

## **RIUNIONI CONVIVALI FEBBRAIO 2007**

*“.....certo è che un così gran segreto stava nel cuore della povera donna, come, in una botte vecchia e mal cerchiata, un vino molto giovine, che griglia e gorgoglia e ribolle, e, se non manda il tappo per aria, gli geme all’intorno, e vien fuori in ischiuma, e trapela tra doga e doga, e gocciola di qua e di là, tanto che uno può assaggiarlo, e dire a un di presso che vino è.”*

Alessandro Manzoni, ‘I Promessi Sposi’, 1842, cap.11

*“Fatti alcuni passi in Gorgonzola, vide un’insegna, entrò; e all’oste, che gli venne incontro, chiese un boccone, e una mezzetta di vino: le miglia di più, e il tempo gli avevan fatto passare quell’odio così estremo e fanatico. ‘Vi prego di far presto – soggiunse: - perché ho bisogno di rimettermi subito in istrada.’ E questo lo disse, non solo perché era vero, ma anche per paura che l’oste, immaginandosi che volesse dormir lì, non gli uscisse fuori a domandar del nome e del cognome, e donde veniva, e per che negozio...Alla larga!”*

Alessandro Manzoni, ‘I Promessi Sposi’, 1842, cap.16

1. La Toscana si è avvicinata alla vinificazione con gli internazionali ma tale e quale vuol confermare la sua vocazione primordiale: il sangiovese grosso. Si parte con un uvaggio sangiovese, cabernet e merlot che è molto ricco al naso, denota un legno molto ben amalgamato che ricorda la Francia, però nella sua totalità risulta scomposto e troppo alcolico, ossia, un vino pronto che si deve ancora evolvere e che non si riesce bene a identificare dato che è un anonimo senz’anima. Si prosegue con un uvaggio merlot, syrah e sangiovese che ha bisogno sempre di maturare e che come elemento dominante ha una spettacolare corrispondenza naso-bocca per la speziatura. Si conclude con il Granduca della Toscana: il Brunello di Montalcino di Biondi Santi, colui che entra, avvolge il palato, poi con il tannino spazza via il tutto. Il naso è un grande naso, però, ahimè, non è persistente.

**ALLOTTO TOSCANA IGT ROSSO IMBOTT.**  
**ALL’ORIGINE DA TENUTA PODERNOVO SOC.**  
**AGRICOLA TERRICCIOLA - PISA 2004 14%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, ribes, frutti di bosco), erbaceo, speziato(spezie dolci, cannella, liquirizia), sentori diversi(legno), etereo(sapone, smalto), tostato(cacao, cioccolato), floreale(rosa)

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

abb. fresco, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 83

UVAGGIO: sangiovese, cabernet, merlot

- Legno ben amalgamato che ricorda la Francia, però scomposto e troppo alcolico
- Vino anonimo senza anima che non si identifica
- Corrispondenza naso-bocca per pepe ed erbaceo

**FOR DUKE ROSSO TOSCANA IGT GINO**  
**CARMIGNANI IMBOTT. ALL'ORIG. DA**  
**VITIVINICULTURE G. FUSO 2003 13%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta cotta, prugna, susina matura, carruba), speziato(cannella, pepe, vaniglia), erbaceo(prato bagnato), floreale(viola), tostato(cioccolato, caffè), animale(cuoio)

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 85

UVAGGIO: merlot, syrah, sangiovese

- Bella corrispondenza naso bocca per la speziatura

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG BIONDI SANTI**  
**MARCA PROPRIA – TENUTA GREPPO**  
**IMBOTT. ALL'ORIG. DAL VITICOLTORE**  
**FRANCO BIONDI SANTI NELLA CANTINA NELLA**  
**TENUTA GREPPO – MONTALCINO – ITALIA**  
**BOTTIGLIA N° 24664 ANNATA 2000 13,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe, liquirizia, cannella, chiodi di garofano), fruttato(fragola, ciliegia, prugna, frutta sottospirito), floreale(viola), erbaceo(sottobosco), tostato(caffè, cioccolato), etereo, sentori diversi(tabacco)

