

RIUNIONI CONVIVALI MARZO-APRILE 2007

“ Il principe aveva sempre tenuto a che il primo pranzo a Donnafugata avesse un carattere solenne: i figlioli sotto i quindici anni erano esclusi dalla tavola, venivano serviti vini francesi, vi era il poncio alla romana prima dell'arrosto; e i domestici erano in cipria e polpa. Su di un solo particolare transigeva, non si metteva in abito da sera per non imbarazzare gli ospiti che, evidentemente, non ne possedevano”

Tomasi di Lampedusa, 'Il Gattopardo', 1957, p.78

“ Alla fine del pranzo la conversazione era generale: don Calogero raccontava in pessima lingua ma con intuito sagace alcuni retroscena della conquista garibaldina della provincia; il notaio parlava alla Principessa del villino 'fuori città' (cioè a cento metri da Donnafugata) che si faceva costruire; Angelica eccitata dalle luci, dal cibo, dallo chablis, dall'evidente consenso che essa trovava in tutti i maschi attorno alla tavola, aveva chiesto a Tancredi di narrarle alcuni episodi dei 'gloriosi fatti d'arme' di Palermo;...”

Tomasi di Lampedusa, 'Il Gattopardo', 1957, p.83

1. Il processo di internazionalizzazione del nostro gruppo sta continuando e nessuno oramai è più in grado di fermarlo. Il primo appuntamento è dedicato alla Francia, ma è presente anche un piacevole intruso dalla Spagna. Cominciando con lo champagne si fa necessario descrivere la figura del produttore. Nel 1980 Anselme Selosse, dopo aver terminato gli studi al liceo viticolo di Beaune, ha iniziato a occuparsi della maison del padre, Jacques Selosse, creata subito dopo la fine della seconda guerra mondiale. Avendo studiato enologia a Beaune, in Borgogna e non in Champagne, Anselme è stato influenzato dalle pratiche di vinificazione dei grandi bianchi borgognoni. Il suo sistema fa sì che il carattere della vendemmia si delinei anche attraverso le condizioni climatiche della fermentazione e della successiva maturazione, in quanto le porte delle cantine restano aperte. In questo modo il vino vive giorno e notte le stesse condizioni climatiche che si producono all'esterno. Unico in Champagne a farlo, Anselme utilizza nelle sue cuvée Substance il metodo Solera, ovvero il metodo con cui generalmente si produce lo Sherry. La fermentazione avviene in parte in vasche inox e parzialmente in botti che hanno una capienza da 225 a 440

litri, in quelle più piccole e giovani vanno i mosti più ricchi e in quelle più grandi e stagionate quelli meno concentrati. Il procedimento Solera di Selosse prevede che dopo un periodo di stagionatura sulle fecce si proceda all'assemblaggio della cuvée prelevando il vino da 2 diverse vasche inox che vengono poi ricolmate con il vino contenuto in 2 botti di legno. Queste ultime vengono poi colmate con i vini dell'ultima vendemmia.

Rimane veramente poco da dire sulla filosofia di fare vini in Francia dopo aver speso qualche parola a proposito di questo piccolo produttore così determinante nel suo modo di interpretare l'enologia moderna. Va da sé che le 2 appellation successive – Pomerol e Saint-Estephe – sono intense al naso, soffuse al palato e con una chiusura fruttata, erbacea e asciutta. Il legno, come da sempre in Francia, risulta essere elegante e ben amalgamato. Si chiude con una garnacha spagnola davvero niente male per la sua tipologia.

**CHAMPAGNE APPELLATION D'ORIGINE
CONTROLÉE BRUT GRAND CRU BLANC DE
BLANCS PRODUCT OF FRANCE JACQUES SELOSSE
ELABORÉ PAR ANSELME SELOSSE À AVIZE, France –
RM – 24718 –01 12%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(nocciola, agrumi, frutta esotica, mango, banana), sentori diversi(miele, lieviti, crosta di pane), floreale(fiori gialli secchi), speziato, tostato(cioccolato bianco), erbaceo(fieno)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 88

NOTE: cette bouteille a été dégorgée le: 07 juillet 2006

- Tanta morbidezza, tanto chardonnay
- Parte morbido e chiude con pompelmo rosa; chiusura agrumata e vegetale
- Non morbido come Ruinart e non spumeggiante come Egly-Ouriet
- Blanc de blancs: non poteva essere altro che chardonnay con questa morbidezza e la non grande struttura del corpo

**GRAND VIN DE BORDEAUX APPELLATION
POMEROL CONTROLÉE PRODUCE OF France
CHÂTEAU LA CROIX DE GAY POMEROL MIS EN
BOUTEILLE AU CHÂTEAU SCEV. CHÂTEAU LA
CROIX DE GAY A 33500 POMEROL (France)**

2002 12,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(vaniglia, liquirizia, pepe nero, chiodi di garofano), fruttato(ciliegia, prugna, mirtillo, mora, confettura), tostato(caffè, cioccolata fondente), animale(cuoio, pellame), floreale(viola passita, rosa passita), erbaceo(prato bagnato, peperone)

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 89

- chiusura con legno e frutta
- legno ben amalgamato

**GRAND CRU CLASSE SAINT-ESTEPHE
APPELLATION SAINT-ESTEPHE CONTRÔLÉE
CHÂTEAU CALON-SÉGUR PRODUIT DE France –
BORDEAUX MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
S.C.E.A. CALON SÉGUR RÉCOLTANT A SAINT
ESTEPHE (GIRONDE) France RECOLTÉ 2001 12,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(prugna, ciliegia, confettura), erbaceo(sottobosco), tostato(cioccolato), speziato(pepe, liquirizia), sentori diversi(legno verde, legno di cedre), floreale(rosa)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 87

