

RIUNIONI CONVIVALI SETTEMBRE 2006

“...pero era materia de grande risa verle comer , porque, como tenía puesta la celada y alzada la visera, no podía poner nada en la boca con sus manos si otro no se lo daba y ponía, y así, una de aquellas señoras servía de este menester. Mas al darle de beber, no fue posible, ni lo fuera si el ventero no horadara una caña, y puesto el un cabo en la boca, por el otro le iba echando el vino; y todo esto lo recibía en paciencia, a trueco de no romper las cintas de la celada. Estando en esto, llegó a caso a la venta un castrador de puercos, y así como llegó, sonó su silbato de cañas cuatro o cinco veces, con lo cual acabo de confirmar don Quijote que estaba en algún famoso castillo, y que le servían con música, y que el abadajo eran truchas, el pan candeal, y las rameras damas, y el ventero castellano del castillo, y con esto daba por bien empleada su determinación y salida.”

Miguel de Cervantes, ‘Don Quijote de la Mancha I’, 1605, p.10

“Mas sucedióles otra desgracia, que Sancho la tuvo por la peor de todos, y fue que no tenían vino que beber, ni aun agua que llegar a la boca; y, acosados de la sed, dijo Sancho, viendo que el prado donde estaban estaba colmado de verde y menuda yerba, lo que se dirá en el siguiente capítulo.”

Miguel de Cervantes, ‘Don Quijote de la Mancha I’, 1605, p.244

1. Quando un vino si apre al naso e viene fuori la vaniglia, siamo subito portati a pensare ad un uso sfrenato della barriques ; al palato vuole essere un vino robusto e tannico in modo da non sorprenderci nel definirlo pronto a livello evolutivo ; se ancora non ce ne fossimo accorti, abbiamo a che fare con un Barbaresco del 2000.

VARALDO BRICCO LIBERO PRODOTTO E IMBOTT. DALL’AZ. AGR. VARALDO – BARBARESCO – CN – BARBARESCO DOCG 2000 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : etereo(ceralacca), fruttato(mirtillo, prugna, fragola), erbaceo(prato), speziato(pepe nero, chiodi di garofano, vaniglia), floreale(rosa, viola)

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 83

2. La corrispondenza naso-bocca per il minerale è perfetta. Questa combinazione ci fa già pensare all'influenza del mare o ad un particolare terroir che favorisca nel vino una buona sapidità. La chiusura lascia un'impronta di mandorla accompagnata da orme di note agrumate e citriche. Potrebbe essere un vermentino della Sardegna, ma così non è; prendendo in considerazione il fatto che sempre di isola si tratta e che in vigna è necessario un solo trattamento contro la peronospora e diversi contro l'oidio, non ci resta altro che affermare che stiamo parlando di un vino bianco dell'Isola d'Elba.

**IMBOTT. DAL VITICOLTORE ITALO SAPERE NELLA
CANTINA DI PORTO AZZURRO VIGNA LE STIPE
ELBA BIANCO DOC 2005 12%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(pesca, pera, mango), minerale, floreale(tarassaco, glicine),
sentori diversi(miele di acacia)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

abb. fresco, sapido / di corpo
equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

3. Il vitigno internazionale Alicante, di provenienza spagnola, si caratterizza per pesantezza e alcolicità; unito con il syrah e dopo un notevole lavoro di cantina ci regala un vino quasi robusto che rimane simpatico a tutti per i suoi odori e sapori ruffiani. Una cessione del tappo e relativo depauperamento di odori e sapori viene ad inibirci la degustazione di un altro grande syrah, davvero un peccato.

Tutti siamo a conoscenza che un elevato tenore alcolico lo possiamo incontrare, per quanto riguarda i vini rossi, nello Sfursat della Valtellina, nell'Amarone della Valpolicella e nel Tenores di Dettori. Ricordando che bisogna abbinare uno di questi 3 con il *non plus ultra* dei formaggi erborinati – il *Cabrales* asturiano – la scelta ricade

sul vino prodotto in località Badde Nigolosu; va da sé che l'accoppiata è interessante ed educativa dal punto di vista enogastronomico.

