

RIUNIONI CONVIVALI FEBBRAIO 2006

L'abate che, come savio, aveva l'altierezza giù posta, gli significò dove andasse e perché. Ghino, udito questo, si partì e pensò di volerlo guerire senza bagno: e facendo nella cameretta sempre ardere un gran fuoco e ben guardarla, non tornò a lui infino alla seguente mattina, e allora in una tovagliuola bianchissima gli portò due fette di pane arrostito e un gran bicchiere di vernaccia da Corniglia, di quella dello abate medesimo; e si disse all'abate: "Messer, quando Ghino era più giovane, egli studiò in medicina, e dice che apparò niuna medicina al mal dello stomaco esser miglior che quella che egli vi farà, della quale queste cose che io vi reco sono il cominciamento; e per ciò prenderele e confortatevi".

Giovanni Boccaccio, Decameron, 1370, Giornata X, Novella 2, pp.1124-25

1. Partire entusiasti quando si viene a conoscenza che i vini da degustare nella serata sono vini della Liguria è quasi una sorta di eufemismo. Premesso ciò, è giusto e doveroso ricordare che se noi non siamo entusiasti di questi vini, i vini, al contrario, sono entusiasti della loro storia. Nel '500 non esisteva palazzo ducale, dimora principesca o meritevole abbazia il cui signore non fosse orgoglioso nel versare nei bicchieri dei suoi ospiti un buon bianco delle Cinque Terre. Nell' '800 e nel '900 grandi artisti e letterati del calibro di Giovanni Pascoli entrarono in competizione per esaltare al meglio questo medesimo vino. A questo punto non si può certo omettere, che dall'altra parte della riviera ligure, il generale Napoleone Bonaparte, quando soggiornò nel 1796 a Dolceacqua, ospite del castello della marchesa Doria, apprezzò moltissimo il Rossese.

CAVAGINO VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC 2004 14%

ESAME VISIVO : limpido, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato, minerale, floreale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

abb.fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 85

LE TERRAZZE RIVIERA LIGURE DI PONENTE
ROSSESE DOC 2004 12%

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, abb. fine
DESCRIZIONE : fruttato, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 76
UVAGGIO : ribolla gialla, ribolla slovena, riesling germanico

LE TERRAZZE RIVIERA LIGURE DI PONENTE
PIGATO DOC 2004 11,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallopaglierino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : erbaceo(salvia, timo), minerale, fruttato, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 80

LE TERRAZZE RIVIERA LIGURE DI PONENTE
VERMENTINO DOC 2004 11,5%

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 80

RICCARDO ARRIGONI VERMENTINO COLLI DI LUNIDOC 2004 12,5%

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PERCHÉ ILVINO NON CORRISPONDE ALLE CARATTERISTICHE TIPOLOGICHE DEL PRODOTTO.

RICCARDO ARRIGONI LE BOTTI E LA LUNA COLLI DI LUNIDOC 2003 12,5%

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER ODORE E SAPORE DI TAPPO.

2. Sciacchetrà: alcuni studiosi sostengono che il nome derivi de sciac e trà, cioè il termine che si rifà al momento in cui si stappa la bottiglia, però altri studiosi, forse meglio informati, sostengono che la parola provenga dalla contrazione della espressioni dialettali che significano “spremi e separa”. Ora, solo appartandoci da questa diatriba etimologica, potremo, degustandolo, sfruttare ed esaltare al massimo questo nobile ed antico vino che addirittura troviamo citato in una novella di Giovanni Boccaccio.

ARRIGONI RICCARDO LA SPEZIA CINQUETERRE SCIACCHETRÀ DOC 2000 15%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(dattero, fico, noce), speziato(chiodi di garofano), floreale, etereo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 88

NOTE : il vino dovrebbe essere quasi stucchevole e più persistente; forse ha già superato il momento migliore del suo stato evolutivo.

3. Volevamo stupirci con un passito umbro, ma così non è stato. Non vogliamo affibbiare la colpa all'Umbria, alla sua gente o alla sua terra, non vogliamo fare nemmeno dei nomi, ma solo suggerirvi e consigliarvi di scegliere bene, al momento dell'acquisto, l'azienda produttrice del vino. È stato invece piacevole barcamenarsi tra un bianco e l'altro, stabilendo una certa uniformità di prodotto sia a livello olfattivo che gustativo.