- cabernet + merlot = erbaceo + dolcezza
- intenso e soffuso come il precedente
- non ci sono vini toscani con questo uvaggio che non siano balsamici
- dopo 20 minuti sta cambiando e le sensazioni sono completamente diverse dato che viene fuori il vegetale, anche in bocca

- se sente tanto il cabernet
- chiusura fruttata, erbacea, asciutta e amarognola

MARQUES DE BALLESTAR CARINEÑA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN EMBOTELLADO EN LA
PROPIEDAD POR COVINCA S. COOP PRODUCTO DE
ESPAÑA R.E. 7194.2 – LONGARES – ESPAÑA
GARNACHA/TINTO 2001 13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(carrube, castagne, frutta cotta, frutta matura), speziato(chiodi di garofano, pepe bianco), sentori diversi(mentolato), floreale

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- c'è un residuo zuccherino al naso che lo fa assomigliare al Sangue di Giuda
- non c'è tanto tannino
- un primitivo di Manduria avrebbe un grande frutto come questo, ma sarebbe più alcolico, più aspro, ossia più ignorante

2. Il secondo briefing parte dal nord-est italiano con un tradizionale Prosecco al sapore della pera Williams matura. Prosegue con una avanzata al sud per investigare su realtà autoctone campane veramente sorprendenti. L'Asprigno di Aversa conferma la sua grande vocazione acida e ci regala una chiusura agrumata che non è corrispondente per niente con la crema pasticcera che si era percepita al naso. Un aglianico non può mai mancare quando si parla di Campania. Ricordiamo che i suoi principali segni di riconoscimento sono il pepe nero, il tannino e il grande naso, anche se questo, come tutti gli altri aglianici, si possono confondere con un toscano. Per dovere di cronaca e onestà enologica si vuol sottolineare che in questo vino dei Feudi di San Gregorio c'è un piccolo difetto di tappo che offusca il naso. Si chiude l'exkursus campano con un grande prodotto: un Piediroso passito dei Campi Flegrei. La spalla acida doveva essere forse più presente ma il suo suggestivo aroma di bocca ci fa pensare solo a quanto grande sia questo prodotto e...ahimè anche nel prezzo. Il nostro sconfinamento extraterritoriale va, per questa volta, verso l'Andalusia per deliziarci il palato con un bel Moscatel ensolerado. Un vino che stanca perché è meno artefatto di altri della sua

categoria però con una chiusura di fichi e di noci rimette in gioco tutti quei valori fondanti dei prodotti originali e genuini della vitivinicoltura, ossia il vino del contadino.

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOC VINO
SPUMANTE EXTRA DRY – VSPQRD
SPUMANTIZZATO DALLA SANTA MARGHERITA SPA
FOSSALTA DI PORTOGRUARO – ITALIA
SPUMANTIZZATO FUORI ZONA AUT. MIN. 61378
11,5%

ESAME VISIVO : brillante, giallo paglierino c/riflessi verdolini, fini/numerose/abb.persistenti

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

DESCRIZIONE : fruttato(pera Williams matura, frutta gialla), erbaceo(fieno), floreale(fiori di campo)

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

fresco, abb. sapido / debole/di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Al naso si capta una nota caramellata
- Prosecco: uva che non dà struttura e caratteristiche organolettiche decise
- Nel Cartizze a causa della insistente e smodata ricerca della finezza si perde qualcosa anche se in cantina si lavora molto su estrazione e potenza
- Prosecco: vino semplice nella sua tipologia; si perde il corpo e la finezza si fa in vigna
- Grande pera matura + morbidezza + semplicità + poca struttura = Prosecco

ASPRINIO D'AVERSA DOC GROTTA DEL SOLE
VINIFICATO E IMBOTTIGLIATO DA GROTTA DEL
SOLE SRL IN QUARTO (NA) – ITALIA 2005 12,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

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

DESCRIZIONE : fruttato(noce, frutta, nocciola), floreale(fiori gialli, fiori di campo), sentori diversi(miele legnoso canditi), minerale

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

fresco, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 83

- Nota di crema pasticceria al naso

- Chiusura fruttata, floreale e limone (che al naso non c'è)

**SERPICO DEI FEUDI DI SAN GREGORIO SERPICO
IRPINIA AGLIANICO IGT IMBOTT. ALL'ORIG. DA
FEUDI DI SAN GREGORIO AZ. AGR. SPA SORBO
SERPICO (AV) 2000 14%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, ciliegia matura, fragola, chassis), speziato(chiodi di garofano, vaniglia, noce moscata, pepe nero), floreale(rosa passita), etereo(cera), erbaceo(sottobosco, muschio), sentori diversi(mentolato)

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

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

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

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

- Non ha la matrice settentrionale questo vino; il nebbiolo ha un'acidità diversa
- C'è un piccolo difetto di tappo che offusca il naso
- I 14 gradi alcolici non si sentono
- L'aglianico si può sbagliare con un toscano
- Pepe nero + tannino + grande naso = Aglianico

**PIEDIROSSO DEI CAMPI FLEGREI DOC PASSITO
CANTINA GROTTA DEL SOLE VINIFICATO E
IMBOTT. DA GROTTA DEL SOLE SRL IN QUARTO
(NA) – ITALIA 2001 15%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(confettura more, fichi neri maturi, amarena, carrube, frutta matura), speziato(vaniglia), floreale(rosa passita), tostato(cioccolato al latte), erbaceo(china, rabarbaro), etereo(ceralacca)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, poco tannico, abb. sapido / robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 87

- Il sentore di carrube è dato da zuccheri e alcol

- La chiusura è fruttata e speziata
- La spalla acida doveva essere più presente
- Grande prodotto, grande aroma di bocca, unico difetto il prezzo
- I formaggi in abbinamento sono stati spazzati via

MARÍA SALUD BODEGAS ‘LA SALUD’ CHICLANA
MOSCATEL 16,5%

ESAME VISIVO : limpido, giallo ambrato/testa di moro, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : etereo(colla), fruttato(banana sovramatura, fichi, noci, frutta secca), sentori diversi(tabacco, miele di castagno), speziato(chiodi di garofano, pepe), floreale(viola passita), erbaceo

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

equilibrato, intenso, molto persistente(10), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 89

NOTE : los vinos ensolerados suelen formar depósito después de cierto tiempo de embotellados. Manténgase la botella en pie durante algún tiempo antes de escanciar y abstenerse de agitarla.