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 87

- Entra, avvolge il palato, esplose e poi il tannino ti pulisce il palato

2. Questo soggetto raro, conosciuto con il nome di Vernaccia di Serrapetrona, non riesce a entusiasmarci. La versione secca è sfuggente e chiude amaro, laddove la versione dolce risulta esuberante in anidride carbonica. Il dubbio rimane: è questa la vera Vernaccia di Serrapetrona o siamo stati, ancora una volta, traditi dalla bottiglia. Nel contempo, costernati e compunti da questo fatto, ci prendiamo la briga di raccontare la storia di questa DOCG delle Marche. Prodotto in un piccolo territorio tra il comune di Serrapetrona e le campagne circostanti Belforte del Chienti e San Severino Marche, questo vino antico e particolare non gode ancora della fama che meriterebbe. Vino rosso spumantizzato, la Vernaccia di Serrapetrona Dolce si ottiene in prevalenza da uve vernaccia nera, cui vengono aggiunte basse percentuali di sangiovese, montepulciano e ciliegiole; queste vengono coltivate in terreni collinari, aridi, friabili e ghiaiosi; dopo la raccolta vengono lasciate appassire, quindi vinificate e spumantizzate. In genere si utilizza un metodo simile allo Charmat, vale a dire in autoclave, ma vi sono produttori che ricorrono ancora alla tecnica tradizionale della rifermentazione in bottiglia. Dal brillante colore rosso violaceo, la Vernaccia di Serrapetrona presenta una spuma fine e persistente; il colore è rosso rubino non intenso che vira al granato; il suo profumo è intensamente aromatico e floreale; il sapore fragrante, sapido, con note di marasca. Ideale vino da dessert o da fuori pasto, questo rosso spumante è compagno tradizionale di un dolce di antica tradizione locale: le beccute, pagnottelle di farina gialla arricchite da pinoli, uvette e noci.

Il metodo di vinificazione adottato per produrre la Vernaccia di Serrapetrona è forse unico. Infatti richiede tre distinte fermentazioni e rifermentazioni. Innanzitutto, dopo la vendemmia, solo il 60% delle uve è pigiata e lasciata macerare, mentre il restante 40% è fatto appassire su graticci con i grappoli legati fra loro a due a due e così lasciati per un tempo variabile, che in genere non supera la metà del mese di gennaio. L'uva è allora pigiata e il mosto estratto è aggiunto al vino precedentemente ottenuto. Inizia il

tal modo la seconda rifermentazione. Il vino è infine fatto rifermentare per la spumantizzazione, ossia per la terza volta.

**VERNACCIA DI SERRAPETRONA SECCA DOCVINO**  
**SPUMANTE DI QUALITÀ – VSQPRD – PRODOTTO**  
**ED ELABORATO DA AZ. AGR. COLLELUCE**  
**SERRAPETRONA – MC – ITALIA 12%**

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

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

DESCRIZIONE : vinoso, fruttato(fragola, uva fragola, lanpone), floreale(viola)

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

fresco, poco tannico, poco sapido / debole

abb.equilibrato, abb. intenso, pocopersistente, abb. fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 78

NOTE: sottoposto a controllo ai sensi del decreto del ministro delle politiche agricole e forestali 29/05/2001

- Vino sfuggente
- Chiusura amara

**VERNACCIA DI SERRAPETRONA SECCA DOCG**  
**VINO SPUMANTE DOLCE – VSQPRD –**  
**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGR.**  
**ALBERTO QUACQUARINI SERRAPETRONA –**  
**MC – ITALIA 12%**

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

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

DESCRIZIONE : vinoso, fruttato(fragola, lampone, ciliegia), floreale(viola)

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

fresco, poco tannico, poco sapido / debole

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 80

NOTE : sottoposto a controllo ai sensi del decreto del ministro delle politiche agricole e forestali 29/05/2001

- Grande presenza di anidride carbonica

3. La degustazione fatta in macchina, nel parcheggio di un supermercato, non è certo il massimo. Tuttavia, questo rosso teutonico è davvero sorprendente. Tipologico in tutti i suoi aspetti: un bel naso, carenza di tannini e struttura in bocca, a ogni buon conto perfetta corrispondenza naso-bocca per speziatura ed erbaceo. Non conoscendo l'uvaggio, ci avviciniamo, con un buon margine di approssimazione, a un pinot nero. La mattina successiva, il maestro di vino per antonomasia – SIGNOR LUCA TURINI – mi manda un messaggio dicendomi che si trattava di un pinot meunier 100%. Che grandi!!! Non contenti di questa prima grandiosa prova, ci rechiamo in enoteca con l'aspettativa di stupirci con un pinot nero. Scegliamo un Franz Haas e al naso è sbalorditivo; del resto la forza del pinot nero sta tutta nell'aspetto olfattivo. C'è una buona presenza di balsamico dovuta all'alcol, ciò nonostante, quello che ci meraviglia è che con il tempo viene fuori la caramella mou e l'erba aromatica maggiorana. La corrispondenza naso-bocca per la frutta e il tabacco dolce è stupefacente. Davvero interessante inebriarsi con questo pinot nero.