**IMBOTTIGLIATO DE MORETTONI SPA GRECHETTO
DI ASSISI DOC 2004 12%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato, floreale, minerale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 79

**IMBOTTIGLIATO DAMARCHESE ANTINORI SRL
COMPOGRANDE ORVIETO CLASSICO DOC 2004
12%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo verdolino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato, floreale, minerale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 81
UVAGGIO : procanico, grechetto, verdello

IMBOTTIGLIATO DA MARCHESE ANTINORI SRL
CASASOLE ORVIETO CLASSICO AMABILE DOC 2002
10+1,7%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato, floreale, minerale, sentori diversi

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 79
UVAGGIO : procanico, grechetto, verdello

LE TERRE DEL GUSTO BOSCOFIERO ROSSO DI
MONTEFALCO DOC 2002 12,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, abb. fine
DESCRIZIONE : fruttato, floreale, erbaceo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 76
UVAGGIO : sangiovese, sagrantino, merlot
MATURAZIONE E AFFINAMENTO : affinato in barrique e messo in bottiglie
numerate

SPOLETO DUCALE IMBOTTIGLIATO DA U.V.A. SCRL
– MARSCIANO – ITALIA SAGRANTINO DI
MONTEFALCO DOCG 1999 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

- SI FERMA LA SCHEDA PERCHÉ IL VINO NON È IDONEO ALLA TIPOLOGIA.

SPOLETTO DUCALE IMBOTTIGLIATO DA PG756 –
054027 – ITALIA SAGRANTINO DI MONTEFALCO
PASSITO DOCG 1999 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 77

NOTE : il vino dovrebbe essere più intenso e più persistente; forse ha già superato il momento migliore del suo stato evolutivo.

ARNALDO CAPRAI VAL DI MAGGIO SRL
MONTEFALCO SAGRANTINO DI MONTEFALCO
DOCG 1999 14%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : speziato, fruttato, floreale, etereo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 86

4. Abruzzo, una regione con un vitigno che opera come sinonimo di garanzia: Montepulciano. Da qui scaturisce il valore di questa terra che non finisce mai di sorprenderci con i suoi prodotti innovativi e la sua viticoltura in continua espansione. Un particolare ringraziamento per la propria disponibilità per quanto riguarda le degustazioni va a quell'abruzzese DOCG che risponde al nome di Beppe.

**SIBILLA APPENNINICA VINO BIANCO VITIGNO
PASSERINA LOTTO 1999 11%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, viscoso

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato(nocciola, albicocca, fichi, prugne)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 85
NOTE : chiusura a mela renetta

**PODERE SANTA MARIA DELL'ARCO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 1999 13%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : speziato, fruttato, floreale, etereo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 86

LE VIGNE DI FARAONE MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE DOC 2002 13%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : speziato, fruttato, etereo, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 84

LE VIGNE DI FARAONE TREBBIANO D'ABRUZZO
DOC 2004 12%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : minerale, fruttato, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 82

MARRAMIERO BRUT METODO CLASSICO VSQ
SBOCCATURA 2005 12,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : fragrante, sentori diversi, fruttato, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 86

PRIMAROSA VINO DA TAVOLA DA UVE
AROMATICHE AZ. AGR. FARAONE
COLLERANESCO DI GIULIANOVA - TE - 10,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosa chiaretto, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico, fruttato, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 79

5. Chi, in Toscana, fa uso di sangiovese e cabernet sauvignon, sa che ben deve comportarsi altrimenti corre il rischio di essere accusato di eversione per il semplice fatto di sconvolgere la tradizione toscana con l'avvento degli internazionali. L'Azienda Agricola Vallorsi lo sa e dimostra nella preparazione dei suoi prodotti una magistrale capacità di mescolare alla toscanità la giusta dose di internazionalità. Sicuramente il San Bartolomeo IGT è l'esempio più bello e lungimirante di questo modo di interpretare il concetto di enologia moderna.

ARGANTE ROSSO DI TOSCANA AZ. AGR.
VALLORSI TERRICCIOLA - PI - 2002 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(liquirizia, pepe), fruttato, floreale

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

SAN BARTOLOMEO ROSSO DI TOSCANA IGT AZ.
AGR. VALLORSI TERRICCIOLA - PI - 2002 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, abb. fine
DESCRIZIONE : speziato, fruttato, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 78
UVAGGIO : sangiovese, cabernet sauvignon, merlot
MATURAZIONE E AFFINAMENTO : barriques 6 mesi + botte 6 mesi + affinamento
in bottiglia

SAN BARTOLOMEO ROSSO DI TOSCANA IGT AZ.
AGR. VALLORSI TERRICCIOLA - PI - 2001 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, abb. fine
DESCRIZIONE : speziato, fruttato

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 80
UVAGGIO : sangiovese, cabernet sauvignon

SAN BARTOLOMEO ROSSO DI TOSCANA IGT AZ.
AGR. VALLORSI TERRICCIOLA - PI - 2000 13,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : speziato, fruttato(confettura, frutta matura), erbaceo, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, armonico PUNTEGGIO 84
UVAGGIO : sangiovese, cabernet sauvignon

SAN BARTOLOMEO ROSSO DI TOSCANA IGT AZ.
AGR. VALLORSI TERRICCIOLA - PI - 1998 13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : sentori diversi, speziato, fruttato, floreale

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 83
UVAGGIO : sangiovese, cabernet sauvignon

SAN BARTOLOMEO ROSSO DI TOSCANA IGT AZ.
AGR. VALLORSI TERRICCIOLA - PI - 1997 13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : erbaceo(peperone verde), speziato(liquirizia), fruttato, floreale,
minerale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 85
UVAGGIO : sangiovese, cabernet sauvignon

6. Seguire la vecchia, ma pur sempre valida impronta dell'uvaggio toscano (sangiovese, colorino, ciliegiolo) e permettersi un affinamento di 16-20 mesi in barriques completato da 4 mesi in bottiglia non può altro che dare un prodotto di tutto rispetto e ammirazione: Marvia IGT.

**LE COSTIE PODERE PANTA REI TERRICCIOLA – PI
– CHIANTI DOCG 2004 13%**

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

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

DESCRIZIONE : vinoso, fruttato, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 77

UVAGGIO : sangiovese 99%

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : cemento vetrificato fino a maggio + 4 mesi di bottiglia

**MARVIA PODERE PANTA REI TERRICCIOLA – PI –
ROSSO TOSCANO IGT 2003 13,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato, fruttato, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 87

UVAGGIO : ciliegiolo, colorino, sangiovese

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 16-20 barriques + 4 mesi bottiglia

PODERE LA CHIESA SABINIANO IGT 2002 13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb.consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : speziato, fruttato, etereo, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 88
UVAGGIO : sangiovese 60%, cabernet sauvignon 25%, merlot 15%
MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 12 mesi barriques + 10-11 mesi bottiglia

7. Accomodare il palato su delle prelibatezze tedesche rappresenta un gesto più che dignitoso. Assaporare la preziosità di questi pregevoli prodotti spinge la natura umana verso un senso di estrema piacevolezza. Accomiatarsi da questo vino è l'unica nota dolente del simposio.

EISWEIN RHEINHESSEN QUELITATSWEIN MIT PRADIKAT 2004 9%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : speziato, fruttato, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 85

SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING QUALITATSWEIN 2004 12%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato, minerale, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 83

8. Mai dimenticare la giusta ricetta della felicità gusto-olfattiva: Porto+Madeira. Tutti sappiamo che quando si vuole toccare il cielo con un dito è nella penisola lusitana che bisogna andare a pescare il nostro fluido magico nominato Porto, per poi spingersi fino a quel fazzoletto di terra nel bel mezzo dell'Atlantico e appropriarsi di colui che deve essere riscaldato per dare il meglio di se stesso – del signor Madeira sto parlando.

**PORTO NIEPOORT LATE BOTTLED VINTAGE – LBV
2000 (ENGARRAFADO EN 2005) 20%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : etereo, fruttato, speziato

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, alcolico, morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 91

CASSART GORDON YEARS 5 OLD MADEIRA 19%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato c/riflessi topazio, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(datterii, fichi secchi), speziato, etereo

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, alcolico, morbido

abb. fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 90

9. Due parole per un Chianti barriccato vanno spese: un colore non facilmente identificabile cattura subito l'attenzione del degustatore; al naso esprime la sua opinione parlando di spezie, frutta e fiori; in bocca rispetta a pieno la procura della quale è stato investito. Qualitativamente un buon prodotto.

**LAMOLE DI LAMOLE AFFINATO IN BARRIQUES
CHIANTI CLASSICO DOCG 2001 13%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/nuance granata, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : speziato, fruttato, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 81

**LAMOLE DI LAMOLE TENIMENTI PILE E LAMOLE
SRL RISERVA CHIANTI CLASSICO DOCG 1997**

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

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PERCHÉ IL VINO NON CORRISPONDE ALLA TIPOLOGIA.

**TENIMENTI DI BAROLO E DI FONTANAFREDDA –
ALBA BARBARESCO FONTANAFREDDA DOC 1966
13%**

- LA SCHEDA VIENE INTERROTTA PERCHÉ IL PRODOTTO RISULTA ESSERE FINITO

10. Una meritevole nota di encomio bisogna attribuirle a una vendemmia tardiva cilena. Si tratta di un Tarapacá a base di sauvignon blanc e gewürztraminer. Un vino che come considerazione finale riesce quasi a sfiorare l'armonia.

**TARAPACÁ LATE HARVEST SAUVIGNON BLANC –
GEWÜRZTRAMINER MAIPO VALLEY - CHILE - 2004**
13%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato, fruttato, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 84

ZUVIN SPA ZUCCOLO RAMANDOLO DOCG 2002
13%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato c/nuance ambrata, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato, speziato, etereo, floreale, minerale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 86

11. Facendo un salto direttamente nel sud dell'Italia andiamo a chiedere ospitalità ai nostri connazionali campani. Nel paese della pizza il colore del vino è bianco e la caratteristica che spicca sopra le altre è quella dell'acidità. Orientando e basando il nostro climax ascendente sul valore dell'acidità questi sono i nomi che si devono citare: Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Asprigno. Alcuni cenni storici sono d'obbligo dato che nell'antichità il vitigno da cui nasce il Fiano fu originariamente definito "Vitis Apiana" perché delle sue uve le api erano particolarmente golose e gelose; il pregiato Greco di Tufo è ottenuto da un vitigno di antichissima origine giunto nell'agro di Avellino dalla mitica Tessaglia. Tra i bianchi non dimentichiamoci la Falanghina dei Campi Flegrei che fuoriesce un poco da quelle che sono le caratteristiche tipiche dei bianchi campani perché risulta essere limitata in freschezza e abbondante in morbidezza.

MASTROBERARDINO GRECO DI TUFO DOCG 2004 **12%**

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato, floreale, minerale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 80

MASTROBERARDINO FIANO DI AVELLINO DOCG **2004 13%**

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato, floreale, minerale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 73
NOTE : chiusura amarognola inaspettata

PRIVILEGIO DEI FEUDI DI SAN GREGORIO
PRIVILEGIO IRPINIA BIANCO IGT 2002 12%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(miele di acacia), fruttato(albicocca secca, pesca
sciropata), floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 84

UVAGGIO : ribolla gialla, ribolla slovena, riesling germanico

FALANGHINA DEI FEUDI DI SAN GREGORIO
FALANGHINA SANNIO DOCG 2004 13%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato, speziato, floreale, minerale, sentori diversi(formaggio, miele)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 85

CANTINA DEL TABURNO FALANGHINA TABURNO
DOC 2004 13%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, abb. consistente

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

DESCRIZIONE : fruttato, floreale, minerale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 80

12. Nel 1993 si modifica parzialmente il disciplinare rendendolo più severo per orientarlo verso un miglioramento qualitativo del prodotto e si fa entrare il Taurasi nell'entourage della nobiltà delle DOCG. Stiamo parlando di un grande vino rosso che migliora invecchiando e che preferisce non essere messo in commercio prima di 3 anni di invecchiamento; le armi migliori di questo top gun della viticoltura italiana sono pienezza, armonia e intensità. Fermo restando, che non si finirebbe mai di apprezzare un vino così intrigante e allo stesso tempo provocante, è giunto il momento di congedarci per poter dedicare la nostra attenzione verso qualcosa di meno nobile, ma sicuramente più leggendario. Arrivati alle pendici del Vesuvio, dove secondo un'antica leggenda l'uva del vino Lacryma Christi sarebbe nata da una lacrima di Gesù caduta nel Vesuvio, beviamoci un rosso secco e poco strutturato che deve la sua popolarità al fatto che in passato si credeva che la versione in bianco fosse dolce.

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO DOC
2003 12,5%

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER PROBLEMI DA IMPUTARE ALLE FECCE.

UVAGGIO : palombina, olivella

SOLAPACA DOC AGLIANICO 2003 12,5%

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER PROBLEMA DA IMPUTARE AL TAPPO.

SELVE DI LUOTI TAURASI DEI FEUDI DI SAN
GREGORIO DOCG 1999 13,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : speziato, fruttato, floreale, etereo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 84

13. Attenzione a questi sudafricani.....

LANDSKROON PAUL DE VILLIERS CABERNET
SAUVIGNON SOUTH AFRICA WINE OF ORIGIN
PAARL PREMIO VERITAS 2002 2000 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato, erbaceo, speziato, floreale, minerale

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 85