buona persistenza.

CHAMPAGNE BILLECART – SALMON BRUT
RÉSERVE MAISON FONDÉE EN 1818 ÉLABORÉ PAR
BILLECART – SALMON S.A. MAREUIL-SUR-AY
PRODUCT OF FRANCE 12%

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(lieviti), fruttato(pera, mela, agrumi, ananas), floreale(glicine, fiori di campo), erbaceo, minerale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

CUVÉE BOIS PRODUIT ET MIS EN BOUTEILLE A
L'ORIGINE PAR LES CRÊTES S.N.C. AYMAVILLES –
ITALIA CHARDONNAY FRISSONNIÈRE – LES
CRÊTES VALLÉE D'AOSTE DOC 2002 13,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(banana, ananas, nocciola, mandorla), sentori diversi(miele,legno), speziato(vaniglia), floreale(ginestra, fiori gialli, camomilla), erbaceo, minerale(pietra focaia)

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

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 88

NOTE : utilizzo di 3 tipi differenti di legno(allier, tronçais, blanc d'amérique)

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 11 mesi barriques

IMBOTT. ALL'ORIGINE KELLEREI – CANTINA
TRAMIN 1898 TERMENO – BOLZANO
GEWÜRZTRAMINER NUSSBAUMER SÜDTIROL –
ALTO ADIGE DOC 2003 14%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(litchi, pesca matura, mela verde, susina, cedro candito), sentori diversi(miele), erbaceo, floreale(glicine, tarassaco, camomilla), minerale(polvere da sparo), aromatico(salvia), speziato(spezie dolci)

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

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 87

NOTE : piccola parte delle uve raccolta in vendemmia tardiva

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : vinificazione e maturazione di 7 mesi in acciaio sui lieviti

PRODOTTO E IMBOTT. DA MELONI VINI SRL
SELAGIUS – CAGLIARI DONNA IOLANDA MOSCATO
DI CAGLIARI DOC 2003 14,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico(foglie di tè), sentori diversi(miele, tè, estate),
minerale(iodio, polvere da sparo), speziato(zafferano), erbaceo, fruttato(albicocca)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85