

CAVAS DEL VALLE
VALLE DEL ELQUI – CHILE

**CAVAS DEL VALLE RESERVA SYRAH ELABORADO Y ENVASADO EN ORIGEN
POR RAYMUNDO PIRACÉS LÜBBERT D.O. VALLE DEL ELQUI – CHILE 2006 14,3%**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(marmellata di ciliegia rossa matura, mirtillo), speziato(pepe nero), erbaceo(prato), tostato, floreale(fiori rossi secchi)

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

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

UVAGGIO: syrah 80% + cabernet sauvignon 20%

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 6 meses en barricas de roble francés

NOTA : producción limitada 4000 botellas / vino orgánico certificado por CCO SA según norma NCH 2439

- Non totalmente aperto al naso anche se rilascia già sensazioni piacevoli
- In bocca è sempre troppo sapido a causa del terroir, quindi risulta essere aggressivo al palato
- La chiusura è salata e con spezie
- STATO EVOLUTIVO: esistono possibilità di miglioramento tra 6/12 mesi quando il vino sarà più aperto al naso dato che già da ora si percepisce una lieve nota di mentolato
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: vino con bistecca di manzo cucinata al sangue (perfetta combinazione: il salato del vino permette il giusto equilibrio con la tendenza dolce della carne)
- OPINIONE PERSONALE: un vino di buon corpo e struttura che si abbina bene con la carne al sangue; sicuramente un vino da accompagnare con cibo per la sua accentuata sapidità

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(mermelada de cereza roja madura, arándano), especias(pimienta negra),yerbas(césped), tostado, floral(flores rojas secas)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

abb. fresco, abb. tánico, salado / de cuerpo
bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 83

MEZCLAS: syrah 80% + cabernet sauvignon 20%

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO : 6 meses en barricas de roble francés

NOTAS : producción limitada 4000 botellas / vino orgánico certificado por CCO SA según norma NCH 2439

- No totalmente abierto a la nariz, aunque emane ya sensaciones placenteras
- En la boca resulta siempre demasiado salado debido al terroir, así que se define agresivo al paladar
- El cierre es salado con especias
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : existen posibilidades de mejoramiento dentro de 6/12 meses cuando el vino sea más abierto a la nariz, dado que desde ahora ya se percibe una leve nota de mentolato
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: vino con bistec de carne cocinada a medio punto (perfecta combinación: el salado del vino permite el justo balance con la tendencia dulce de la carne)
- OPINIÓN PERSONAL: un vino con buen cuerpo y estructura que se combina bien con la carne cocinada a medio punto; seguramente un vino para combinar con comida por su destadada nota salada

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(mermelade of red ripe cherry, berry), spicy(black pepper),herbaceous(lawn), toasted, flowery(dry red flowers)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / full

quite balanced, intense, quite persistent(5/6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 83

BLEND: syrah 80% + cabernet sauvignon 20%

WELL-AGEING : 6 meses en barricas de roble francés

NOTE : producción limitada 4000 botellas / vino orgánico certificado por CCO SA según norma NCH 2439

- Not totally open at the olfactory analysis, however it is just possible to find pleasant scents
- As regards gustative analysis it results too much tasty due to the terroir, then we can define aggressive to the palate
- The finale is tasty and spicy
- EVOLUTION : it does exist possibilities to ameliorate within 6/12 months when the wine tends to be much open at the olfactory exam because we already perceive a little note of mentolatum
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: wine with beefsteak quite done (perfect combination: the salty sensation permits the right balance with the sweet tendency of the meat)
- MY PERSONAL OPINION: a wine with good body and structure which combines very well with red meat quite done; surely a wine to combine with food cause its strong tasty note