- La chiusura è con fichi e noci
- Più dolce del sweet cream assaggiato in precedenza
- Più spiccata acidità con conseguente minore percezione di dolcezza
- Vino che stanca però meno artefatto, sembra un vino del contadino

3. Nel terzo meeting mensile la coordinazione interrelazionata tra paesi produttori di vino è spettacolare. Dall'allappante e alquanto astringente resina d'Aleppo (Siria) contenuta nel Retsina greco alla suadente eleganza di naso e di bocca di un Late Harvest cileno; uno scontro non titanico, ma sicuramente costruttivo, tra un rosato di Navarra ed un rosato dell'appellation Patrimonio della Corsica ci fa rimanere in bilico tra Spagna e Francia senza saper da che parte del Mediterraneo propendere. E, dato che stasera i padroni di casa sono i cileni, concentriamoci nell'identificarne le loro caratteristiche peculiari. Lo chardonnay di Errázuriz ricorda vagamente il Cabreo. La chiusura è dolce con miele e limone e sembra non chiudere mai perché alcol e dolcezza hanno veramente una buona persistenza. L'ottimo rapporto qualità-prezzo è quello che ci aiuterà a ricordarlo meglio ogni volta che si parlerà di chardonnay nel mondo. Il secondo della delegazione cilena a cadere è un carménère Santa Helena che come punto in comune con il precedente chardonnay ha la dolcezza; la corrispondenza naso-bocca per pepe, frutta cotta e cioccolato è pressochè perfetta. Per quanto riguarda le

altre caratteristiche, questo carménère corrisponde a pieno con gli altri degustati in sessioni precedenti.

L'Alma Viva ha un solo difetto: la versione a noi pervenuta è quella della bottiglia da 375 ml. Ancora una volta il Baron Philippe de Rothschild afferma, conferma e riafferma la sua posizione di leadership nel mondo dell'enologia. L'Alma Viva somiglia molto a un vino bordolese, al naso è incantatore e in bocca finisce molto lontano. Non ci resta altro che dire questo: joint-venture franco-cilena riuscitissima.

**ERRAZURIZ FUNDADA EN 1870 VALLE DE
CASABLANCA CHARDONNAY MAX RESERVA
PRODUCTO DE CHILE ELABORADO EN HONOR A
DON MAXIMILIANO ERRÁZURIZ 2004 13,5%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ananas, banana, mango, limone), sentori diversi(burro, miele), speziato(vaniglia), tostato(cioccolato), floreale(glicine, fiori di campo)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

NOTE: vino producido y elaborado por Viña Errázuriz, calle Antofagasta s/n, Panquehue, San Felipe, Chile

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: vino elegante envejecido en barricas – el vino fermentó en barricas y envejeció por ocho meses ‘sur lie’ en barricas de roble francés – de gran complejidad y estructura que se elabora con nuestras mejores uvas seleccionadas a manos

- Chiusura dolce con miele e limone; non chiude mai, c'è sempre il dolce; rimangono alcol e dolcezza in chiusura
- Ricorda vagamente il Cabreo
- Una grande morbidezza e un ottimo rapporto qualità-prezzo

**PATRIMONIO APPELLATION PATRIMONIO
CONTROLÉE CUVÉE CAMPO ALTOSO MIS EN
BOUTEILLE AU DOMAINE SCEA MONTENMAGNI
20253 PATRIMONIO 2004 12,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosa tenue, abb. consistente

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

DESCRIZIONE : fruttato(fragoline, ciliegie), floreale(viola)

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

abb. fresco, poco tannico, abb. sapido / di corpo
abb. equilibrato, intenso, poco persistente(3/4), fine
CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 78
UVAGGIO: cépages traditionnels: niellucio pour les rouges et rosés ; malvoisie pour les blancs

ALARNES ROSADO PRODUCE OF SPAIN NAVARRA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN EMBOTELLADO PARA
EXPLOTACIONES DE VIÑEDOS S.A. 28034 PORNRE
31/40319 – NA CORELLA ESPAÑA COSECHA 2004
13%

ESAME VISIVO : limpido, rosa chiaretto, abb. consistente
ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, fine
DESCRIZIONE : erbaceo(rabarbaro, radice, china), fruttato(fragola), vinoso, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 82
NOTE: Consejo Regulador Navarra / este consejo regulador califica y garantiza este vino

- Chiusura amara dovuta alla corrispondenza naso-bocca delle radici; una chiusura quasi medicinale
- Rabarbaro dominante al naso
- Si beve bene e corrisponde alle caratteristiche dei rosati

SANTA HELENA CARMÉNÈRE D.O. COLCHAGUA
VALLEY 4 ESTACIONES NOTAS DE GUARDA 3RA
ESTACIÓN PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR
VIÑA CARMÉNÈRE SANTA HELENA S.A.,
ANGOSTURA S/N, SAN FERNANDO – CHILE 2003
14,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente
ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : speziato(pepe), fruttato(mirtilli, frutta mature, frutta cotta, confettura), erbaceo(prato), tostato(cioccolato fondente), sentori diversi(legno, mentolato)

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
NOTE: time makes it work / estate bottled

