

## **RIUNIONI CONVIVALI MAGGIO 2006**

*“As a matter of fact,” she went on levelly, “after doing this entire day’s work for you, I thought, stupidly as it turns out, that we might use it as the moment for a new beginning. I took a leg of lamb out of the freezer and rubbed it with cumin. I called the flower shop, oh God this is so silly, and they deliver nasturtiums. And you’ll find three bottles of Tignanello on the kitchen table. One for pleasure, two for too much, three for bed. Perhaps you remember that. It’s your line. But I’m sure you can’t be bothered any more to have a romantic candlelit supper with your boring, no-longer-young wife.”*

Salman Rushdie, ‘Fury’, 2001, p.104

1. Le caratteristiche particolari annotate sulla sua carta d’identità sono le seguenti: entra, esplode e poi ti lascia la bocca asciutta. La sua peculiarità maggiore sta nella grande capacità di invecchiamento. Tanti lo venerano, altri lo decantano senza conoscerlo, ma sono veramente pochi quelli in grado di apprezzarlo quando si confrontano con un Brunello di Montalcino in degustazione. La complessità all’olfatto e la sua robustezza in bocca fanno in modo che tutti i suoi simili si debbano inchinare al suo cospetto.

### **ANGELINI VIGNA SPUNTALI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 1995 14,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb.consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(cannella, liquirizia), tostato(caffè, caramella mou, cioccolato), fruttato(prugna), floreale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto  
equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 90

2. In primo luogo, si deve evidenziare il fatto che per poter bere bene i vini francesi bisogna essere grandi conoscitori dell'ambiente enologico transalpino. In secondo luogo, si deve tener presente che la dea bendata chiamata fortuna non sempre accompagna un buon sommelier al momento dell'acquisto. Alla fin fine, se non siamo stati agevolati dalla sorte con i francesi, consoliamoci con un'egregia Barbera d'Alba dell'azienda agricola Rivetto per rimetterci in careggiata e prepararci per un'altra prode avventura nel mondo di Bacco.

**FATTORIA DI MONTELLORI MORO ROSSO IGT**  
**2001 13%**

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

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER NON CORRISPONDENZA ALLA TIPOLOGIA.

UVAGGIO : sangiovese, piccole parti di malvasia nera e cabernet sauvignon.

**GRAND VIN DES CÔTES DU RHÔNE DOMAINE**  
**LAFONT DES ARBOUSIER VACQUEYRAS**  
**APPELLATION VACQUEYRAS CONTRÔLÉE 2005**  
**14%**

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

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

DESCRIZIONE : fruttato(fragola), vinoso, 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 : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 79

UVAGGIO : grenache, syrah

**DOMAINE LONGUE TOQUE GIGONDAS ROUGE**  
**APPELLATION GIGONDAS CONTRÔLÉE 2002 13,5%**

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

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

**RESERVE NICOLAS CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**APPELLATION CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**CÔNTRÔLÉE 2003 14,5%**

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER DEGRADO PROFUMI E AROMI. RICONTRATI PALESI DIFETTI CHE PORTANO ALLA DIZIONE VECCHIO.

**BEAUMES DE VENISE CÔTES DU RHÔNE VILLAGES**  
**APPELLATION CÔTES DU RHÔNE VILLAGES**  
**CONTRÔLÉE LE CHAPELLE NOTRE DAME**  
**D'AUBUNE VIGNERON DE BEAUMES DE VENISE**  
**2004 14,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

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

DESCRIZIONE : fruttato, floreale(rosa), erbaceo

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 80

**RIVETTO ZIO NANDO BARBERA D'ALBA DOC**  
**2004 14,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato, etereo, erbaceo, 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

3. CAVA: versione spagnola dello spumante rifermentato in bottiglia. Tra i produttori di Cava, Codorníu occupa un posto speciale perché la prima bottiglia di Cava nasce qui nel 1872. Codorníu è il maggior produttore in assoluto di Cava e le sue cantine aziendali, altre 30 km scavate su 5 livelli, sono state dichiarate monumento nazionale. Dopo aver menzionato tutte queste notizie solo per dovere di cronaca, è molto utile ricordare a chi volesse bere bollicine spagnole che Cava vuol anche dire far bella figura con gli amici quando si propongono le bollicine e si vuol indirizzare il nostro acquisto verso un prodotto che ha un ottimo rapporto qualità-prezzo. Perlage non aggressivo, chiusura con note di cedro candito ed elevata sapidità sono le caratteristiche più facilmente identificabili in questo spumante catalano.