**CAVAS DEL VALLE GRAN RESERVA SYRAH ELABORADO Y ENVASADO EN
ORIGEN POR RAYMUNDO PIRACÉS LÜBBERT D.O. VALLE DEL ELQUI – CHILE
2004 14 %**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, ciliegia matura, marmellata), erbaceo, tostato, sentori diversi(mentolato), animale(cuoio), speziato(pepe verde, chiodi di garofano), etereo(ceralacca, smalto), floreale(viola, geranio)

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

abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

UVAGGIO: syrah 80% + cabernet sauvignon 20%

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 12 meses en barricas de roble francés

NOTA : producción limitada 7000 botellas / medalla de oro – Catador Grand Hyatt – Wineawards – Chile 2006

- Un naso interessante e ampio che si deve ancora aprire un poco di più per esprimere il meglio di sé stesso
- In bocca ti regala le sensazioni tipiche di un vino rosso con struttura e corpo
- La chiusura è con frutta, erba e pepe
- STATO EVOLUTIVO: già pronto da bere con lievi possibilità di miglioramento per quanto riguarda il naso in considerazione che si capta una piccola nota di mentolato; esistono anche lievi possibilità di miglioramento rispetto alle sensazioni di bocca dato che il tannino è presente in forma maggiore che nel vino precedente, così si deve considerare che si può smorzare un poco
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: parrillada chilena
- OPINIONE PERSONALE: un vino che corrisponde alla sua tipologia: un grande corpo e una grande struttura che tendono a riscaldare il corpo e a sollecitare il sonno; un vino piacevole anche da bersi solo in atto di meditazione o in conversazioni impegnative

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(arándano, cereza madura, mermelada), yerbas, tostado, olores distintos(mentolato), animal(cuero), especias(pimienta verde, clavos de olores), floral(violeta, geranio)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, bastante salado / robusto

bastante equilibrado, intenso, bastante persistente(6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 85

MEZCLAS: syrah 80% + cabernet sauvignon 20%

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO : 12 meses en barricas de roble francés

NOTAS : producción limitada 7000 botellas / medalla de oro – Catador Grand Hyatt – Wineawards – Chile 2006

- Una nariz interesante y amplia que se debe todavía abrir un poco más para expresar la mejor parte de si mismo
- En la boca te regala sensaciones típicas de un vino tinto con estructura y cuerpo
- El cierre es con fruta, yerba y pimienta
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : listo para beber con leves posibilidades de mejoramiento por lo que es la nariz en consideración de que se capta una pequeña nota de mentolato; existen leves posibilidades de mejoramiento respecto a las sensaciones de la boca dado que el tanino está presente en medida mayor que en el vino antecedente, así se debe considerar que se puede aflojar un poco
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: parrillada chilena
- OPINIÓN PERSONAL: un vino que corresponde a su tipología: un grande cuerpo y una grande estructura que tienden a calentar el cuerpo y te invitar a dormir; un vino placentero que se puede también tomar sólo en acto de meditación o en conversaciones empeñativas

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(blackberry, ripe cherry, marmalade), herbaceous, toasted, distinct scents(mentolatum), animal(leather), spicy(green pepper, clove), flowery(violet, geranium)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, quite tasty / vigorous

quite balanced, intense, quite persistent(6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 85

BLEND: syrah 80% + cabernet sauvignon 20%

WELL-AGEING : 12 meses en barricas de roble francés

NOTE : producción limitada 7000 botellas / medalla de oro – Catador Grand Hyatt – Wineawards – Chile 2006

- An interesting and ample nose which still needs to open a bit more to express its best part
- In the gustative analysis, it will give you the typical sensations of a red wine with structure and body
- The finale is about fruity, herbaceous and pepper
- EVOLUTION : ready to drink with a few possibilities to ameliorate as regards the olfactory sensations in consideration of a small note of mint's flavour; it does exist some possibilities to ameliorate as concerns the gustative exam because the tannin is present in a bigger average than the last wine, so we should considerate that it could become more soften
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: parrillada chilena
- MY PERSONAL OPINION: a wine which corresponds to its typology: a big body and a great structure which tend to heat the body and invite yourself to sleep; a pleasant wine that we also can drink alone in a meditation act or during conversations of *essay*

