

RIUNIONI CONVIVALI APRILE 2006

Imitando al borracho que dividía los vinos en buenos y mejores, por negar que los hubiese malos, don Juan clasifica a las mujeres en bellas y bellísimas, y añade que las feas pertenecen a una raza inferior, digna de lástima, cuya existencia sobre la tierra constituyen un crimen del Destino, por no decir un lamentable error de la Providencia.

Jacinto Octavio Picón, 'Dulce y Sabrosa', 1891, p.71

1. Il buon vino si inizia a fare in una bella vigna, si prosegue con una corretta e regolare vinificazione in cantina e si tratta di ultimare l'intera operazione con una buona maturazione ed un accurato affinamento. Quando uno degli anelli di questa catena si rompe, la nostra bottiglia di vino viene messa in serio pericolo. Si ricordi anche che una bottiglia di vino conservata in mala maniera altererà il prodotto distruggendo tutte quelle che sono le aspettative di una bella degustazione in compagnia. Ad ogni modo, non disperatevi se quando aprite 4 bottiglie di Brunello di Montalcino non ne troviate nemmeno una conforme alla propria tipologia. Siete stati solo sfortunati. Magari, la prossima volta avrete un po' più di sorte. L'importante è non arrendersi al primo intoppo.

BARTOLI GIUSTI TENUTA COMUNALI IMBOTT. **ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. BARTOLI GIUSTI** **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2000 13,5%**

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

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER NON CORRISPONDENZA ALLA TIPOLOGIA.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 3 annidi invecchiamento in botti di rovere di Slavonia ed affinato in bottiglia prima della commercializzazione.

**CAMIGLIANO IMBOTT. ALL'ORIGINE DA
CAMIGLIANO SRL BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG 2000 13,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(liquirizia, pepe nero),fruttato(mora, ciliegia sotto spirito),
erbaceo, floreale(rosa passita), etereo

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 78

NOTE : chiusura amarognola non da brunello

**SAN LAPO IMBOTT. DAVITANZA ROSALBA
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2000 13,5%**

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

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER NON CORRISPONDENZA ALLA TIPOLOGIA.

**CASTELGIOCONDO IMBOTT. ALL'ORIGINE
DALVITICOLTORE TENUTA DI CASTELGIOCONDO
SPA MARCHESEDI FRESCOBALDI BRUNELLO DI
MONTALCINO DOCG 2000 13,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER NON CORRISPONDENZA ALLA TIPOLOGIA.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 3 anni in botti di rovere ed affinato in bottiglia
6 mesi prima di diventare Castelgiocondo.

**VICERÈ AZ. AGR. GIMONDA TERRICCIOLA – PI –
ROSSO TOSCANO IGT 2003 13,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato, speziato, 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 85

**FONTE GUPA IMBOTT. ALL'ORIGINE DALL'AZ.
AGR. CAMILLO MONTORI CONTROGUERRA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 1997 12,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 84

**CHAIRMAN'S SHERRY AMONTILLADO MEDIUM
DRY JEREZ SPANIEN 0,1 LT 17%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato(dattero, fico, noce), sentori diversi

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 88

NOTE : leggera imperfezione in chiusura dovuta a una nota amarognola e tendente allegno.

2. Per prima cosa, si deve sottolineare che il Piemonte è riuscito a conservare, almeno in parte, le proprie tradizioni vitivinicole senza rinunciare a tenere il passo con una continua e moderna evoluzione del settore. In secondo luogo, si ha da evidenziare che la prevalenza del Barbera è lontana dall'essere così importante com'era pochi decenni or sono ed è andata assottigliandosi a vantaggio dei cosiddetti internazionali (cabernet sauvignon, chardonnay, merlot). Questa degustazione si rivolge a quei vini che sempre più frequentemente sono definiti come fratelli minori, ossia, vini di tutto rispetto che però devono vivere sotto l'ombra o con il riflesso degli altri piemontesi molto più conosciuti e apprezzati. Una sorta di borghesia mercantile che cerca di guadagnarsi un posto a corte accanto alla nobiltà di toga. Si comincia con un Roero Arneis che, molto complesso al naso e bello pieno in bocca, ci vuol notificare che è stato ben vinificato e ha ancora del tempo davanti a sé per migliorare. Si va avanti con un tris di rossi (tutti vinificati in purezza), i quali altro dirci non vogliono di come ben si sposerebbero con un appetitoso piatto di salumi. Si conclude con un Barolo chinato che non riesce a raggiungere il massimo della sua espressione tipologica solo perché il tannino e gli aromi non si sono armonizzati come di regola fanno.