- La chiusura è con pepe
- Corrispondenza naso-bocca per pepe, frutta cotta e cioccolato
- La dolcezza è il punto in comune che lo unisce al bianco precedente
- Corrispondente alle caratteristiche del carmenere

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD VIÑA CONCHA Y TORO ALMA VIVA PRODUCED IN CHILE BY VIÑA ALMAVIVA S.A. PUENTE ALTO 2002 14,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi (legno di cedro, scatola di sigaro, balsamico), fruttato (frutta rossa, fragola, ciliegia), speziato (spezie dolci, cannella), erbaceo (carruba, prato, vegetale), etereo (ceralacca, smalto), 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 91

UVAGGIO : cabernet sauvignon + carménère + cabernet franc

- Assomiglia molto a un vino bordolese
- Al naso è incantatore e in bocca finisce molto lontano

UNDURRAGA RESERVA EST. 1885 LATE HARVEST/COSECHA TARDÍA CHILE D.O. VALLE DEL MAIPO VINO BLANCO PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA UNDURRAGA S.A., KM 34, RUTA 78 – CHILE 2003 13,7%

ESAME VISIVO : brillante, giallo dorato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato (zafferano), fruttato (frutta bianca matura, albicocca, susina), erbaceo (foglia di pomodoro), animale (pipì di gatto), floreale (fiori gialli)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

UVAGGIO: uvas semillon provenientes del Valle del Maipo cosechadas tarde en el otoño en estado de sobre maduración

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: envejecido en barricas de roble y sometido a una paciente guarda

NOTE: vinalies internationales 2005 / vinalies d'or / enologues de France – Paris

RETSINA OF ATTICA TRADITIONAL APPELLATION
DRY WHITE TABLE WINE BOTTLED BY D.
KOURTAKIS S.A. MARCOPOULO ATTICA – ATHENS –
GREECE MIN. OF AGRICULTURE CONTROL
NUMBER 162230 11,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente
ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, fine
DESCRIZIONE : sentori diversi (legno, palissandro), etereo (colla)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 78/80

UVAGGIO: savatianó + roditis

NOTE: aggiunta di resina di pino d'Aleppo

- Sentore di coppale, insaccati – nella fattispecie il biroldo o mallegato
- All'esame gustativo sembra di mangiare
- Chiusura molto legnosa

4. Nella quarta riunione conviviale mensile si viene a formare un triangolo che unisce Valle d'Aosta, Toscana e Alto Adige. Il petit arvine ha una bella chiusura agrumata, fruttata e minerale. Nel momento della definizione dell'equilibrio del vino bisogna riconoscere che tendenzialmente siamo spostati sulle sostanze dure, però il vino è di fatto equilibrato per la sua tipologia. Al vertice del triangolo, ci troviamo in Toscana dove si inaugura una fiera dove funzionano 2 grossi stand: chianti classico e supertuscans. Il Sassochetto IGT ha delle sfumature che ricordano l'aglianico. La chiusura è morbida, dolce e leggermente erbacea. Il chianti classico ci offre al naso un terziarizzazione, in bocca è meno persistente, la chiusura è meno morbida, sempre erbacea e leggermente amarognola. Il Casalferro presenta sensazioni diverse di volta in volta; è difficile trovare 2 bottiglie che possano regalarci ed esprimersi con i soliti sentori e farci carpire i soliti aromi. Forse, tra i supertuscans, il Casalferro è davvero la realtà più cangiante. Chiudiamo la nostra figura geometrica con un moscato rosa dell'Alto Adige che come primo parametro di riconoscimento ci consegna quello della grande aromaticità. In bocca sembra Asti spumante, c'è una buona sapidità e in chiusura conferma l'aromaticità del moscato.

CHARDONNAY DONNA AURORA TOSCANA IGT
TENUTA VITERETA IMBOTT. ALL'ORIGINE DALLA
TENUTA VITERETA DI BIDINI ANNITA & C. SS
LATERINA – AREZZO 2004 14%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(banana, ananas, mango), erbaceo, minerale, speziato(vaniglia, zafferano), sentori diversi(miele), floreale

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

VINIFICAZIONE: in barriques per 8 mesi

AFFINAMENTO: in bottiglia per 4 mesi

- La chiusura è con frutta, miele e minerale

CHATEAU FEUILLET VALLE D'AOSTA DOC PETITE
ARVINE VQPRD – ITALIA MIS EN BOUTEILLE DE
PAR LE PRODUCTEUR MAURIZIO FIORANO 2005
LOTTO 02/06 13%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mango, mela verde, agrumi, frutta candita), floreale(biancospino), erbaceo, minerale(polvere da sparo)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Chiusura agrumata, fruttata e minerale
- Solo acciaio inox, niente legno
- Morbidezza + acidità + sapidità
- Bella chiusura; tendenzialmente siamo sulle sostanze dure, però il vino è equilibrato per la sua tipologia

SASSOCHETTO IL GRAPPOLO TOSCANA IGT
IMBOTT. DA 'FORTIUS STL'. LOC. SANT'ANGELO IN
COLLE – MONTALCINO – ITALIA 2000 13,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(vaniglia, spezie dolci), fruttato(amarena, frutta cotta),
tostato, erbaceo, floreale(rosa passita)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 85

UVAGGIO: sangiovese 70% + cabernet sauvignon 25% + syrah 5%

- Chiusura morbida, dolce, leggermente erbacea
- Sfumature che ricordano l'aglianico

MARCHESE ANTINORI CHIANTI CLASSICO DOCG
RISERVA IMBOTT. DA MARCHESE ANTINORI SRL IN
SAN CASCIANO VAL DI PESA – FIRENZE 2001 13,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(chiodi di garofano, cannella), tostato(torrefazione, caffè),
fruttato(cilegia), erbaceo, floreale(viola)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

UVAGGIO: sangiovese 90% + cabernet sauvignon 10%

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: 14 mesi botti di rovere + 12 mesi di bottiglia