AZ. AGR. POGGIO ARGENTIERA FINISTERRE
TOSCANA IGT 2002 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mora, lampone, confettura), speziato(pepe nero, chiodi di garofano), erbaceo(peperone verde), sentori diversi(balsamico, legno), etereo(ceralacca), floreale(rosa passita, viola), tostato(cioccolato)

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

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

UVAGGIO : alicante 50%, syrah 50%

ST. MARSAN PODERI A. BERTELLI 1999 13%

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER CESSIONE DEL TAPPO E RELATIVO DEPAUPERAMENTO DI ODORI E SAPORI.

UVAGGIO : syrah

TENORES BADDE NIGOLOSU IMBOTT.
ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE DETTORI SRL
LOCALITÀ BADDE NIGOLOSU – SENNORI – ITALIA
ROMANGIA ROSSO IGT 2002 16%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia), speziato(chiodi di garofano, liquirizia), tostato(caffè, cioccolato), sentori diversi(tabacco), floreale(rosa passita)

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

abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 90

UVAGGIO : cannonau

4. La Vernaccia di San Gimignano non è corrispondente alla tipologia ed è un vero peccato. Un sentore di ciliegia che primeggia al naso ci porta alla scoperta di un buon Chianti. Il Brancaia Blu riveste la figura del padrone di questa degustazione con una chiusura spiccatamente vegetale e vanigliata.

Resa, vitigno e grado alcolico superiore sono i fattori per i quali è attribuibile la dizione superiore alla Barbera che chiude la serata. Paradossalmente, la buona spalla acida sempre presente in una barbera, in questo vino manca; non c'è corrispondenza naso-bocca e la chiusura, nonostante si tratti della tipologia superiore, è troppo alcolica.

POMMERY BRUT À REIMS FRANCE 12,5%

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(pesca, mela, pompelmo, ananas, mandorla), sentori diversi(miele, lievito), floreale(fiori di campo), minerale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

SAN BENEDETTO VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG 2005 12,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, consistente

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

DESCRIZIONE : fruttato(pesca, albicocca)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 77

NOTE : vino non corrispondente alla tipologia.

**SAN GIUSTO A RENTENNANO IMBOTT.
ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE MARTINI DI
CIGALA GAIOLE IN CHIANTI – SIENA CHIANTI
CLASSICO DOCG 2003 14,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, confettura), speziato(pepe nero, liquirizia, chiodi di garofano), etereo(colla), erbaceo(prato), tostato(caffè, affumicato), sentori diversi(legno)

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

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 83

**BRANCAIA IL BLU IMBOTT. DA LA BRANCAIA SRL
RADDA IN CHIANTI – SIENA ROSSO TOSCANO IGT
2001 13%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(confettura), erbaceo(peperone verde), speziato(vaniglia, chiodi di garofano, pepe nero, liquirizia), tostato(caffè), sentori diversi(legno, balsamico), floreale

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

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

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 88

**CASCINA LANA ANTONINO BALDIZZONE – NIZZA
BARBERA D'ASTI DOC SUPERIORE 2003 14%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(prugna, susina, fragola), erbaceo(prato), etereo(colla), floreale(viola)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

5. Un sorprendente Vinho Frisante Rosè, servito freddo, apre la degustazione. Un Tignanello tende subito a rialzare la media dei vini messi in campo anche se poteva e doveva dare di più. Un bel Brunello di Montalcino ci rimette subito in gioco sebbene non voglia essere conforme totalmente ai suoi parametri di riconoscimento. Il Mater Matuta è un vino “dolce” che stanca e sotto certi aspetti ricorda il carmenere. La chiusura rilascia al palato una bella sensazione di pepe nero, caffè e torrefazione. Sicuramente un bel vino per accompagnare il mangiare. Un Elba Rosso Riserva ed un Dolcetto di Ovada ci spingono nelle braccia di Morfeo, non prima però, di una bella spaghetata messa a cavallo tra l’elbano e il piemontese per uno stemperamento obbligatorio del grado alcolico presente nei nostri corpi.