**WÜRTTEMBERG LAUFFENER KATZENBEISSER**  
**SCHWARZRIESLING TROCKEN KABINET**  
**QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT ERNTE 2003**  
**13,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola, mirtillo, confettura), erbaceo(sottobosco, prato), speziato(liquirizia, chiodi di garofano, pepe), floreale(rosa), sentori diversi(legno)

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

fresco, poco tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 82

UVAGGIO: pinot meunier

- Bel naso, però in bocca c'è carenza di tannini e struttura
- La chiusura è speziata ed erbacea e c'è una bella corrispondenza naso-bocca

**FRANZ HAAS PINOT NERO ALTO ADIGE DOC**  
**IMBOTT. DA HAAS FRAZISKUS – MONTAGNA (BZ)**  
**ITALIA 2004 13,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo nero, ribes), erbaceo(sottobosco, prato), sentori diversi(legno di cedro, tabacco dolce), tostato(cioccolato bianco), speziato(vaniglia, chiodi di garofano), floreale(viola)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 87

- La forza del pinot nero è il naso; con il tempo viene fuori la caramella mou e l'erba aromatica maggiorana
- La presenza del balsamico è dovuta all'alcol
- La chiusura è fruttata e con tabacco dolce; c'è una bella corrispondenza naso-bocca
- Il nebbiolo tende all'aranciato mentre il pinot nero si ferma al granato; nel nebbiolo c'è più rosa mentre nel pinot nero c'è più fragola e mirtillo

4. Si torna in Toscana per una serata di alleggerimento con delle piccole realtà, ma non per questo da sottovalutare perché necessarie per ampliare il bagaglio enologico di giovani e aiutanti *sommeliers*. Un Elba Rosso con uva da agricoltura biologica è un vino da merenda, da salumi che sembra quasi un barbera; l'amaro al naso non si riscontra in bocca e la chiusura è fruttata ed erbacea. Con un Montescudaio Rosso si masticano erba e frutta acerba per una manciata di secondi perché la persistenza è veramente poca. Nel Aspetto Toscana IGT la chiusura è legnosa ed erbacea, invece il tannino è sempre troppo aspro e allappante. Si termina con difficoltà il vino presente nel bicchiere e si penalizza nel punteggio per l'eccesso di tannino.

**IMBOTT. DAL VITICOLTORE ITALO SAPERE NELLA  
PROPRIA CANTINA DI PORTO AZZURRO VIGNA  
PONTECCHIO ELBA ROSSO DOC 2005 13%**

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, fine  
DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, fragola), erbaceo(prato), floreale(geranio, viola)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido  
fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo  
abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(4/5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 81

NOTE : uva da agricoltura biologica

- L'amaro del naso non si riscontra in bocca

- La chiusura è fruttata ed erbacea
- Un vino da salumi, da merenda; sembra quasi una barbera

**MONTESCUDAIO ROSSO DOC FATTORIA**  
**POGGIO GAGLIARDO FORNITORE DELLA REAL**  
**CASA DI SAVOIA 2004 13%**

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

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

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, fragola), floreale(viola,geranio), erbaceo(prato)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

UVAGGIO: sangiovese, ciliegio e canaiolo nero

- Chiusura erbacea, si masticano erba e frutta acerba

**L'ASPETTO TOSCANA IGT FATTORIA FIBBIANO**  
**TERRICCIOLA – ITALIA 2003 13,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(prugna, mirtillo nero), tostato(caffè), speziato(liquirizia, pepe nero), floreale(viola passita), sentori diversi(legno, balsamico), erbaceo, etereo(cera)

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

abb. fresco, tannico, sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 79

UVAGGIO: canaiolo, sangiovese

- Chiusura letno ed erbaceo, ma tannino sempre troppo astro e allappante
- Penalizzato nel punteggio per l'eccesso di tannino; si termina con difficoltà il vino nel bicchiere

5. KRUG è sinonimo di perfezione ed eccellenza. La piccola *maison* riesce a produrre da sempre vini complessi, ricchi e dotati di grande longevità. Le 4 date simbolo della *maison* sono:

1841, inizia la storia dell'azienda quando un giovane immigrante tedesco, Johann Josef Krug, sposò una donna inglese a Parigi; il cognato che dirigeva la *maison* Jacquesson lo assunse nell'azienda

1843, Johann Josef decise di mettersi in proprio, affittò una cantina nel centro di Reims e in breve riuscì a conquistare la reputazione di ottimo assemblatore di Champagne

1846, Johann Josef ottenne la nazionalità francese e cambiò il nome in Jean-Joseph; alla fine degli anni sessanta Paul Krug si alleò con Rémy Martin per consolidare la struttura finanziaria dell'azienda e comprare nuovi vigneti

1999, la *maison* è diventata proprietà del gruppo LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy), ma la vinificazione continua a essere gestita dalla famiglia Krug.