### **CAVA CODORNÍU MÉTODO TRADICIONAL BRUT** **11,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta secca, frutta esotica), sentori diversi(lievito), tostato(legno)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 80

UVAGGIO : macabeo(struttura), xarelo(profumi, aromi), parellada(acidità).

4. VEUVE CLICQUOT PONSARDIN: Il suo vigneto è uno dei primi di Champagne con un'estensione di 382 ettari e comprende 12 dei 17 Grands Crus e 18 dei 39 Premiers Crus; privilegia la coltivazione del pinot noir (38%) e dello Chardonnay (46%). Le 5 date simbolo di questa maison sono:

1772, inizio attività

1805, 110.000 bottiglie esportate di cui 25.000 in Russia

1811, vendemmia eccezionale attribuita al passaggio di una cometa

1963, azienda quotata in borsa

1972, per il bicentenario la maison lancia il primo millesimato *La Grande Dame*, la sua cuvée di prestigio

### **CHAMPAGNE BRUT VEUVE CLICQUOT PONSARDIN** **REIMS – FRANCE 12%**

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta secca, frutta esotica, ananas, papaya), sentori diversi(miele, lievito,), floreale, tostato

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 83

5. Nasce da un uvaggio sangiovese con una piccola parte di cabernet, la sua maturazione avviene in piccole botti di rovere ed il suo affinamento passa per la bottiglia. Il suo nome è Tignanello. Incanta la vista, stupisce al naso e avvina la bocca in un modo fantastico. In una sola frase: prodotto che garantisce sicurezza e stabilità gustativa nel tempo.

**TIGNANELLO IMBOTT. DA MARCHESE ANTINORI  
SRL S. CASCIANO V. P. FIRENZE TOSCANA IGT  
2001 13,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(legno), speziato(cannella, liquirizia), fruttato(confettura frutta), floreale(rosa passita), erbaceo

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 88

UVAGGIO : sangiovese, cabernet(piccola parte)

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : piccole botti di rovere + bottiglia

**CASANOVA DI NERI AZ. AGR. CASANOVA DI NERI –  
VITICOLTORI IN MONTALCINO BRUNELLO DI  
MONTALCINO DOCG 1997 13,5%**

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

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER NON CORRISPONDENZA ALLA TIPOLOGIA.

6. Un onesto passito dei colli piacentini chiude la serata inebriandoci il naso con il suo sentore di albicocca passita.

**UVE SOLE CANTINE CAMPANA MALVASIA**  
**PASSITO COLLI PIACENTINI DOC 2003 13,5%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(albicocca), aromatico, floreale, sentori diversi(miele)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

abb. fresco, abb. sapido / di corpo

equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

7. Si apre la serata con un altro Cava catalano per preparare il nostro palato ai vini successivi. Il suo uvaggio è quello classico della sua zona: xarel-lo, parellada e macabeo; attualmente, a questi vitigni si è aggiunto lo chardonnay, che contribuisce sia a smorzare la personalità talvolta accentuata dei vitigni locali, soprattutto per i palati non catalani, sia a dare maggiore consistenza al prodotto.