VINHO FRISANTE ROSÉ LANCERS IMPORTADO
(SERVIRE FREDDO) JOSÉ MARIA DE FONSECA
10%

ESAME VISIVO : cristallino, rosa cerasuolo, abb. fini/scarse/evanescenti

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

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, fragola), floreale(rosa)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 76

TIGNANELLO IMBOTT. DA MARCHESE ANTINORI
SRL – FIRENZE S. CASCIANO V. P. ANTINORI
TOSCANA IGT 2003 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia sottospirito), speziato(liquirizia, vaniglia), erbaceo(peperone verde), tostato(caffè, cioccolato), sentori diversi(legno, balsmico), floreale

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

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

UVAGGIO : sangiovese + piccola parte cabernet

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : invecchiato in piccole botti di rovere pregiato e successivamente affinato in bottiglia.

CASTELLO DI BANFI IMBOTT. DAL VITILCOTORE
BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2000
13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : speziato(chiodi di garofano, liquirizia), tostato(caffè, cioccolato),
sentori diversi(legno, balsamico), fruttato(ribes, chassis, ciliegia), etereo(ceralacca),
animale(cuoio), erbaceo(peperone verde), 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 87

MATER MATUTA CASALE DEL GIGLIO
LAZIO IGT 2001 13,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : speziato(chiodi di garofano, pepe nero), fruttato(frutta nera, ciliegia
rossa), erbaceo(peperone verde, prato), tostato(caffè, cioccolato, affumicato),
animale(pelliccia), etereo(smalto), floreale(rosa passita)

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

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, armonico PUNTEGGIO 89

UVAGGIO : syrah 85%, petit verdot 15%

CAMILLO BIANCHI IMBOTT. ALL'ORIGINE DA
ACQUA BONA – ISOLA D'ELBA ELBA ROSSO
RISERVA DOC 2001 13%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : erbaceo(prato, peperone verde), sentori diversi(balsamico,
mentolato), speziato(chiodi di garofano), etereo(smalto), floreale(rosa)

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 1 anno in carati di rovere + 6 mesi in bottiglia

**LE CANTINE IMBOTT. DA TERRE DA VINO –
BAROLO DOLCETTO DI OVADA DOC 2005
12%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

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

DESCRIZIONE : fruttato(fragola, mora), erbaceo(prato), floreale(rosa)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 81

6. Il Salivolpe di Angelini non fa altro che confermare che il syrah è un grande vitigno. Il Sagrantino di Antonelli ci fa vedere quanto valga una personalità propria per un vino e ci fa capire quanto sia importante preservarla nel tempo mantenendosi lontani dalle mode e dalle influenze del momento.

**ANGELINI SALIVOLPE IMBOTT. ALL'ORIGINE DA
TENIMENTI ANGELINI SPA NELLA PROPIRA
CANTINA DI SAN LEONINO – CASTELLINA IN
CHIANTI SYRAH DI TOSCANA IGT 1999 14%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe nero, vaniglia), sentori diversi(legno),
tostato(cioccolato), animale(cuoio), etereo(ceralacca), fruttato(mora, confettura),
floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

ANTONELLI SAGRANTINO DI MONTEFALCO
DOCG 2002 14,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta sottospirito), sentori diversi(balsamico, gomma bruciata), speziato(spezie dolci), 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 88

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 6 mesi in piccoli carati + 9 mesi in botte + 12 mesi in bottiglia

7. La LAURENT-PERRIER è la quinta più grande *maison* de Champagne ed è stata fondata nel 1812. Risulta abbastanza strano, vista la sua importanza, che la sede non si trovi in una delle capitali di questa regione vinicola, Reims e Epernay, ma nel piccolo paese di Tour-sur-Marne. L'azienda è molto antica ma la sua rinascita è relativamente recente e si deve alla dinamica figura di Bernard de Nonancourt. Le 4 date simbolo della *maison* sono:

1914, la *maison* produsse 50.000 casse di Champagne, un vero e proprio record per la regione

1950, la Laurent-Perrier fu una delle prime *maison* a utilizzare delle vasche in acciaio inox che permettono di controllare meglio la temperatura durante la prima fermentazione. In queste vasche la temperatura può essere facilmente tenuta bassa in modo da agevolare l'estrazione aromatica delle uve.