Attualmente alla guida dell'azienda ci sono i fratelli Henri e Rémi Krug. Henri affiancò il padre nel 1962, Rémi invece ha iniziato a occuparsi dell'azienda dal 1965. I due fratelli hanno ruoli ben definiti e complementari: Rémi si occupa soprattutto di fare l'ambasciatore del marchio Krug in Francia e all'estero, mentre Henri gestisce la produzione, la vinificazione e il lavoro in vigna e in cantina; possono contare su uno staff di 50 persone.

**CHAMPAGNE KRUG A REIMS – FRANCE BRUT**  
**GRANDE CUVÉE PRODUCT DE FRANCE**  
**ELABORÉ PAR KRUG S.A. – REIMS – France NM**  
**225001 12% "Inspiration...chaque gorgée, une révélation"**  
***Un passioné***

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ananas, banana, fichi secchi, limone, citrico, nocciola), speziato(vaniglia, pan brioche, fetta biscottata), sentori diversi(burro, lieviti, miele), floreale(fiori bianchi, fiori gialli), erbaceo(fieno)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 89

UVAGGIO: pinot nero 45%-50% + chardonnay 30%-35% + pinot meunier al quale si aggiunge circa un 40% di vino riserva

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: 6 anni in cantina in affinamento sui lieviti

- Non può essere un Cava spagnolo perchè: il cava ha minore persistenza, ha maggiore acidità, ha meno eleganza e un colore meno intenso
- È un vino più raffinato che ha più classe, quindi si va verso la Francia



- Se avesse avuto una persistenza maggiore era sicuramente francese, fino a 7 secondi di persistenza ci arriva anche un Franciacorta

6. Questa regione del sud della Spagna si caratterizza per la produzione di vini dall'elevata gradazione alcolica, raggiunto sia in modo naturale, grazie a vitigni in grado di sfruttare l'enorme disponibilità estiva di sole e calore, sia per aggiunta di alcol (fortificazione), un sistema storicamente utilizzato per rendere serbevoli i vini destinati al trasporto via mare e impedirne la possibile acetificazione.

Uno di questi vini, il più famoso è lo Sherry, o Jerez: è proprio intorno a Jerez de la Frontera che si estendono i poco più di diecimila ettari delle D.O. Jerez e Manzanilla da Sanlúcar de Barrameda, dove i vigneti dal suolo marnoso di origine organica color bianco brillante (localmente chiamato *albariza*), e reso accecante dal sole, cresce e prospera un vitigno a bacca bianca chiamato *palomino*. In questo caso, però, la descrizione di vitigni e terreni non esaurisce la descrizione ambientale: questa volta bisogna andare infatti a cercare cose molto più piccole, invisibili tranne che al microscopio. Stiamo parlando di un lievito, una tipologia particolare diffusa in zona e chiamata poeticamente *flor*, la cui presenza è fondamentale per fare di un onesto vino bianco un prodotto di pregio.

Ciò che rende lo Sherry unico per carattere, e molteplice per tipologie, è comunque il suo sistema di affinamento, fase che comincia immediatamente dopo la trasformazione dell'uva, vinificata in botti sia di acciaio che di legno, in un vino bianco secco. Terminata la fermentazione, la *flor* inizia a manifestarsi, formando un velo grigiastro sulla superficie del vino. Dal punto di vista fisico-chimico il ruolo espletato dalla *flor* nella sua interazione con il vino è molteplice: protegge dall'ossidazione, consuma alcol etilico, diminuisce l'acidità volatile, ovvero l'acido acetico, e forma composti aromatici del tutto particolari e originali.