**GRAN CARTA NEVADA FREIXENET SANT SADURNI**  
**D'ANOIA ESPAÑA CAVA METODO CLASSICO**  
**VSQPRD BRUT 11,5%**

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

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

DESCRIZIONE : fruttato(banana), floreale(fiori di campo), sentori diversi(brioche, lievito)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

UVAGGIO : xarel-lo, macabeo, parellada

8. MOËT & CHANDON: è l'azienda produttrice di Champagne più importante; possiede un vigneto gigantesco di oltre 700 ettari e produce più di 21 milioni di bottiglie. Le 5 date simbolo di questa maison sono:

1743, fondazione a Epernay della maison Moët e produzione bottiglie di champagne

1807, visita alla maison dell'imperatore Napoleone I

1817, lo zar Nicola II Romanov poté ricevere la prima bottiglia di Moët

1832, restaurazione dell'abbazia benedettina di Hautvillers dove visse il celebre monaco Dom Pérignon

1971, fusione con Hennessy (maison de cognac) e creazione della società Moët Hennessy Group

**BRUT IMPERIAL MOËT & CHANDON CHAMPAGNE**  
**BRUT À ÉPERNAY FRANCE FONDÉ EN 1743 12%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, fini/numerose/persistenti

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(lievito), fruttato(mela,pera, banana), floreale(fiori di campo)

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 85

UVAGGIO : chardonnay, pinot noir, pinot meunier

9. La versione più sofisticata del Roero Arneis è quella DOCG. Un buon vino bianco che non ha niente da invidiare all'altro bianco DOCG del Piemonte. Le sensazioni sono diverse, ma l'emozione che si prova nel bere Roero Arneis e Cortese di Gavi è quasi unica.

**TERRE DA VINO – ARNEIS ROERO ARNEIS DOCG**  
**2005 12%**

ESAME VISIVO : consistente, giallo paglierino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, abb. fine

DESCRIZIONE : fruttato(mela, pera), floreale(fiori di campo), aromatico

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

abb. equilibrato, intenso, persistente, abb. fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

UVAGGIO : arneis



10. Quando il nebbiolo comincia a chiamarsi spanna e quando in vinificazione all'uvaggio di base si aggiungono piccole percentuali di vespolina e/o bonarda e/o uva rara, il risultato finale può avere uno dei seguenti nomi: Gattinara o Ghemme. L'impatto olfattivo è intrigante. Si rimane piacevolmente incantati dai sentori emanati dal grande numero di famiglie di profumi presenti. In bocca si va alla scoperta delle origini nobili di questi vini per arrivare ad una chiusura che con il suo retrogusto non fa altro che confermarci le aspettative che avevamo avuto agli inizi. Non ci resta che sottometterci allo strapotere di questi 2 colossi piemontesi. L'albero genealogico della Malvasia di Castelnuovo Don Bosco è molto lontano da quello nobile dei 2 piemontesi pocanzi decantati, però quando arriva a tavola una bella crostata di fragole, l'abbinamento ci insegna, il costume esige e l'uso vuole che debba sposarsi con questo spumante rosso della provincia d'Asti.

**TRAVAGLINI GIANCARLO SOC. AGRICOLA**  
**GATTINARA DOCG 2001 13,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe nero), etereo(acetone), fruttato(confettura di fragole) erbaceo, floreale(viola), sentori diversi(cuoio)

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

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

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 84

UVAGGIO : nebbiolo(spanna), vespolina 4% e/o bonarda 10%

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 2 anni in botti di rovere

**SEBASTIANI – VITICOLTORI IN GHEMME DAL 1700**  
**AZ. AGR. SEBASTIANI – GHEMME – ITALIA**  
**GHEMME DOCG 1997 12,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : etereo(acetone), speziato(pepe nero), tostato, fruttato(confettura frutta matura), floreale(viola passita)

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 89

UVAGGIO : nebbiolo(spanna) 75%, vespolina e/o uva rara

**TERRE DA VINO SPA – BAROLO MALVASIA DI  
CASTELNUOVO DON BOSCO DOC 6,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, fini/numerose/persistenti

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragole, frutti di bosco), floreale(rosa), aromatico

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, poco caldo, morbido

abb. fresco, abb. sapido / debole

equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

UVAGGIO : malvasia di schierano

11. Si termina la serata con un Tokaj ungherese 4 puttonyos che con la sua dolcezza e la sua armonia ci porta direttamente nelle braccia di Morfeo, consci che la degustazione è stata densa, didattica e costruttiva. Si è arricchito considerevolmente il nostro portfolio degustazioni di giovani e umili sommeliers.