- Chiusura meno morbida e sempre erbacea
- Al naso c'è terziarizzazione
- Meno persistente in bocca e leggermente amarognolo in chiusura

CASALFERRO BARONE RICASOLI TOSCANA IGT
2001 14%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(spezie dolci, pepe), fruttato(mirtillo, ribes nero),
tostato(caffè, torrefazione, cioccolato), erbaceo(prato bagnato), floreale(viola passita)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

UVAGGIO: sangiovese 75% + merlot 25%

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: 18 mesi barriques

ATHESIS ALTO ADIGE DOC MoSCATO ROSA
IMBOTT. DA KETTMEIR SPA CALDARO – ITALIA
2003 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosa cerasuolo c/riflessi granati, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico, fruttato(fragole, ciliegie, litchi), floreale(rosa)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo/robusto

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 85

- Chiusura aromatic di moscato e sapida
- Grande aromaticità
- In bocca sembra Asti Spumante

5. Alla quinta adunata mensile siamo di fronte a un comparazione fra vecchio e nuovo mondo. Inizialmente ci rituffiamo nel più classico dei nostri inizi serata, ovvero uno champagne e nella fattispecie un Paul Goerg. Al primo naso la nuance ti parla francese e ti dice champagne per la frutta e l'anidride carbonica; in bocca c'è una grande aggressività dovuta sempre alla presenza di anidride carbonica e manca la morbidezza; la chiusura è fruttata e aranciata e corrispondente perfettamente con il

naso. L'australiano Shaw and Smith è un grande vino che si beve bene. A livello olfattivo il syrah la fa da padrone con il pepe verde che si accompagna con dei mirtilli che sono confermati al palato dove si captano quasi i semi di questo frutto. L'aspetto innalzante di questo vino è che non si sentono l'alcol e il legno, e l'ottimo rapporto qualità-prezzo. Tornando in Francia si va verso qualcosa di straordinariamente gradevole, un vino che ti fa voglia di berlo. Il suo nome è Chasse-Spleen, la sua appellation è Moulis en Medoc Controlée. Si tratta di un sinonimo di garanzia di qualità non facilmente raggiungibile e difficilmente intaccabile. Ancora una volta complimenti ai francesi. Per finalizzare mettiamo dentro un nuovo Moscatel di una azienda già conosciuta nelle degustazioni precedenti. Quello che viene spontaneo dire dopo averlo degustato è che chi sa fare il vino fa questo tipo di vino. Ci arroghiamo anche il diritto di fare un elogio agli andalusi per questo vino ensolrado.

**CHAMPAGNE PAUL GOERG A VERTUS PREMIER
CRU MILLESIMÉ PRODUCE OF France ELABORÉ
PAR S.C.A. LA GOUTTE D'OR Á VERTUS France – CM
– 839 – 003 2000 12%**

ESAME VISIVO : brillante, giallo paglierino c/riflessi dorati, fini/numerose/persistenti

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(lieviti, crosta di pane), fruttato(lime, frutta esotica, banana, arancia, nocciola), speziato, floreale, erbaceo, tostato

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

UVAGGIO: chardonnay 100%

- Manca la morbidezza, c'è una grande carica di anidride carbonica e una grande aggressività che in bocca fa quasi tossire
- Al naso poca frutta esotica, tnata mela verde e agrumi
- Chiusura fruttata e aranciata, corrispondenza naso-bocca per la frutta
- Al primo naso si dice champagne per la frutta e l'anidride carbonica; una nuance che ti parla francese

SHAW AND SMITH SHIRAZ ADELAIDE HILLS
WINE OF AUSTRALIA 2002 14,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe verde), fruttato(ciliegia, mirtillo, prugna), tostato, etereo, erbaceo(peperone verde), sentori diversi(legno di cedro, balsamico)

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 87

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: this wine was aged in old and new French barriques for 12 months following fermentation

- Al naso ci sono pepe verde e mirtilli
- Non si sente l'alcol e il legno
- Grande vino che si beve bene; si captano i semi dei mirtilli
- Ottimo rapporto qualità-prezzo

CHATEAU CHASSE-SPLEEN MOULIS EN MEDOC
APPELLATION MOULIS EN MEDOC CONTROLÉE
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU - BORDEAUX
PRODUCE OF France S.A. DU CHATEAU CHASSE-
SPLEEN A MOULIS EN MEDOC – GIRONDE – France
2002 13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, more), erbaceo(peperone verde), sentori diversi(scatola di sigari, balsamico), speziato(spezie dolci, cannella), floreale (viola)

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

Abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo
equilibrato, intenso, persistente(7/8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 89

- Corrispondenza naso-bocca con bella chiusura fruttata e speziata
- Ti fa voglia di berlo
- La barrique non si sente e dato che in Italia il miglior cabernet sauvignon si fa Bolgheri, questo non è un bolgherese quindi si va direttamente in Francia

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, fine

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

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

fresco, poco tannico, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 79

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

- La matrice della Vernaccia di Serrapetrona è il Cannonau
- Chiusura amarognola

VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOLCE 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, poco consistente

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

DESCRIZIONE : vinoso, fruttato(fragola), floreale(geranio), erbaceo

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

fresco, poco tannico, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 81

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

- Chiusura fruttata con fragola
- Abbinamento con crostata ai frutti rossi
- Vino che ha una sua personalità, un suo valore

SOL Y NECTAR BODEGAS ‘LA SALUD’ CHICLANA **MOSCATEL 16%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(albicocca sciroppata, fichi maturi, noci), etereo, erbaceo(fieno), sentori diversi(miele, legno), tostato, floreale(fiori gialli secchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 88

NOTE: los vinos ensolados suelen formar depósito después de cierto tiempo de embotellados. Manténgase la botella en pie durante algún tiempo antes de escanciar y abstenerse de agitarla.