1980, è la prima azienda a reintrodurre la nozione Champagne Brut Nature, ovvero un vino dal quale, dopo la sboccatura non si aggiunge il *dosage*; nacque così lo Champagne Laurent-Perrier Ultra Brut

1996, la Motion Picture Academy scelse Laurent-Perrier come Champagne esclusivo in occasione della cerimonia degli Oscar a Hollywood.

Dove i filari di viti si alternano agli oliveti e la parola classico significa "il primo", "l'originale" si produce un vino che entra al palato, si allarga e si asciuga lasciando una nota erbacea in chiusura; quando poi inserisco l'informazione che nel suo uvaggio non saranno più ammesse uve a bacca bianca a partire dal 2006, non si possono fare obiezioni, stiamo parlando del Chianti Castello di Ama. L'uso di uvaggi classici

bordolesi oltre che di piccole botti di 225 lt. porta alla produzione di vini di gusto internazionale. Se al naso sono catturato dall'erbaceo e dal balsamico vado verso l'azienda agricola Le Macchiole e dico Paleo; se invece la famiglia di profumi privilegiata è quella della frutta nera matura devo prendere la via che mi conduce alla Tenuta Guado al Tasso.

Due piccole perle sarde – Malvasia di Bosa secco e Angialis vendemmia tardiva – vogliono comunicare al grande pubblico, addetti e non addetti ai lavori, che questa isola non è solo vermentino e cannonau, ed è con i suoi piccoli prodotti di nicchia che vuol reclamare a grande voce un capitolo importante nel grande libro del vino.

LAURENT-PERRIER BRUT L-P CHAMPAGNE
DEPUIS 1812 ÉLABORÉ PAR LAURENT-PERRIER –
FRANCE TOURS-SUR-MARNE 12%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(brioche, lieviti), fruttato(limone, agrumi), minerale, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

CASTELLO DI AMA IMBOTT. ALL'ORIGINE DA
CASTELLO DI AMA SPA GAIOLE IN CHIANTI –
ITALIA CHIANTI CLASSICO DOCG 1999 12,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola, ciliegia, prugna cotta), erbaceo(prato), floreale(viola, rosa passita), etereo(ceralacca)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

**IMBOTT. ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. LE MACCHIOLE
BOLGHERI – ITALIA PALEO TOSCANA IGT 2001
13,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe nero, pepe verde, liquirizia), fruttato(prugna cotta), erbaceo(foglia di pomodoro), sentori diversi(legno, balsamico), etereo(smalto), tostato(cioccolato, cacao, torrefazione), floreale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

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

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 90

UVAGGIO : cabernet franc 100%

**TENUTA GUADO AL TASSO IMBOTT. ALL'ORIGINE
DA ANTINORI AGRICOLA SRL IN TENUTA GUADO AL
TASSO – BOLGHERI – LIVORNO BOLGHERI DOC
SUPERIORE 2001 14%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta matura, mora, lampone), erbaceo(foglia di pomodoro, peperone verde), sentori diversi(legno, balsamico), tostato(cioccolato), speziato(liquirizia, pepe verde, chiodi di garofano), etereo(caramella inglese), floreale

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

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

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 88

UVAGGIO : cabernet sauvignon, merlot, syrah

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 14 mesi inpiccole botti di rovere + 10 mesi di bottiglia

**COOPERTIVA DI VITICOLTORI DELLA PLANARGIA
SOC. AGRICOLA FLUSSIO – ITALIA MALVASIA DI
BOSA DOC SECCO 2002 15,50%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, abb. fine

DESCRIZIONE : fruttato(albicocca, mandorla, arachide), sentori diversi(canditi, panforte), etereo(smalto), minerale(petardi)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 85

ANGIALIS VENDEMMIA TARDIVA IMBOTT. DA
ARGIOLAS SPA – SERDIANA – ITALIA ISOLA DEI
NURAGHI IGT 2002 14%

ESAME VISIVO : cristallino, gialloambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato(albicocca, noce), sentori diversi(miele), speziato(cannella, liquirizia), erbaceo(peperone giallo), floreale(fiori secchi)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 87