CESTE VITICOLTORI PROPRIETARI IN GOVONE - ITALIA - ROERO ARNEIS DOC 2004 13%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(pera, nocciola), floreale, sentori diversi, minerale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo

abb. equilibrato, abb. intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 82

IMBOTT. DA VIGNETI E CANTINE ENRICO MORANDO
CASTAGNOLE MONFERRATO – AT – MONFERRATO
ROSSO DOC 2003 13%

ESAME VISIVO : cristallino, rosso rubino, abb. consistente

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 81
NOTE : vino ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve pinot nero

IMBOTT. DA VIGNETI E CANTINE ENRICO MORANDO
CASTAGNOLE MONFERRATO – AT – RUCHE DI
CASTAGNOLE MONFERRATO DOC 2003 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato(fragola, mirtillo), floreale, speziato

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 80
NOTE : vino ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve ruchè.

IMBOTT. DA VIGNETI E CANTINE ENRICO MORANDO
CASTAGNOLE MONFERRATO – AT – BARBERA
D'ASTI DOC 2003 13%

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 80
NOTE : vino ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve barbera.

**BAROLO CHINATO INGREDIENTI : BAROLO,
ZUCCHERO, ALCOL, CHINA, AROMI NATURALI
RIVETTO ALBA VINO AROMATIZZATO A BASE DI
BAROLO DOCG 16%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato, etereo, aromatico

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : amabile, alcolico, morbido

abb. fresco, poco tannico, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 85

NOTE : il tannino e gli aromi non si sono aromatizzati come di regola avrebbero dovuto fare.

3. EGLY-OURIET: la storia di questa maison di Ambonnay è relativamente recente dato che solo nel primo dopoguerra cominciò a svolgere una attività che tendeva ad essere sempre più consistente. Oggi produce circa 100.000 bottiglie, rimanendo comunque di piccole dimensioni. Il pinot noir è predominante nella produzione dell'azienda. È importante ricordare che Egly-Ouriet è stata tra le prime maison a produrre il Blanc des Noirs, ovvero lo champagne bianco da sole uve nere.

**CHAMPAGNE EGLY-OURIET BRUT TRADITION
GRAND CRU ISSU DES GRANDS TERROIRS
D'AMBONNAY BOUZY ET VERSENAY CLASSÈES
GRAND CRU 42 MESI SUI LIEVITI SBOCCATURA
2004 12,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(pane,lieviti), fruttato(frutta secca)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

fresco, abb. sapido / di corpo

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 89

4. L'esplosione di famiglie di profumi al naso del Paleo è irraggiungibile perfino dallo chardonnay di Planeta che però si vuole ritagliare il suo spazio in bocca per prendersi la meritata rivincita. Che emozione questa lotta tra titani! Entrambi in bocca fanno affidamento a una coinvolgente morbidezza accompagnata da una immanente persistenza. Questi sono i 2 cavalli di battaglia con i quali lo chardonnay fa sventolare lo stendardo della sua vittoria.

PALEO AZ. AGR. LE MACCHIOLE BOLGHERI
BIANCO DI TOSCANA IGT 1999 13%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(burro, caramello), minerale, fruttato, floreale, speziato(curry)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 88

UVAGGIO : ottenuto da uve sauvignon ed in minor percentuale chardonnay e vermentino.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : fermentato e affinato in fusti di rovere per alcuni mesi.

NOTE : al naso c'è un finale di gomma bruciata.

CHARDONNAY PLANETA SICILIA IGT 2004 14%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(banana, frutta secca, mango, ananas), speziato, minerale, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 90

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : fermentato in barriques francesi e 10 mesi di permanenza.

5. Essere costretti ad interrompere la degustazione per principio di ossidazione in corso o per non corrispondenza alla tipologia quando si cercava di confrontarsi con dei top gun (Il Principe di Machiavelli, Desiderio, Brunello di Montalcino) della viticoltura nazionale non può far altro che provocare amarezza e delusione, ma allo stesso tempo incentivarti per creare nuove sfide e fissare dei nuovi obiettivi con i master del gotha internazionale del vino.

IL PRINCIPE DI NICCOLÒ MACHIAVELLI PINOT NERO DI TOSCANA IGT 1998 13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente

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

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER PRINCIPIO DI OSSIDAZIONE IN CORSO.