**OREMUS TOKAJI ASZU PRODUCT OF HUNGARY 4  
PUTTONYOS PRODUCED AND BOTTLED BY TOKAJI  
OREMUS LTD. JOSLOVA TOKAJ HEGYOLYA 1998  
11,5%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : etereo(smalto), fruttato(fichi secchi, noci, agrumi), tostato, floreale(fiori secchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, abb. sapido / di corpo

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo,armonico PUNTEGGIO 90

12. Il gewürztraminer dà sempre risultati eclatanti e positivamente sorprendenti. Grande complessità al naso, eccellente equilibrio in bocca, anche se carente come persistenza. La chiusura minerale con frutta agrumata e mandorla amara è spettacolare.

**GEWÜRZTRAMINER                      IMBOTT.    ALL'ORIGINE**  
**KELLEREI S. MAGDALENA – GRIES    SÜDTIROL –**  
**ALTO ADIGE DOC 2005 13%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mela, albicocca), aromatico, sentori diversi(brioche), minerale, erbaceo(foglie di pomodoro), floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

13. Non facilmente identificabile se degustato alla cieca, il Lacryma Christi del Vesuvio denota una certa atipicità avendo come primo riconoscimento al naso il cuoio ed in bocca comportandosi quasi come un pinot nero. Vecchie realtà vinicole che regalano nuove sorprese in degustazione.

**MASTROBERARDINO 1878    ROSSO SECCO    LACRYMA**  
**CHRISTI DEL VESUVIO DOC      2004 12,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : animale(cuoio), fruttato(mora, fragola), floreale(viola, rosa), erbaceo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 80

14. Spostandosi verso Bolgheri si vuol rendere più interessante la nostra serata. Macchiole Toscana IGT ci regala delle sensazioni che solo si possono percepire in Toscana. Che bel vino!

**IMBOTT. ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. LE MACCHIOLE**  
**– BOLGHERI MACCHIOLE TOSCANA IGT 2002 13%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe verde, vaniglia), sentori diversi(legno, balsamico), fruttato(ciliegia), erbaceo(peperone verde), animali(cuoio), floreale(rosa)

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

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

abb. equilibrato/equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 85

UVAGGIO : sangiovese 70%, merlot 15%, cabernet franc 10%, syrah 5%

15. Sassicaia: 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.

**SASSICAIA MARCHESI INCISA DELLA ROCCHETTA**  
**IMBOTT. ALL'ORIGINE TENUTA SAN GUIDO –**  
**BOLGHERI BOLGHERI SASSICAIA DOC 1999**  
**13%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe nero), erbaceo(prato, peperone verde), tostato(cioccolato, caffè), fruttato(confettura), etereo, animali(cuoio), sentori diversi(tabacco dolce)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

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

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 92

UVAGGIO : cabernet sauvignon 85%, cabernet franc 15%

16. Andando di nuovo a spasso per il Piemonte, tra bricchi e söri, si vuol partire con un Grignolino d'Asti facilmente identificabile dal suo colore rosso rubino scarico. Interessante sia al naso che in bocca, questo vino ci vuol dimostrare in pieno la sua onestà enologica. Il Dolcetto d'Asti diventa subito più competitivo dal punto di vista gusto-olfattivo con una bella corrispondenza naso-bocca per la frutta e la classica chiusura amarognola. Il Freisa d'Asti vuole essere un vino didattico dato che ci troviamo costretti a interrompere la degustazione per una rifermentazione indesiderata. Il Dolcetto di Dogliani DOC ha una marcia in più rispetto al Dolcetto D'Asti e conferma la classica chiusura amarognola di tutti i dolcetti. Si continua con colui che è stato investito con la procura di signore indiscusso della serata: Barbaresco DOCG. Stupefacente al naso, eroico in bocca, dove con la sua chiusura affumicata conferma la posizione di leadership della degustazione. Si conclude con una chicca della realtà enologica piemontese. Una vendemmia tardiva che ha una produzione veramente limitata e che è destinata solo a pochi eletti. Si sta parlando del Loazzolo, ossia di una delle migliori espressioni di brillantezza, complessità, equilibrio e persistenza per quanto riguarda le vendemmie tardive italiane.