Trascorso poco tempo dal termine della fermentazione, il capo cantiniere assaggia ogni singolo contenitore, valutando le caratteristiche organolettiche, il grado alcolico e il livello di sviluppo della *flor*. I vini più fini e con la *flor* ben sviluppata saranno avviati alla produzione di **Sherry Fino**, mentre i vini più corposi, alcolici, ma meno fini saranno avviati alla produzione di **Sherry Oloroso**. Per entrambe le tipologie segue a questo punto una fortificazione, facendo raggiungere i 15° ai **Finos** e 17° e oltre agli **Olorosos**. Il vino così ottenuto viene poi messo in una *botas* da 600 litri riempita per i 5/6 della capacità e poi riclassificato altre volte per seguirne l'evoluzione in attesa della sua destinazione definitiva: in questo lasso di tempo è infatti possibile che un vino

classificato **Fino** perda il proprio velo di *flor* e, dopo un'adeguata fortificazione, venga avviato alla produzione di **Sherry Amontillado**. Sia gli **Amontillados** che gli **Olorosos** continueranno dunque la propria evoluzione in ossidazione, protetti dal processo di fortificazione, diversamente dai **Finos**, protetti dal contatto con l'aria grazie alla *flor*.

A questo punto il contenuto della singola botte entra nel sistema denominato *soleras* y *criaderas* per l'affinamento finale. Questo sistema, creato per conferire uniformità e complessità al prodotto finale, è storicamente costituito da una serie di botti sovrapposte a formare una piramide, la cui base è chiamata *solera* e ogni piano, risalendo, prende il nome di prima *criadera*, seconda *criadera* e così via. La *solera* è formata dalle botti che contengono lo Sherry pronto per l'imbottigliamento: in quel momento non verrà prelevato più di un terzo del contenuto di ogni botte, le quali saranno rabboccate prelevando vino in parti uguali dalle botti del piano superiore e così via, fino all'ultima *criadera*, che viene rabboccata con del vino nuovo, nuovo per la *soleras* y *criaderas* si intende.

Le tipologie di **Sherry Fino**, **Amontillado** e **Oloroso** sono quelle di base, da cui derivano diverse varianti che andiamo ad analizzare.

Il **Manzanilla** è uno **Sherry Fino** prodotto a Sanlúcar de Barrameda, poco distante da Jerez de la Frontera: questa distinzione ha una sua ragion d'essere nelle caratteristiche del prodotto, normalmente più aspro, sapido e iodato di uno **Sherry Fino**, a causa della vicinanza delle *bodegas* al mare.

Il **Palo Cortado** è una piacevole rarità, perché è il risultato di una particolare evoluzione del prodotto, che unisce il meglio delle tipologie **Amontillado** e **Oloroso**.

Finora abbiamo parlato di Sherry riferendoci, pur nelle sue diverse declinazioni, a dei vini secchi. In realtà esistono molti Sherry dolci, ottenuti a partire da un **Fino**, un **Amontillado** o un **Oloroso**, oppure prodotti specificamente secondo un procedimento differente.

La tipologia **Cream** appartiene al primo caso, mentre il secondo riguarda i cosiddetti **Pedro Ximénez**, ottenuti da uve *pedro ximénez* e *muscatel* appassite e mutizzate durante la loro fermentazione, e affinate anch'esse secondo il sistema della *solera*. Le stesse uve vengono utilizzate per la produzione di vino dolce che serve per rendere dolci gli Sherry secchi.

Volendo dare qualche indicazione al consumatore per orientarsi in questo guazzabuglio di tipologie, è possibile descriverle sommariamente come segue: i **Finos** sono

generalmente pallidi e delicati, e vanno consumati entro pochi mesi dall'imbottigliamento; gli **Amontillados** sono corposi e più scuri; gli **Olorosos** sono ricchi ed eleganti, quelli di qualità ovviamente.

Alla fine di questo breve *excursus*, non possiamo esimerci dal fornire alcune indicazioni per identificare uno **Sherry Fino**. Può sembrare di bere un vino ossidato e la chiusura è quasi sempre erbacea; c'è un sentore di gomma al naso e in bocca è come mangiare una pizza con una generosa porzione di capperi; pare di bere un vino ossidato e si raffronta un buco strutturale nel senso che a metà degustazione precipita: scoppia, se ne va e ritorna.