- Perfetta corrispondenza naso-bocca con chiusura albicocca e miele

6. Il sesto raduno sommeliers prende campo totalmente e unicamente in Francia.

Nel 1833 Louis Roederer ereditò la maison e le diede in proprio nome. In poco tempo arrivò a vendere più di 2 milioni di bottiglie, principalmente in Russia, ma anche negli USA e in tutta l'Europa. A fine Ottocento le esportazioni verso la Russia e la corte dello Zar coprivano ben il 27% della produzione. E su esplicita richiesta dello Zar Alessandro II nel 1876 venne elaborata la Cuvée Cristal destinata unicamente alla corte russa. Nacque così la prima Cuvée de Prestige dello champagne. Da allora molte generazioni di Roederer si sono susseguite alla guida della maison, tra le poche ancora totalmente indipendenti e familiari. Al momento commercializza annualmente circa 2,6 milioni di bottiglie in più di 60 paesi.

Da quando Alessandro II Romanov chiese che gli venisse riservata ogni anno la miglior cuvée, il Maestro Cantiniere di Corte si recava regolarmente a Reims per partecipare personalmente alla composizione della cuvée imperiale. Un giorno lo zar fece osservare al suo sommelier che le bottiglie servite alla sua tavola, avvolte in un tovagliolo, non erano distinguibili da quelle che i suoi ospiti potevano trovare normalmente in commercio. Pretese allora che il suo champagne personale fosse fornito in bottiglie di cristallo, il cui collo trasparente le avrebbe rese inconfondibili. Dopo la Rivoluzione del 1917, la maison Roederer continuò la produzione dello champagne Cristal, commercializzandolo in tutto il mondo. Nonostante la diffusione, le cure e l'attenzione posta nell'elaborazione di questo champagne sono sempre rimaste

quelle dei tempi dello zar. La disponibilità di Cristal è molto inferiore alle richieste vista la limitata quantità di bottiglie prodotte, ma non può comunque rivaleggiare con la rarità del Cristal Rosé, di produzione ancora più ridotta.

Nel 1829 il conte Emmanuel de Villermont assunse un giovane venditore tedesco di champagne, Joseph Jacob Bollinger, per occuparsi delle sue vigne nei pressi di Aÿ e di Cuis e per commercializzare il suo vino. Specializzandosi nel commercio con la Germania, dove aveva molti contatti personali, Joseph in breve tempo fece la fortuna dell'azienda. Nel 1837 sposò la figlia del conte e tre anni dopo, alla morte del suocero, ereditò la maison. Morto Joseph a 85 anni, nel 1865 i figli Joseph e Georges assunsero il comando dell'azienda e diedero nuovo slancio alla commercializzazione verso i mercati esteri, in particolare Stati Uniti e Inghilterra. Il successo presso la corte reale britannica fu immediato e ancora oggi sulle mense reali compaiono spesso bottiglie di Bollinger. Per una strana sorte un piccolo vigneto di Bollinger restò indenne all'epidemia fillosserica di fine Ottocento e da tale vigna, nelle annate migliori, si recava tuttora un vino prodotto in quantità limitata (circa 2000 bottiglie), lo Champagne Vieilles Vignes Française. Fedele ai propri principi di indipendenza e tradizione, anche nel periodo di crisi fra le 2 guerre e dopo la seconda guerra mondiale, quando vendere la maison sembrava essere la scelta economica migliore, gli eredi Bollinger hanno continuato a portare avanti l'azienda conservandone gelosamente la proprietà e la filosofia. La *dénomination* Special Cuvée Bollinger esiste dal 1911. L'idea fu di William Folks, allora socio della maison londinese Mentzendorff. Folks, grande estimatore dei vini di Champagne, sosteneva che definire la cuvée base delle maison semplicemente "champagne sans année" era limitativo. Bollinger condividendo questa teoria iniziò a chiamare la sua cuvée base Special Cuvée. L'assemblaggio è composto da chardonnay 25%, pinot meunier 15% e pinot noir 60%. All'assemblaggio si aggiunge dal 5 al 10% di vino di riserva di annate precedenti. I grappoli provengono da Grands e Premiers Crus. La vinificazione si effettua separatamente cru per cru e vitigno per vitigno. Parte dei grappoli sono vinificati in fusti di legno. Il vino matura in cantina per almeno 3 anni. Dopo la sboccatura, prima di essere commercializzata, la cuvée è messa a riposare per 3 mesi in cantina.

Quando parlo di grande vino, mi riferisco ad un vino senza difetti che è armonico e equilibrato nello stesso tempo, ad un vino che dopo 10 anni ha sempre una freschezza fantastica, ad un vino che esprime una buona sapidità in corrispondenza del terroir e capace di chiudere armoniosamente con vaniglia e crema. Ed ecco che di nuovo spunta

una appellation francese che ci conduce in Borgogna nella Côte de Beaune per scoprire il Saint-Aubin 1er cru Les Combes. Non a caso sto parlando di un grand vin de Bourgogne.

Al primo naso si dice Toscana mentre in bocca si va direttamente in Francia; è presente la nota di sedano del cabernet franc e quando si riscalda si sente la barrique e il grado alcolico. In breve: lo devo ricordare perché è grande in tutti e tre i livelli degustativi questo rosso francese dell'appellation Saint-Emilion Grand Cru Controlée. Sorge naturale ora fare un paragone tra un bolgherese e un bordolese nel senso che un bolgherese non arriva mai a questo livello(quello del Saint-Emilion), però un Sassicaia al top delle sue caratteristiche sbriciola materialmente questo bordolese. In genere i bolgheresi sono superiori in bocca e sconfiggono tutti senza prova di appello. Uno per tutti: il Masseto. Volendo portare a termine la nostra piccola elucubrazione comparativa si deve ricordare che i vini francesi, o meglio questi vini francesi e anche i Brunelli di Montalcino fatti in botti grandi rilasciano emozioni indescrivibili riconducibili a un nerbo diverso, a maggiore corpo e a più estratto.

Nel momento in cui apro una bottiglia registrata all'anagrafe del vino con il nome di Chateau Rieussec devo solo meditare in religioso silenzio. La crema pasticceria è il sentore dominante al naso, il vino non è aggressivo come in genere lo sono i Sauternes, in bocca non finisce mai, non arriva solo l'alcol, ma si percepisce molto bene anche il floreale. Questo Sauterne non ti cerchia la testa, non ti stanca mai e la bottiglia rimane vuota in un batter d'occhio. In Italia, un vino così, non si fa. Punto e basta.

In effetti due parole in più vanno dette per il congeniale abbinamento con il formaggio erborinato. L'abbinamento del Sauterne con il Gorgonzola dolce è perfetto, perché dolce e sapidità si sposano magistralmente con erborinatura e dolcezza del formaggio. Mentre, per un erborinato piccante come il Fergader, è imprescindibile un vino più alcolico che ben si controbilanci con l'erborinatura. La scelta ricade su un Moscatel di Andalusia con il quale si raggiunge un abbinamento perfetto.

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT Á REIMS
BRUT PREMIER ELABORÉ PAR LOUIS ROEDERER
MAISON FONDÉE Á REIMS EN 1776 12%

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(arancio, agrumi, frutta esotica e secca, uva passa), floreale(fiori d'arancio), sentori diversi(lieviti, burro fuso), minerale, speziato

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

NOTE : by appointment to her majesty the queen / purveyors of champagne Louis Roederer

- Corto, ma molto bello in bocca; piacevole morbidezza e gradevole sapidità
- Frutta fresca e matura insieme
- Questo champagne è per prova; ha trovato un fuoriclasse davanti a sé, altrimenti avrebbe detto la sua
- Chiusura aranciata

CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT
PRODUCE OF FRANCE ÉLABORÉ PAR BOLLINGER –
AY – FRANCE BOLLINGER MAISON FONDÉE EN 1829
AY – FRANCE 12%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(agrumi, pompelmo, mele cotte, frutta secca), sentori diversi(lieviti, crosta di pane, biscotto, canditi, pan brioché), tostato(cioccolato bianco), speziato(vaniglia, crema), floreale(fiori gialli, glicine)

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

equilibrato, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 87

UVAGGIO: pinot noir 60% + chardonnay 25% + pinot meunier 15%

NOTE: by appointment to h.m. Queen Elizabeth II / purveyor of champagne – Champagne Bollinger

- Questo champagne è per passione; questo champagne ha più corpo nel enso che si “mangia” mentre quello di prima solo si beveva
- Grande naso, grande bocca, bella chiusura
- Grande armonia complessiva

SAINT-AUBIN 1ER CRU LES COMBES
APPELLATION SAINT-AUBIN 1ER CRU CONTROLÉE
MIS EN BOUTEILLE Á LA PROPRIÉTÉ GRANDS VINS
DE BOURGOGNE DOMAINE MARC COLIN ET FILS –
VITICULTEURS Á SAINT-AUBIN – CÔTE D’OR – France
1998 13,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato c/riflessi verdognoli, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(banana, ananas, frutta esotica, pesca, nocciola), minerale(polvere da sparo), speziato(spezie dolci, vaniglia), floreale(fiori di campo,

margherita, tarassaco), erbaceo(fieno, prato), tostato(cioccolato al latte), sentori diversi(miele, legno)

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

equilibrato, intenso, molto persistente(9), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 90

- Grande vino; terroir che esprime la sapidità
- Armonico + equilibrato = non ha difetti
- Dopo 10 anni ha una freschezza fantastica
- Troppo alcol che alla fine stanca, però è grandioso
- Chiusura con vaniglia e crema

CLOS FOURTET SAINT EMILION GRAND CRU 1ER
GRAND CRU CLASSÉ APPELLATION SAINT-
EMILION GRAND CRU CONTROLÉE PHILIPPE
CUVELIER PROPRIETAIRE A SAINT ÉMILION MIS
EN BOUTEILLE AU CHATEAU (GIRONDE) – France -
2002 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(prugna, frutta rossa matura, frutta cotta), erbaceo(peperone verde, prato tagliato), speziato(pepe, chiodi di garofano, cannella), tostato(cioccolata), sentori diversi(legno dolce), floreale(viola, rosa)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 92

- Al primo naso si dice Toscana, mentre in bocca si va direttamente in Francia
- Presente la nota di sedano del cabernet franc
- Lo devo ricordare perché è grande in tutti e tre i livelli degustativi
- Quando si riscalda si sente la barrique e il grado alcolico

CHATEAU RIEUSSEC DOMAINES BARONS DE
ROTHSCHILD SAUTERNES APPELLATION
SAUTERNES CONTROLÉE 1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
1855 MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU SOCIÉTÉ DU
CHATEAU RIESSEC S.A.S. – PROPRIETAIRE A
FARGUES – France 2003 14%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(albicocca, fico secco, dattero, noce), speziato(zafferano, vaniglia), minerale, tostato(cioccolato bianco c/cereali), sentori diversi(legno), erbaceo, floreale(fiori gialli, glicine)

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

equilibrato, intenso, molto persistente(12), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 93

- Chiusura fruttata, speziata e floreale
- Non è aggressivo come in genere sono i Sauternes
- Non finisce mai; non ti cerchia la testa; non arriva solo l'alcol, ma anche tutto il floreale
- La crema pasticcera è il sentore dominante al naso; in Italia un vino così non si fa

7. Nella tavola rotonda finale delle degustazioni di questo mese le 3 nazioni prese in considerazione sono Italia, Francia e Romania. La Franciacorta DOCG si distingue con un suo marchio personale che è il riconoscimento SATEN. In questa tipologia sono previste solo uve chardonnay, 1,5 g/l di anidride carbonica in meno e naturalmente una denominazione appartenente solo a Franciacorta. Le caratteristiche del Contadi Castaldi Satén sono le seguenti: una bella corrispondenza naso-bocca per arancia e limone con una bella chiusura agrumata, non ha una grossa persistenza però chiude bene e per quanto riguarda il berlo andresti avanti all'infinito.