8. La famiglia PHILIPPONNAT, già nota nel XVII secolo per essere una delle più in vista di Aÿ, è tra le più antiche e strettamente legate alla Champagne. I Philipponnat sono *vignerons* e *négociants* dal 1522, ma iniziano a dedicarsi esclusivamente alla viticoltura e al commercio di Champagne solo dagli inizi del Novecento. All'inizio la sede dell'azienda era ad Aÿ, ma dal 1923 è a Mareuil sur Aÿ, addossata ad una collina e costruita su suggestive cantine settecentesche scavate a 30-40 metri di profondità. In quella zona il sottosuolo è composto totalmente di creta. La *maison* è proprietaria di uno dei vigneti nei più reputati cru champenoise : Clos des Goisses. Il terreno di quel cru, sostanzialmente calcareo e compatto, è coperto da uno strato di gesso di 50 centimetri circa, fattore ideale per la qualità dell'uva. Inoltre gode di una particolare esposizione, che in genere consente di produrre uve più mature rispetto a quelle delle altre zone della Champagne. Il vino prodotto con le uve di Clos des Goisses ha tanto carattere da non aver bisogno di essere assemblato con vino di altri cru. Le 2 date simbolo della *maison* sono :

1522, la famiglia Philipponnat è nominata come erede della vigna "Le Léon" tra Aÿ e Dizy, nel testamento di Dom Jean Royer, ultimo abate regolare dell'abbazia di Hautvillers, due secoli prima della comparsa di Dom Pérignon

1981, da questo momento ogni bottiglia porta la data di *dégorgement* in modo che sia più facile per il consumatore gestire la propria cantina.

CUVÉE SPÉCIALE PHILIPPONNAT CHAMPAGNE
BRUT ÉLABORÉ A 51100 PR CHAMPAGNE
PHILIPPONNAT – MAREUIL-SUR-AY France
DÉGORGÉMENT OCTOBRE 2004 1998 12%

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

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(nocciola, banana matura, agrumi), minerale, sentori diversi(lievito, miele, legno, burro), tostato, erbaceo, floreale(fiori gialli)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

NOTE : cette cuvée spéciale issue essentiellement de la vendange 1998

9. Dal 1994 anche il Cile possiede una legislazione che riguarda le denominazioni di origine di cui si riporta di seguito i contenuti principali. Il Paese è stato suddiviso in cinque regioni principali : Región de Atacama, Región de Coquimbo, Región de Aconcagua, Región del Valle Central e Región del Sur. Per ognuna di esse esistono delle sottoregioni, zone e aree, le cui dimensioni vanno progressivamente rimpicciolendosi secondo la categoria. La legge prevede che, per poter riportare in etichetta la denominazione di origine, il vino deve essere fatto da uve provenienti per almeno il 75% dalla regione cui si fa riferimento. L'indicazione del vitigno è parimenti permessa se presente nel vino per almeno il 75%. CABALLO LOCO : pesante quando scende nel bicchiere e quasi robusto al palato, delude un poco al momento della persistenza gustativa dato che non va oltre i 6 secondi. Rimane sempre un grande vino che non ha ancora raggiunto il miglior punto nello stato evolutivo. Chissà con quale aneddoto potrebbe sorprenderci tra qualche anno. Atipico, e quindi da inserire nella propria memoria di odori e sentori, il fico bianco che viene fuori al primo naso; la nota speziata in chiusura è veramente piacevole. CARMENÈRE LA JOYA : si nota di nuovo una bella pesantezza al momento della mescita; la corrispondenza naso-bocca per quanto riguarda spezie, affumicato e frutto è davvero piacevole ed ancora una volta ci dice quanto bene si sia lavorato in vigna ed in cantina. È giusto finire la kermesse sui cileni con un monito bonario di allarme : attenzione a questa parte del Nuovo Mondo!