**VINIFICATO E IMBOTT. DA AGOSTINO PAVIA &  
FIGLI AGLIANO TERME –PIEMONTE –  
GRIGNOLINO D'ASTI DOC 2005 12,5%**

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

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

DESCRIZIONE : fruttato(fragola), floreale( rosa)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 81

**MESSO IN BOTTIGLIA DA AGOSTINO PAVIA & FIGLI**  
**AGLIANO TERME – PIEMONTE – DOLCETTO D’ASTI**  
**DOC 2004 12,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mora, frutti di bosco, frutta matura), erbaceo (prato), floreale(viola)

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

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 82

**VINIFICATO ED IMBOTT. DA ANTONINO**  
**BALDIZZONE CASCINA LANA – NIZZA**  
**MONFERRATO – AT – FREISA D’ASTI DOC 13,5%**

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER UNA RIFERMENTAZIONE INDESIDERATA.

**IMBOTT. DA PODERI LUIGI EINAUDI DOGLIANI –**  
**PIEMONTE – DOLCETTO DI DOGLIANI DOC 2004**  
**14%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mora), floreale(viola, rosa), speziato(cannella, chiodi di garofano)

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

fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 83

**IMBOTT. ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE BERUTTI  
PIETRO – BARBARESCO – ITALIA BARBARESCO  
DOCG 2000 13,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, abb. fine

DESCRIZIONE : etereo(ceralacca), speziato(liquirizia, chiodi di garofano), fruttato(frutta matura, confettura, ciliegia sotto spirito), floreale(rosa), sentori diversi(balsamico, cioccolato)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

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

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 85

**VENDEMMIA TARDIVA IMBOTT. ALL'ORIGINE DAL  
PRODUTTORE E PROPRIETARIO CARLO GALLIANO –  
LOAZZOLO – ITALIA LOAZZOLO DOC 2001 12%**

ESAME VISIVO : brillante, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico, fruttato(albicocca, frutta candita), erbaceo(ginepro), floreale(fiori di campo)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

abb. fresco, abb. sapido / di corpo

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 89

17. Ci avviciniamo il palato con un buon prosecco Castello Gancia che è il giusto aperitivo per cominciare una grande serata degustativa. La pera Williams è dominante al naso e questo ci conferma la sua corrispondenza tipologica.

**F.LLI GANCIA & C. SPA – CANELLI – ITALIA  
CASTELLO GANCIA PROSECCO VINO SPUMANTE  
BRUT 11%**

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

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

DESCRIZIONE : fruttato(pera), floreale(biancospino, fiori bianchi), minerale

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

abb. fresco, sapido / di corpo

equilibrato, abb. intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 79

18. PIPER-HEIDSIECK: fra i 3 vitigni tradizionali della Champagne, un posto speciale va al pinot noir (55%) selezionato per conferire la particolare architettura di Piper-Heidsieck. L'armonia finale di questo champagne si sviluppa poi attraverso un lento invecchiamento del vino nelle cantine di gesso della maison francese. Le 5 date simbolo di questa maison sono:

1780, prima cuvée

1785, nasce la maison Heidsieck e dedica uno dei suoi vini alla regina Maria Antonietta

1828, Heidsieck si associa con Piper e diventa fornitore di ben 14 corti reali e imperiali

1989, entra a far parte del gruppo di vini e distillati Rémy Martin

1997, rompe gli schemi sia per immagine che per consumo proponendo il BABY PIPER da 20cl da gustare con la cannuccia