**TIO PEPE JEREZ XÉRÈS SHERRY MANZANILLA**  
**DENOMINACIONES DE ORIGEN FINO MUY SECO**  
**PALOMINO FINO GONZÁLEZ BYASS DESDE 1835**  
**15%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mela verde, banana acerba), floreale(fiori bianchi), minerale, erbaceo

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 85

- Chiusura erbacea, sembra di bere un vino ossidato
- Sentore di gomma al naso e in bocca è come se ci fossero i capperi, sembra di mangiare una pizza
- C'è un buco strutturale: a metà degustazione precipita (scoppia, se ne va e ritorna)

7. Se è vero che i francesi si riconoscono da alcol + freschezza, nello

**Chateauneuf-du-pape, Domaine Valori** c'è una scompostezza di alcol; un'altra caratteristica è quella che risulta fresco come una barbera con lieve passaggio in *barrique* e per ultimo la chiusura è fruttata, erbacea, speziata e piacevolmente amarognola per il tannino. Un Amarone chiude splendidamente la serata con il suo sentore di confettura di frutti neri.

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE** **DOMAINE DE VALORI**  
**APPELLATION** **CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**

**CONTRÔLÉE MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE**  
**CONCOURS DES GRANDS VINS DE France 2005**  
**MACON MEDAILLE D'OR 2004 14%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso+, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola, mirtillo, confettura), erbaceo, floreale(viola), speziato(chiodi di garofano, pepe nero)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Chiusura fruttat, erbacea, speziata, piacevolmente amarognola pe il tannino
- Fresco come una barbera con lieve passaggio in barrique
- Francesi: alcol + freschezza, però in questo vino c'è una scompostezza di alcol

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO**  
**IMBOTTIGLIATO PER ENO CULTURA DA ICRF VR 547**  
**NEGAR(VR) ITALIA VENDEMMIA 2001 15%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, lampone, confettura), speziato(chiodi di garofano, liquirizia), floreale(rosa passita), sentori diversi(balsamico), erbaceo(sottobosco), tostato(caffè, torrefazione), etereo(ceralacca)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- Chiusura erbacea con marmellata

8. La chiusura agrumata con burro e un sentore di zucchero filato al naso potrebbero essere la spia rivelatrice di questo vino; in bocca manca la speziatura e l'esoticità (banana matura, papaya, mango) per essere subito definito uno *chardonnay* e nella fattispecie un Cabreo La Pietra. La chiusura erbacea e speziata del suo corrispondente rosso, ovvero il Cabreo Il Borgo, è piacevole e conferma tutto quello che abbiamo captato al naso. Il climax ascendente della notte degustativa non poteva altro che trovare la sua culminazione nel Paleo Rosso dell'azienda agricola Le

Macchiole. Un *cabernet franc* 100% di fronte al quale bisogna inchinarsi per il suo aspetto imponente.

CABREO CHARDONNAY LA PIETRA TOSCANA IGT AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI – TENUTE PADRE E FIGLI IMBOTT. ALL’ORIG. DAL VITICOLTORE – TENUTE DEL CABREO – GREVE IN CHIANTI – ITALIA 2004 13%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ananas, frutta esotica, agrumi), aromatico(timo, maggiorana), sentori diversi(miele, burro), speziato, minerale, erbaceo, floreale(glicine, biancospino)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: 12 mesi in piccoli carati di rovere+3 mesi di bottiglia

- Un sentore di zucchero filato al naso potrebbe essere la spia rivelatrice
- In bocca mancava la speziatura e l’esoticità (banana matura, papaya, mango) per essere subito definito uno chardonnay

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 2003 13,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, prugna matura), speziato(vaniglia, chiodi di garofano, noce moscata), floreale(viola), erbaceo(sottobosco, peperone)

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

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

- Chisura erbacea e speziata
- Sangiovese: ciliegia matura, amarore, tannicità

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, prugna, marmellata), erbaceo(sottobosco), speziato(chiodi di garofano, vaniglia, liquirizia), sentori diversi(legno, balsamico), etereo, tostato(caffè), floreale(rosa, 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 89

UVAGGIO: cabernet franc 100%

- Chiusura speziata, erbacea e fruttata
- Perché non può essere un Brunello di Montalcino? Perché non è un sangiovese strutturato, il tannino non è levigato, perché dovrebbe essere abbastanza colorato ma non troppo e perché manca la mineralità tipica della zona del Brunello

9. Un grande sentore di noce al naso, una grande sapidità che bilancia morbidezza e alcol in bocca e una bella chiusura di frutta secca vogliono caratterizzarci il Nuragus di Cagliari. L'abbinamento ideale per questo vino potrebbe essere un bel piatto di spaghetti alla bottarga.