**CAVAS DEL VALLE ALTO DEL SILENCIO SYRAH ELABORADO Y ENVASADO EN
ORIGEN POR RAYMUNDO PIRACÉS LÜBBERT D.O. VALLE DEL ELQUI – CHILE
2004 14 %**

ITALIANO

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(confettura, frutta nera), tostato(torrefazione), speziato(pepe nero, noce moscata), floreale(viola)

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

abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(8/9), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

UVAGGIO: syrah 80% + cabernet sauvignon 20%

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 12 meses en barricas de roble francés y desde 15 meses en botella

NOTA : producción limitada 913 botellas

- Al naso non è del tutto aperto, però con diversi sentori interessanti e intriganti
- In bocca è robusto e persistente con una chiusura corrispondente
- La chiusura è con frutta e confettura
- STATO EVOLUTIVO: adatto a consumarsi in questo momento anche se tra 6/12 mesi ci può regalare qualche sensazione in più al naso
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: carne rossa
- OPINIONE PERSONALE: un vino da bere e combinare con carne per la sua grande sapidità dovuta al terroir; la persistenza gusto-olfattiva è la sua parte migliore

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(mermelada, fruta negra), tostado(torrefacción), especias(pimienta negra, clavo de olores), floral(violeta)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, bastante tánico, salado / robusto

bastante equilibrado, intenso, persistente(8/9), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 84

MEZCLAS: syrah 80% + cabernet sauvignon 20%

MATURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO : 12 meses en barricas de roble francés y desde 15 en botella

NOTAS : producción limitada 913 botellas

- A la nariz no está totalmente abierto, pero con distintos olores interesantes e intrincados
- En la boca es robusto y persistente con un cierre correspondiente
- El cierre es con fruta y mermelada
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : apto para consumirse en este momento aunque dentro de 6/12 meses puede entregarnos unas sensaciones más a la nariz
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: bueno
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: carne roja
- OPINIÓN PERSONAL: un vino para beber y combinar con carne por su grande nota salada debida al terroir; la persistencia gusto-olfativa es su parte mejor

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite thick

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : fruity(marmalade), toasted, spicy(black pepper, clove), flowery(violet)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, quite tannic, tasty / vigorous

quite balanced, intense, persistent(8/9), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 84

BLEND: syrah 80% + cabernet sauvignon 20%

WELL-AGEING : 12 meses en barricas de roble francés y desde 15 meses en la botella

NOTE : producción limitada 913 botellas

- At the olfactory analysis is not totally open but with various, interesting, and intriguing scents
- At the gustative exam is vigorous and persistent with a corresponding finale
- The finale is with fruit and marmalade
- EVOLUTION : ready to be drunk in this moment even if within 6/12 months it can provide us something more at the olfactory analysis
- PRICE-QUALITY COMPARISON: buena
- WINE-FOOD COMBINATION : red meat
- MY PERSONAL OPINION: a wine to drink and combine with meat cause its great salty note due to the terroir; the gustative-olfactory persistence is its best part

CAVAS DEL VALLE COSECHA OTOÑAL MOSCATEL ROSADA ELABORADO Y ENVASADO EN LUGAR DE ORIGEN POR R. PIRACÉS FUNDO EL CAMPANARIO - PAIHUANO – CHILE 2006 12,0 %

ITALIANO

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato c/riflessi rosati, viscoso

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(albicocca, susina, mela gialla), floreale(fiori di campo), erbaceo, tostato(cioccolato bianco)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido
fresco, sapido / di corpo
equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