**PIPER-HEIDSIECK ÉLABORÉ PAR CHAMPAGNES P.  
& C. HEIDSIECK – SAS À REIMS – FRANCE**  
**CHAMPAGNE BRUT 12%**

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fragrante(fiori, frutti, lieviti), sentori diversi(brioche), fruttato(banana, frutta secca), floreale(fiori di campo)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 85

19. G.H.MUMM: l'assemblaggio si compone per il 45% di pinot noir, 25% pinot meunier e 30% chardonnay provenienti da ben 77 crus differenti. Le 3 date simbolo di questa maison sono:

1827, la ricca famiglia tedesca Mumm (mercanti di vino) si installa in Champagne

1875, nasce la cuvée Cordon Rouge, caratteristica fascia rossa che si ispira all'emblema della Legione d'onore, una delle massime onorificenze dello stato francese



1881, Cordon Rouge: primo champagne esportato degli U.S.A., inaugurando la sua politica commerciale volta alla conquista dei mercati esteri

**MAISON FONDÉE EN 1827 CORDON ROUGE Á**  
**REIMS – FRANCE CHAMPAGNE G.H. MUMM BRUT**  
**12%**

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fragrante(lieviti, frutta), sentori diversi(miele), fruttato(banana, mela verde)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 87

20. Il vigneto alsaziano si sviluppa sulle ripide pendici collinari dei Vosgi in una valle lunga 170 km e larga 30 km, che divide la Francia dalla Germania. I Vosgi sono sufficientemente elevati che creano una barriera ai venti dell'ovest e alle precipitazioni da essi portate e i terreni hanno una composizione molto variabile. Dall'unione di questi 2 elementi nasce la grande predisposizione per la viticoltura in Alsazia facendone una delle più antiche regioni vinicole francesi. I vini bianchi alsaziani sono conosciuti per la loro freschezza e sapidità. Riesling e Gewürztraminer corrispondono a queste caratteristiche mentre per quanto riguarda il Pinot Grigio c'è una perdita vistosa nella componente acida che tende un po' a deprezzarlo e allontanarlo dalla sua corrispondenza tipologica. In Alsazia non si fanno solo vini bianchi anche se ricoprono la grande parte della produzione vinicola. Proprio per questo motivo si è voluto inserire in questo percorso vitivinicolo un pinot nero che è risultato piacevole e di buona espressione in tutte le sue caratteristiche.

**MIS EN BOUTEILLE PAR CAVE DE TURCKHEIM**  
**HAUT-RHIN FRANCE PINOT GRIS VIN D'ALSACE**  
**AOC 2003 13,5%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine  
DESCRIZIONE : fruttato(pera matura, agrumi), sentori diversi(miele),  
minerale(idrocarburi, polvero da sparo), floreale(tarassaco)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 80  
NOTE : vino che ha perso la sua acidità e non corrisponde alla tipologia.

**MIS EN BOUTEILLE PAR CAVE DE TURCKHEIM**  
**HAUT-RHIN FRANCE GEWÜRZTRAMINER VIN**  
**D'ALSACE AOC 2004 13,5%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine  
DESCRIZIONE : aromatico, fruttato(litchi), floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

**MISE EN BOUTEILLE PAR CAVE DE TURCKHEIM**  
**HAUT-RHIN FRANCE RIESLING VIN D'ALSACE**  
**AOC 2004 12,5%**

ESAME VISIVO : brillante, giallo paglierino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine  
DESCRIZIONE : minerale(pietra focaia, idrocarburi), fruttato(pera matura, mela),  
floreale(fiori bianchi)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

**MISE EN BOUTEILLE PAR CAVE DE TURCKHEIM**  
**HAUT-RHIN FRANCE PINOT NOIR VIN D'ALSACE**  
**AOC 12,5%**

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

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

DESCRIZIONE : erbaceo(prato), fruttato(mora, frutti di bosco, chassis), floreale(rosa)

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

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

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(cannella), minerale(iodio), fruttato(frutta secca),  
floreale(rosa), sentori diversi

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

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 86