Un'abbondante carica colorante e allo stesso tempo una buona trasparenza, un'entrata amara e non pulita però aggressive, una chiusura con erba, legno, frutta nera potrebbero confonderci con un Cannonau quando invece si tratta del fratello minore della famiglia sarda: il Monica. Così adatto a pasteggiare che altro non lo si può abbinare a una bella porchetta o ad un tipico maialino arrosto.

Finalmente, dopo un po' di tempo, ritroviamo un vino di nuovo non conforme alla tipologia per difetto di tappo e ossidazione che ci fa interrompere la degustazione. Un Malvasia di Cagliari secco non ci fa chiudere in bellezza la nostra girandola di vini passiti e liquorosi sardi.

Un Moscato dolce naturale di Sardegna fa volgere al termine la notte degustativa con allegria e simpatia. Un Moscato che si beve bene e dove appare chiara la sua tipicità con la aromaticità al naso e la chiusura a moscato e frutta.

10. Si inizia con un Vino Spumante di Qualità Talento niente male; da apprezzare la corrispondenza naso-bocca per la mineralità. Per far esplodere il turbinio di sensazioni degustative bisogna ricorrere a un Krug che non serve descrivere molto dato che questa funzione si è espletata nei punti precedenti. Non corrispondente molto al

Krug assaggiato una settimana prima per quanto riguarda la consistenza e l'ampiezza di profumi al naso, fatto che ci vuol testimoniare che ogni bottiglia ha la sua storia personale e particolare.

Dopo 30 mesi in piccoli legni e 8 mesi in bottiglia la chiusura non poteva essere che speziata e legnosa; l'alcol non spinge tanto come in un Sagrantino, tuttavia il grande ventaglio di profumi presenti al naso gli fa sfiorare quasi l'eccellenza a questo bell'esempio di Taurasi.

Un vino nobile da frutto con tanto alcol è il successivo; al primo naso c'è un curioso sentore di acciughe che però sparisce quasi subito; la chiusura è speziata, fruttata ed erbacea, ma quello che più sorprende è che chiude netto, ovvero chiude e finisce. C'è sicuramente una grande maturazione fenolica e una netta somiglianza al Cannonau. Proprio un bel vino questo Carignano del Sulcis.

Il gigantesco frutto che è parte del suo corredo genealogico gli manca, comunque il colore è corrispondente come del resto la grande rosa al naso; l'eccesso di tannino in bocca ce lo fa dichiarare pronto nel suo stato evolutivo. Qualche dubbio identificativo ci viene anche se sappiamo di essere in Piemonte. Alla fine ci accordiamo per un BarbarescoDOCG che non ha grosse mete da raggiungere.

**SOLERA1847                      JEREZ      XÉRÈS      SHERRY  
MANZANILLA              DENOMINACIONES DE ORIGEN  
SWEET CREAM              GONZÁLEZ BYASS DESDE 1835  
18%**

ESAME VISIVO : limpido, giallo caomio, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(noce, buccia d'uva, dattero, agrumi), erbaceo, tostato(caffè), sentori diversi(miele di castagno bruciato, legno bagnato, scaldato), erbaceo(china, rabarbaro), floreale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

abb. fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente(9), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 90

**NURAGUS DI CAGLIARI DOC ARGIOLAS S'ELEGAS**  
**IMBOTT. DA ARGIOLAS SPA - SERDANA - ITALIA**

**2005 13,50%**

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(pera bianca, noce, nocciola, mandorla), sentori diversi(legno), erbaceo(camomilla, tisana), minerale, floreale(fiori gialli secchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

abb. fresco, sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Grande noce al naso
- In bocca grande sapidità che bilancia morbidezza e alcol
- Abbinamento con un primo piatto come spaghetti alla bottarga
- Bella chiusura con frutta secca

**MONICA DI SARDEGNA DOC ARGIOLAS PERDERA**

**IMBOTT. DA ARGIOLAS SPA – SERDANA –**  
**ITALIA 2005 13,50%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta nera, prugna, mirtilli, fragoline), tostato(cioccolato, caffè), erbaceo(prato, terreno bagnato, sottobosco), speziato(liquirizia), minerale, floreale(viola mammola, rosa)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Grande carica colorante e allo stesso tempo trasparenza
- Ingresso in bocca: non entra bene perché è amaro e non pulito, perché è aggressivo
- Si confonde con un Cannonau ed è adatto a pasteggiare
- Chiusura con erba, legno e frutta nera
- Piatto in abbinamento: maialino arrostito, porchetta



**MALVASIA DI CAGLIARI SECCO DOC DONNA  
IOLANDA IMBOTT. ALL'ORIG. DA MELONI VINI SRL  
– SERAGIUS – CAGLIARI 15%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo anbrato, consistente