NOTA: producción limitada 6000 botellas

- Al naso c'è la frutta tipica di un vino passito, ma per quanto riguarda gli altri sentori, le sensazioni sono lievi e poco definite
- Alla bocca compie con tutte le caratteristiche di un passito, ma non entusiasma come un Sauterne francese
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: cioccolato con biscotti
- OPINIONE PERSONALE: vino corrispondente alle caratteristiche del late harvest; l'aromatico del moscato non si fa sentire al naso; in bocca una buona dolcezza che si equilibra con l'acidità lo rende piacevole e apprezzabile più al palato femminile che al maschile; la sua combinazione con la pasticceria secca è spettacolare

ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo dorado c/reflejos rosados, viscoso

EXAMEN OLFATIVO : intenso, bastante complejo, fino

DESCRIPCIÓN : frutas(albaricoque, ciruela, manzana amarilla), floral(flores de campo), yerbas, tostado(chocolate blanco)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : dulce, calido, suave

fresco, salado / de cuerpo

equilibrado, intenso, bastante persistente(5/6), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 82

NOTAS: producción limitada 6000 botellas

- A la nariz se encuentra la fruta típica de un vino de uva pasa, pero respecto a los otros olores las sensaciones son leves y poco definidas
- En la boca cumple con todas las características de un late harvest, pero no entusiasmo como un Sauterne francés
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: chocolate con bizcochos
- OPINIÓN PERSONAL: vino correspondiente a las características del late harvest; el aromático del muscat no se capta a la nariz; en el paladar una buena dulzura que se equilibra bien con la acidez lo hace placentero y apreciable más al paladar femenino que al paladar masculino; su combinación con la pastelería seca es espectacular

ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: crystal clear, golden yellow with rosé reflexes, thick/oily

OLFACTORY ANALYSIS : intense, quite complex, fine

DESCRIPTION : fruity(apricot, plum, yellow apple), flowery(flowers), herbaceous, toasted(white chocolate)

GUSTATIVE ANALYSIS : sweet, warm, soft

fresh, tasty / full

balanced, intense, quite persistent(5/6), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 82

NOTES: producción limitada 6000 botellas

- At the olfactory analysis we find the typical fruit of a late harvest wine but as concerns the other scents the sensations are weak and not much defined
- At the gustative exam the wine fulfills the whole characteristics of a late harvest but it does not excite like a French Sauterne
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION : chocolate with biscuits
- MY PERSONAL OPINION: a wine which corresponds to the late harvest characteristics; the muscat's aromatic is not present at the olfactory analysis; at the palate a good sweetness which is balancing on the acidity makes of this wine pleasant and appreciable much more to the female palate than the male one; its combination with pastry is spectacular

ROSA PASTILLA 12 %
Variedad: Moscatel Rosada (100%)

VISUAL: bastante limpio (petillant), amarillo ámbar, bastante consistente.

NARIZ: aromático, miel, durazno amarillo maduro, albicocca, pie de limón, margarita, rosa blanca.

BOCA: la salivación y la nota mineral caracterizan este moscat; el final de boca es livianamente amargo con sabor a leño de limón y piña.

MARIDAJE: *carpaccio* de atún

OPINIÓN PERSONAL: el color y el examen olfativo te dejan pensar a un vino dulce, pero en la boca es un vino seco; la nariz y el cierre de boca son las mejores partes de este vino. El maridaje que surge espontáneo es con el *carpaccio* de atún: la tendencia dulce de la receta se contrabalancea con el cierre tendencialmente amargo del vino mientras que la acidez del vino, percibida bajo forma de salivación a nivel de paladar, se opone amablemente a la crasitud del pescado. Sin ninguna duda, un vino para compartir al aire libre, sentado con la enamorada, en el medio de un jardín de rosas.

GUGLIELMO ROCCHICCIOLI

DOTTORE MAGISTRALE GUGLIELMO ROCCHICCIOLI
LAUREA MAGISTRALE IN LINGUE E LETTERATURE MODERNE
EUROAMERICANE
UNIVERSITÀ DI PISA – ITALIA

SOMMELIER A.I.S. (ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS)