

RIUNIONI CONVIVALI MARZO 2006

“El vino alegra el corazón.....El que no bebe no es hombre”, pronunció el abad sentenciosamente.

Emlia Pardo Bazán, ‘Los pazos de Ulloa’, 1887, p.185

1. Oggigiorno si può parlare, con ragione, di un autentico stile enologico friulano. Predilezione per i vini di monovitigno, rispetto per la fragranza aromatica, ampie selezioni varietali, costante sperimentazione, caparbia intransigenza nella ricerca della qualità conferiscono ai vini friulani una classe inconfondibile. Il Friuli Venezia Giulia è conosciuto e apprezzato da tutti per i suoi vini bianchi tanto densi e complessi nei loro profumi quanto di notevole corposità nella loro struttura. Tuttavia, non ci dobbiamo assolutamente dimenticare l'altra faccia della medaglia costituita dai vini rossi, che grazie alla riscoperta di alcuni vitigni a bacca rossa come il refosco dal peduncolo rosso e alla valorizzazione di internazionali quali il cabernet, stanno acquistando fette di mercato sempre più importanti in campo internazionale.

PINOT GRIGIO JERMANN VENEZIA GIULIA IGT

2004 13%

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

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

DESCRIZIONE : fruttato(ananas, bananas, pesca), floreale, franco

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

fresco, abb. sapido / di corpo

abb.equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 83

VINNAE SERVUS CELLA JERMANN BIANCO
VENEZIA GIULIA IGT 2004 13%

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 86
UVAGGIO : ribolla gialla, ribolla slovena, riesling germanico

CABERNET JERMANN VENEZIA GIULIA
VILLANOVA DI FARRA IGT 2001 13%

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 81

VILLA RUSSIZ TOCAI FRIULANO DOC 2004 11%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino,abb. consistente

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 84

LA FORNARINA REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
FRIULI GRAVE DOC 2004 12%

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato, erbaceo, floreale, vinoso

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 : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 78

CORMONS CNTINA PRODUTTORI MOSCATO ROSA
VINO SPUMANTE DOLCE GRAN DESSERT 11%

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

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

DESCRIZIONE : fragrante, fruttato, floreale

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

fresco, abb. sapido / debole

abb.equilibrato, intenso, poco persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 82

VALPOLICELLA DOC CLASSICO CANTINA DI NEGRAR 2004 12%

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo, fruttato(fragola), speziato, sentori diversi

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

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 82

2. Fare degustazioni alla cieca significa, in certi casi, sparare a zero su grandi nomi. In altri casi, come nello specifico di questa degustazione, vuol dire dare più punti a un IGT toscano a base di internazionali che a un tradizionale Chianti Classico DOCG. Quindi le regole di base sono: non farsi mettere in soggezione dalle etichette e degustare il vino per quello che ci dice nel bicchiere e ciò che ci conferma in bocca.

MARCHESI PANCAZZI SAN DONATO ROSSO
TOSCANA IGT 2004 13%

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato, floreale, speziato

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

fresco, poco tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 81

UVAGGIO : pinot nero 50%, gamay 50%

VIGNETO MONTESODI CASTELLO DI NIPOZZANO
MARCHESE FRESCOBALDI CHIANTI RUFINA DOCG
2001 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(vaniglia, noce moscata), fruttato, etereo, sentori diversi(tabacco, legno), floreale(fiori passiti)

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 80

3. Nel valzer dei bianchi a giallo dorato, il direttore di orchestra è sicuramente da identificare nella figura carismatica dello chardonnay di Marina Cvetic. La complessità che dimostra al naso è piacevolmente stancante, l'equilibrio che trasmette in bocca è sontuosamente aristocratico e l'armonia finale non fa altro che apporre il tocco di classe a questo gioiello della viticoltura italiana. È notevole anche l'altro esempio di chardonnay del Castello della Sala che però in degustazione è superato da un bel trebbiano di Abruzzo. Ambedue sono uvaggi e subiscono un bel lavoro di cantina nelle fasi di maturazione e affinamento. Chablis Premier Cru: un nome che esige rispetto. Prodotto che lascia belle sensazioni sia al naso che in bocca, anche se questa volta si deve inchinare a sua maestà Marina Cvetic.

AZ. AGR. MASCIARELLI MARINA CVUETIC
CHARDONNAY BIANCO DELLE COLLINE TEATINE
IGT 2003 14,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 90
MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 23 mesi di barriques

AZ. AGR. FARAONE PODERE SANTA MARIA
DELL'ARCO TREBBIANO D'ABRUZZO DOC 2000
11,5%

ESAME VISIVO : limpido, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : speziato(zafferano, cannella), fruttato, floreale, sentori diversi,
minerale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 86
UVAGGIO : passerina, trebbiano
MATURAZIONE E AFFINAMENTO : affinato in barrique e messo in bottiglie
numerate

GEORGES NOEL – 89800 CHABLIS CHABLIS
PREMIER CRU FOURCHAUME APPELLATION
CHABLIS PREMIER CRU CONTROLÉE 2003 12,5%

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(banana, frutta esotica), floreale, minerale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 86

CERVARO DELLA SALA ANTINORI CASTELLO
DELLA SALA UMBRIA IGT 2002 13%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(miele, formaggio), fruttato(frutta esotica, ananas, banana), floreale, minerale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 84

UVAGGIO : chardonnay 80%, grechetto 20%

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 5 mesi in botti di rovere + 10 mesi in bottiglia nelle cantine dello storico castello

KAMPTAL – ÖSTERREICH DONATUS RIESLING
KURT ANGERER 2004 13,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ananas, banana, pesca, agrumato), minerale, floreale, sentori diversi(miele)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 85

**EISWEIN RHEINHESSEN QUALITÄTSWEIN MIT
PRADIKAT 2004 9%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato(dattero, albicocca), floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 86
NOTE : chiusura a mela renetta

**VILLA GEMMA BIANCO DELLE COLLINE TEATINE
IGT 2005 12,5%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : floreale(fiori di campo), fruttato(banana non matura, pesca bianca),
erbaceo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 84

**STECCAIA PODERE LA REGOLA – PISA
MONTESCUDAIO BIANCO DOC 2004 12,5%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, abb. consistente

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 82
UVAGGIO : vermentino 60%, malvasia bianca lunga 40%

**PIETRAFITTA LA COSTA RISERVA VERNACCIA DI
SAN GIMIGNANO DOCG 2003 12,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(miele,legno), speziato(vaniglia), fruttato, floreale(fiori di campo, tarassaco)

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

equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 83

**MARRAMIERO ANIMA TREBBIANO D'ABRUZZO
DOC 2004 13,5%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(pompelmo rosa maturo), floreale, erbaceo, minerale

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

abb.equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 83

UVAGGIO : trebbiano in purezza

4. Tra il montepulciano d'Abruzzo dell'azienda agricola Marramiero e il cabernet sauvignon di Marina Cvetic è una bella lotta. In questa degustazione si aggiudica il match il montepulciano d'Abruzzo approfittando del fatto che il cabernet sauvignon è stato aperto ancora giovane. Però, dato che il cabernet sauvignon ha grandi possibilità di miglioramento nel futuro, quando con il tempo si evolverà, si prevede che la prossima volta, almeno nei pronostici, i risultati saranno totalmente capovolti.

**SAN MARCO SCIALLETTI IMBOTT. ALL'ORIG. DA
CASTELLETTI SRL ROSETO DEGLI ABRUZZI
COLLI APRUTINI IGT 1995 13%**

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PERCHÉ IL PRODOTTO NON CORRISPONDE ALLA TIPOLOGIA.
- AL NASO NON È GRADEVOLE(POLLAIO), IN BOCCA CI SONO SOLO ALCOOL E TANNINI, LA CHIUSURA È ASTRINGENTE E AMARA.

**MARRAMIERO INCANTO MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC 2003**

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 78

**AZ.AGR. MARRAMIERO SRL INFERI DOC 2001
14%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 88

**MARINA CVETIC CABERNET SAUVIGNON VINO DA
TAVOLA DELLA PROVINCIA DI CHIETI 2001 14,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 84

NOTE : vino aperto quando ancora giovane, ma con grandi possibilità di miglioramento in evoluzione nel tempo

5. Per chiudere, si possono spendere due belle parole per gli onorevoli liquorosi abruzzesi che sembra se la possano giocare alla pari con i colossi di Madeira e Jerez.

**AZ. AGR. COSTA DEL MONTE MASCIANO
SANT'ANGELO -PE- ROSSO DELLA CATTEDRALE
VINO LIQUOROSO 17,5%**

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 87

UVAGGIO : uve montepulciano opportunamente appassite

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 4/5 anni di barriques

AZ. AGR. COSTA DEL MONTE MASCIANO
SANT'ANGELO -PE- MOSCATELLO VINO
LIQUOROSO DA UVE AROMATICHE 15%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico(varietale), fruttato(dattero, frutta secca, buccia di arancia),
sentori diversi(miele), floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 87

WILLIAMS & HUMBERT COLLECTION PEDRO
XIMÈNEZ VERY SWEET 12 YEARS OLD
SHERRY/AGED 12 YEARS PX

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(noce, dattero, albicocca)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 84

CHAIRMAN'S MADEIRA VINHO MADEIRA DOC /
FINE RICH 19%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo topazio/testa di moro, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato, fruttato(fichi, datteri, mele), etereo(smalto, acetone),
floreale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : abboccato, alcolico, morbido
fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 90