Ritornando in Italia ci confrontiamo con un cabernet franc dei Colli Orientali del Friuli che senza farci perder troppo tempo ci riporta subito alla mente uno dei sentori spia per i rossi del Nord Italia, ossia quell'erbaceo e quel vegetale che si mantengono sempre e comunque; qualora poi ci fosse permessa una ulteriore approssimazione per identificare non solo il Nord ma persino l'Est del nostro "bel paese", si dovrebbe aggiungere all'erbaceo un altro sentore spia che, se ci viene passato il termine ce ne prendiamo tutta la responsabilità, è quello della caramella *charms*. Un'altra perla sarda allietta la nostra degustazione – Moscato di Sorso Sennori; la sua chiusura è mielata e l'abbinamento con il *Form D'Ambert* (erborinato francese) è quasi perfetta se si considera che alla fine ritorna un po' il formaggio, forse perché il vino è stato servito troppo freddo.

CABALLO LOCO NUMBER EIGHT VALDIVIESO OF CHILE VALLE CENTRAL PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA VALDIVIESO S.A. LUZ PEREIRA 1879 LANTUE – CHILE WINES SINCE 1879 VALDIVIESO 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fichi bianchi al primo naso, fragola, ciliegia), erbaceo, speziato(vaniglia, cannella), tostato(cioccolato), floreale

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 86

CARMENÈRE – ESTATE BOTTLED VIÑA BISQUERRT FAMILY VINEYARDS CASA LA JOYA – GRAN RESERVE – COLCHAGUA VALLEY CHILE 2003 13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(more nere, ribes, cassis), speziato(vaniglia, pepe, chiodi di garofano, cannella), erbaceo(muschio, sottobosco), sentori diversi(mentolato), tostato(affumicato), floreale

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

abb. fresco, abb. tannico, sapido

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : envejecido 8 meses en barricas de roble francés y americano

ARZENTON – COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC
RONCO DEI GINEPRI – CABERNET FRANC IMBOTT.
ALL’ORIGINE DA ARZENTON MARIO – CIVIDALE
DEL FRIULI 2004 12,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico(lavanda), fruttato(frutta acerba), speziato(pepe), 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, abb. armonico PUNTEGGIO 81

TRES MONTES MOSCATO DI SORSO SENNORI DOC
ROMANGIA COOPERATIVA A R.L. SORSO - SS -
VENDEMMIA 2005 13,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(nocella, melo cotogno, fico, pesca sciroppata, albicocca), speziato(zafferano, liquirizia), sentori diversi(miele, cera d’api, miele di zagara), floreale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

abb. fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 85

TERRE FONDE TOSCANA IGT AZ. AGR. GLI ARCHI
– FAUGLIA – PISA 2005 13%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : vinoso, erbaceo, fruttato

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 76

UVAGGIO : cabernet sauvignon, sangiovese, merlot

10. Un Brunello di Montalcino, un Nobile di Montepulciano ed un passito delle Dolomiti accontentano, più o meno, tutti i palati. Un grande pinot nero, con una bella nota biscottata, ci fa capire quanto sia di valore questo vitigno. Il pinot nero può essere fatto solo da chi sa fare il pinot nero e quando un pinot nero è fatto bene si stacca dal gruppo di comando e va a vincere la corsa in solitaria. Bisogna aver bevuto tanto pinot nero per conoscere ed esaltare al meglio le sue caratteristiche senza mai dimenticare che il mondo del vino è diviso in 3 grandi gruppi : vino rosso, vino bianco e pinot nero. Un Còlpetrone Montefalco Sagrantino ci crea grosse difficoltà al momento dell'apertura dovute ad un tappo secco ed asciutto. Purtroppo si deve interrompere la degustazione per avanzato stato di maderizzazione.

**TENUTA CAPARZO VENDEMMIA 1998 BRUNELLO
DI MONTALCINO DOCG 1998 13%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, prugna), speziato(vaniglia, cannella), erbaceo, etereo(colla), sentori diversi(balsamico, mentolato), floreale(viola)

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 85

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 3 anni in botti di rovere di Slavonia + affinamento ulteriore in bottiglia

**VIGNETO SANTA PIA LA BRACCESCA VINO
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2001 14%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, mora), speziato(pepe nero, vaniglia), erbaceo(prato), sentori diversi(formaggio al primo naso, balsamico), floreale(rosa passita)

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

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

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

MANDOLAIA LA VIS VIGNETI DELLE DOLOMITI
IGT IMBOTT. DALLA CANTINA LA VIS S.C.A.R.L. –
LAVIS – TRENTO 2004 9,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico(camomilla), fruttato(albicocca), sentori diversi(miele di zagara), speziato(cannella), floreale(fiori secchi), minerale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, abb. sapido / di corpo

equilibrato, intenso, abb.persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

UVAGGIO : traminer aromatico, sauvignon, riesling, chardonnay

KRAFUSS ALOIS LAGEDER TÒR LÖWENGANG
PINOT NERO BLAUBURGUNDER SÜDTIROL ALTO
ADIGE DOC 2001 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola, mora, mirtillo), speziato(vaniglia, liquirizia, curry, cannella), erbaceo(prato, sottobosco, humus), sentori diversi(legno), tostato, floreale(viola, rosa), nota biscottata

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

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

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 86

CÒLPETRONE IMBOTT. ALL'ORIGINE DAL
PRODUTTORE SPA GUALDO CATTANEO
MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 1999 14%

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

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER AVANZATO STATO DI MADERIZZAZIONE.

NOTE : tappo asciutto con difficoltà nell'aprire

11. I vini non si possono conservare in locali che arrivano in estate fino a 30°C.

I risultati sono deprecabili e debilitanti. Un Barolo ha già superato il suo migliore momento nello stato evolutivo, un Pignacolusse conferma la puntina di ridotto al naso (formaggio) in bocca e ci fa interrompere la degustazione, Le Vigne di Zamò presenta

evidenti segni di cessione, ed infine il Montevertine appena aperto non è corrispondente alla tipologia e dopo 5 minuti ha completamente ceduto. Finalmente si cambia locale. Ci gettiamo su qualcosa di sicuro e la serata è in parte raddrizzata. Il buon Nobile di Montepulciano Riserva di Avignonesi ci lascia un poco storditi, ma che piacere essere leggermente inebriati con questo vino.

LA CASA IN COLLINA TERRE DA VINO MESSO IN BOTTIGLIA DA TERRE DA VINO SPA – BAROLO

2000 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola, mora, lampone), speziato(pepe nero, liquirizia), floreale(rosa passita), erbaceo(prato)

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 81

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 15 mesi botti di rovere + 12 mesi in bottiglia

NOTE : vino che ha già superato il suo migliore momento nello stato evolutivo

PIGNACOLUSSE VINO ROSSO IGT DELLA VENEZIA GIULIA IMBOTT. DA VINNAIOLI JERMANN IN VILLANOVA DI FARRA VENEZIA GIULIA IGT ROSSO

1999 13,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe nero, liquirizia), sentori diversi(formaggio al primo naso, affumicato), fruttato(mora nera, confettura), floreale

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER EVIDENTI SEGNI DI CESSIONE DEL PRODOTTO; C'È RIMASTO SOLO IL TANNINO; LA PUNTINA DI RIDOTTO PRESENTE AL NASO(formaggio) VIENE, PURTROPPO, CONFERMATA IN BOCCA.

LE VIGNE DI ZAMÒ ROSAZZO PIGNOLO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI 2000 13,5%

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

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

DESCRIZIONE : fruttato, speziato, floreale

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER EVIDENTI SEGNI DI CESSIONE DEL PRODOTTO.

PRODOTTO E IMBOTT. DA AZ. AGR. MONTEVERTINE
RADDA IN CHIANTI – SIENA MONTEVERTINE
TOSCANA IGT 2001 12,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 76

UVAGGIO : sangiovese, canaiolo, colorino

NOTE : non corrispondente alla tipologia; dopo 5 minuti dall'apertura si deve interrompere la degustazione per cessione completa del vino.

RISERVA GRANDI ANNATE AVIGNONESI IMBOTT.
DA AVIGNONESI SPA – MONTEPULCIANO VINO
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 1999 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
 DESCRIZIONE : fruttato(prugna, mora, ciliegia sottospirito), speziato(pepe, cannella), erbaceo, floreale, sentori diversi(balsamico)

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 86