AVIGNONESI DESIDERIO IMBOTT. ALL'ORIGINE DA AVIGNONESI MONTEPULCIANO NELLA TENUTA LA SELVA DI CORTONA MERLOT DI TOSCANA IGT 1998 13%

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER NON CORRISPONDENZA ALLA TIPOLOGIA.

VAL DI SUGA VIGNA SPUNTALI IMBOTT. ALL'ORIGINE DA TENIMENTI ANGELINI SPA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 1993 14%

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER NON CORRISPONDENZA ALLA TIPOLOGIA.

6. Complimenti all'agricoltore biologico di Castagneto Carducci per il suo vino.
Veramente piacevole.

POGGIO AL MORO ENRICO SANTINI VITICOLTORE
CASTAGNETO CARDUCCI BOLGHERI DOC 2004
13,8%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato, floreale, speziato(cannella, liquirizia, vaniglia),
erbaceo(prato verde)

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

NOTE : uve da agricoltore biologico.

7. Il passito di Pantelleria vuole essere un inno alla perfezione per quanto riguarda complessità, morbidezza, persistenza e armonia. Il liquoroso della Sardegna chiude elegantemente questa lunga passeggiata per la viticoltura europea.

BEN RYÈ DONNAFUGATA PASSITO DI
PANTELLERIA DOC 2003 14,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato, fruttato(albicocca), etereo(ceralacca, colla)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 90

UVAGGIO : zibibbo, uve appassite al sole

**ANGHELU RUYU CASA FONDATA NEL 1899 SELLA
& MOSCA VINO LIQUOROSO – VOLPRD RISERVA
1998 18%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta matura passita), floreale(petali di rosa passita), etereo

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, alcolico, morbido

abb. fresco, poco tannico, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 87

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : uve appassite all'aria aperta, invecchiamento in fusti di rovere.

8. Si apre con un interessante prosecco che riempie a pieno tutte le caratteristiche tipologiche che gli sono richieste. Interessantissima la corrispondenza naso-bocca della pera. Chianti, Teroldego e Cannonau non sono al massimo delle loro espressioni tipologiche.

**SOLIGO BRUT VINO SPUMANTE BRUT
SPUMANTIZZATO DA CANTINA COLLE DEL SOLIGO
– SOLIGHETTO PROSECCO DI CONEGLIANO DOC
11%**

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

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

DESCRIZIONE : fruttato(mela, pera), floreale, fragrante

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

fresco, sapido / di corpo

equilibrato, abb. intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 82

NOTE : corrispondenza naso-bocca per mela e pera.

**OLIVIERA IMBOTT. ALL'ORIGINE DA SANDRO
BANDINI NELL'AZ. AGR. OLIVIERA VAGLIAGLI -
SIENA - CHIANTI CLASSICO DOCG 2003 12,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia), speziato(pepe nero), erbaceo, floreale

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 76

**CONCILIO SPA VOLANO - TRENTO - TEROLDEGO
ROTALIANO DOC 2004 12,5%**

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

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

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, fragola, mora, prugna), floreale(viola, rosa)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 79

**TORREBIANCO CANNONAU DI SARDEGNA DOC
2003 13%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, 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 78

9. Ornellaia: lo metti al naso e dici Bolgheri. L'occasione importante è quando apri la bottiglia. L'evento è quando degusti il vino di questa bottiglia. Un Morellino di Scansano e un Quercegobbe di Suvereto fanno da corredo alla serata completandola degnamente.

TENUTA DELL'ORNELLAIA IMBOTT. ALL'ORIGINE
DA ORNELLAIA SPA ORNELLAIA BOLGHERI DOC
2001 14,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : etereo(ceralacca, acetone), speziato(cannella), fruttato(mora), erbaceo, tostato(cioccolato), aromatico(mentolato)

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

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo

abb.equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 90

UVAGGIO : cabernet sauvignon 65%, merlot 25%, cabernet franc 10%

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 18 mesi barriques + 12 mesi di bottiglia

QUERCEGOBBE AZ. AGR. PETRA SUVERETO -
LIVORNO - MERLOT DI TOSCANA IGT 2003
13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe nero, cannella, liquirizia), fruttato(mora, confettura), erbaceo(peperone verde), 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 84

LA TORRE IMBOTT. DA CONSORZIO SERVIZI
AGRARI FRESCOBALDI PONTASSIEVE - FIRENZE -
MARCHESE DE' FRESCOBALDI MORELLINO DI
SCANSANO DOC 2004 13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia marasca, fragole di bosco), speziato(cannella),
floreale(rosa, viola)

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

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

equilibrato, abb. intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 82