In Francia si comincia un'altra avventura in Champagne con Maurice Vesselle, propriétaire-récoltant à Bouzy. La fragola al naso è quella del pinot nero, in bocca è quasi perfetto nonostante ci sia un po' troppo citrino e una forte spalla acida forse dovuta alla giovinezza. La chiusura è fruttata; non intenso al naso, equilibrato in bocca, proprio una bella bollicina. Un'ultima disquisizione sullo champagne a livello generale e che serva in futuro come parametro riconoscitivo potrebbe essere questa: i seguenti sentori di limone, biscotto, crema, spezie dolci e lieviti si trovano anche in altre bollicine ma non tutti insieme, questi riconoscimenti, tutti insieme, si trovano solo in un naso di champagne.

Finalmente, dopo tanto tempo, si deve di nuovo interrompere una degustazione per un difetto di tappo. Peccato che succeda proprio con un cabernet rosé della Francia.

Un'appellation Saint-Julien contrôlée ci dà una dimostrazione di alta classe; già al naso si tratta di un vino potente che ti lascia presagire parecchia struttura. In bocca bella sapidità, bella freschezza e tannino aggressivo. Un vino ancora pronto che però già da

ora raggiunge punteggi altissimi. Abbiamo preso parte di nuovo ad un'altra nuova emozione enologica piena di brividi.

Si porta a termine la nostra missione degustativa con un vino rosso romeno abboccato e discretamente persistente.

CONTADI CASTALDI FRANCIACORTA DOCG
SATÉN ELABORATO DA CONTADI CASTALDI –
ADRO – ITALIA 2003 14%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(spezie dolci), fruttato(arancia, limone), sentori diversi(lievito, cresta di pane), tostato, erbaceo, floreale(fiori di campo)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- SATÉN: solo uve chardonnay + 1,5 g/l di CO2 in meno + denominazione appartenente solo a Franciacorta
- Corrispondenza naso-bocca per arancia e limone con bella chiusura agrumata
- Chiude presto, però chiude bene
- Non ti stanchi di berlo, è veramente satén

CHAMPAGNE MAURICE VESSELLE PROPRIETAIRE
– RÉCOLTANT À BOUZY GRAND CRU PRODUCE OF
FRANCE ELABORÉ PAR MAURICE VESSELLE 51150
BOUZY – France RM –25080 – 01 12%

ESAME VISIVO : brillante, giallo dorato c/riflessi bronzati, fini/numerose/persistenti

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(limone, nocciola, fragola), speziato(cannella) sentori diversi(lievito, crosta di pane), tostato, floreale(fiori gialli), biscotto, crema

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

NOTE: vinalies internationales enologues de france – paris vinalies d'argent

- La fragola al naso è quella del pinot nero
- In bocca è quasi perfetto anche se c'è un po' troppo citrino

- C'è troppa spalla acida, forse è troppo giovane
- C'è un po' di legno in bocca che mi potrebbe ricondurre al sughero
- La chiusura è fruttata; è una bella bollicina: non intensa al naso, ma equilibrata in bocca
- Limone + biscotto + crema + spezie dolci + lieviti = Champagne; si trovano anche in altre bollicine ma non tutti insieme, questi riconoscimenti tutti insieme si trovano solo in un naso di champagne

**BOUTEILLE PAR SICE LES CAVES DU SIEUR
D'ARQUES À F. 11300 2004 12,5%VIN DE CÉPAGE DE
France CABERNET ROSÉ VIN DE PAUS D'OC MIS
EN BOUTEILLE POR SICA LES CAVES DU SIEUR
D'ARQUES A F. 11300**

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER DIFETTO DI TAPPO

**CHATEAU GRUAUD LAROSE GRAND CRU CLASSÉ
APPELLATION SAINT-JULIEN CONTROLÉE S.A.
CHATEAU GRUAUD LAROSE MIS EN BOUTEILLE AU
CHATEAU A SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE HAUT
MEDOC - FRANCE 2002 13%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola, ciliegia, amarena), speziato(pepe, vaniglia, cannella, liquirizia), erbaceo(prato, peperone verde, sedano), tostato, animale(cuoio), floreale(viola), sentori diversi(scatola di sigari)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 88

UVAGGIO: cabernet sauvignon + merlot + cabernet franc + petit verdot

- Bella sapidità, bella freschezza e tannino aggressivo
- Naso no perfetto, ma ha parecchia struttura perché sembra più potente di un vino di Bordeaux
- Nonostante sia un corazziere, ha una grande classe; già al naso si tratta di un vino potente
- C'è un sedano che galleggia e in bocca il cabernet si sente
- I vini toscani sono vini più facili, ci sono più sentori tipici che sono agmalianti e provocatori come copia dei francesi; molto più corposi e stordanti

BECIΩ& DOMNESC FETEASCĂ NEAGRĂ
DEMIDULCE D.O.C. – C.M.D. COTESTI PRODUS SI
ÎMBUTELIAT VINCON VRANCEA
VINCU DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATA
CULES LA MATURITATE DEPLINO 1996 11,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta rossa non matura), erbaceo(sedano, prato, peperone verde, sottobosco, fungo), speziato(pepe)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84