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PERCHÉ IL PRODOTTO NON È CONFORME ALLA TIPOLOGIA (DIFETTO DI TAPPO E OSSIDAZIONE)

**MOSCATO DI SARDEGNA DOC MOSCATO DI  
TEMPIO VINO SPUMANTE SPUMANTIZZATO DA  
CANTINA GALLURA S.C.A. TAMPIO PAUSANIA –  
ITALIA – 8%**

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

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

DESCRIZIONE : aromatico, fruttato(pesca bianca), floreale(fiori bianchi, glicine)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, poco caldo, morbido  
fresco, abb. sapido / debole  
abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(4), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 81

- È un moscato dolce naturale che si beve bene
- La chiusura è a moscato e frutta

**RISERVA MONTELENA SIGILLO BLU MARTINI  
METODO CLASSICO BRUT VSQ TALENTO  
PRODOTTO DA MARTINI & ROSSI SPA – 10020  
PESSIONE – TORINO – ITALIA 12%**

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mela, pompelmo rosa, agrumi), sentori diversi(miele, pan brioche, miele), minerale, erbaceo, floreale(fiori gialli)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Chiusura fruttata e minerale
- Corrispondenza naso-bocca per il minerale
- Non poteva essere un Cava perché poca struttura, poca acidità e poche bollicine

**CHAMPAGNE KRUG A REIMS – FRANCE BRUT**  
**GRANDE CUVÉE PRODUCT DE FRANCE**  
**ELABORÉ PAR KRUG S.A. – REIMS – France NM**  
**225001 12% "Inspiration...chaque gorgée, une révélation"**  
***Un passioné***

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(miele, lieviti, pan brioché, crosta di pane), fruttato(mela verde, banana, fichi secchi, mandorla), minerale, tostato, floreale

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

UVAGGIO: pinot nero 45%-50% + chardonnay 30%-35% + pinot meunier al quale si aggiunge circa un 40% di vino riserva

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: 6 anni in cantina in affinamento sui lieviti

- Chiusura fruttata
- Non c'è da stupirsi se fosse un millesimato
- Bel naso, bella morbidezza
- Grande spalla acida che manca in Franciacorta
- I trentini sono maschi, i Franciacorta sono più femmine, mentre gli Oltrepò sono aggressivi senza finezza

**TAURASI DOCG LE STARSE COMPAGNIA DELLE**  
**VIGNE VINIFICATO E IMBOTT. DA TENEDORA DI**  
**PAOLO MONTEFUSCO – ITALIA – 2000 13,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente+

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(chiodi di garofano,liquirizia, pepe nero), tostato(caffè), sentori diversi(legno), erbaceo(sottobosco, peperone, rabarbaro), fruttato(amarena, confettura), etereo(smalto, acetone), floreale(rosa passita)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 88

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: 30 mesi in piccoli legni(barriques)+8 mesi in bottiglia

- L'alcol non spinge come in un Sagrantino
- Chiusura speziata e legnosa

**CARIGNANO DEL SULCIS DOC SUPERIORE TERRE  
BRUNE VITICOLTORI DELLE BARONIE IMBOTT.  
ALL'ORIG. DA CANTINA SANTADI SOC. COOP.  
AGRICOLA SANTADI – SARDEGNA – ITALIA**  
**2001 14%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : etereo(smalto, acetone), fruttato(confettura di more, ciliegia mature), erbaceo(sottobosco), sentori diversi(legno), speziato(pepe nero), floreale(rosa passita, viola passita)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 88

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: barriques di rovere francese+bottiglia

- Al naso c'è un curioso sentore di acciughe
- In bocca è più alcolico del precedente Taurasi
- La chiusura è speziata, fruttata ed erbacea
- Potrebbe essere un Camelot e Buldese di Planeta per la quantità di alcol
- Chiude netto: chiude e finisce
- È un vino nobile da frutto con tanto alcol; grande alcol, grande maturazione fenolica
- Assomiglia al Cannonau

**BARBARESCO DOCG IMBOTT. DA GRIMALDI  
GIOVANNI E C. SNC GRINZANE CAVOUR – ITALIA  
PER ENO CULTURA 2001 13,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola, confettura di fragola), etereo(acetone), floreale(rosa passita), erbaceo(prato)

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

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Gli manca il fruttone del Barbaresco
- Bel colore corrispondente, grande rosa al naso, tannino in eccesso in bocca