

PODERE SAPAIO - BOLGHERI





<https://www.sapaio.it/>

VOLPOLO – PODERE SAPAIO 2020 14,5%

VINO BIOLOGICO - BOLGHERI D.O.C.

ITALIA

70% Cabernet Sauvignon + 30% (Merlot e Petit Verdot)

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso violaceo con riflessi di tonalità porpora; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso con aromi che arrivano e permangono nella papille olfattive, e così complesso che si riescono addirittura ad identificare piú di dieci profumi descrittivi: prugna, ciliegia, fragola, ribes, vaniglia, cioccolato fondente, caffè, edera, prato, viola e rosa.

ESAME GUSTATIVO: una buona sensazione di secchezza alcolica si sposa con una discreta tannicità rappresentata dall'astringenza a livello gengivale e dal sapore, piacevolmente amarognolo, al finale di bocca; una notevole nota minerale, percepita sotto forma di pizzicore nella parte dorsale della lingua, sopperisce alla poca salivazione nelle zone laterali della lingua, ma il tutto viene splendidamente supportato da una grande struttura a livello di bocca; la chiusura di bocca lascia un retrogusto con sapore a prugna e la persistenza aromatica intensa risulta di tutto pregio con 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Formaggio Pecorino di fossa

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del formaggio si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
3. La succulenza del formaggio controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino giovane, ma già bevibile, pertanto che può tranquillamente rientrare nella categoria dei vini gastronomici, ossia un vino da combinare con un preparato alimentare, nella fattispecie un formaggio pecorino di fossa; se si vuole aspettare un po' di tempo per degustarlo, si può tranquillamente affermare che tra un anno arriverá al suo momento migliore con il fine di essere apprezzato pienamente.

N.B.: LA DEGUSTAZIONE É STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.


Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.sapaio.it/>

SAPAIO – PODERE SAPAIO 2018 14,5%

VINO BIOLOGICO – TOSCANA IGT

ITALIA

70% Cabernet Sauvignon + 20% Petit Verdot + 10% Cabernet Franc

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino intenso nel nucleo con riflessi di tonalità rubino lieve; per quello che concerne la consistenza, si tratta di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso con aromi che entrano e persistono al naso, e allo stesso tempo complesso dato che nel breve tempo dedicato allo studio della complessità olfattiva, si trovano i seguenti effluvi odorosi: fragola, marmellata di more, frutta secca, noce, erbe aromatiche come maggiorana e timo, peperone rosso, rosa di bosco e nel finale un leggero aroma etereo come il talco.

ESAME GUSTATIVO: una molto avvolgente morbidezza é la sensazione dominante fin dal primo momento dell'entrata in bocca, poi viene supportata da una struttura forte ed estesa che non lascia passare in secondo piano la buona tannicità espressa da un'interessante nota astringente e da una leggera sensazione amarognola in chiusura; si percepisce poca salivazione (limitata sicuramente dalla discreta secchezza alcolica), un retrogusto con frutta rossa e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Spezzatino di manzo con patate

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del sugo dello spezzatino si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce delle patate serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza che si genera al masticare la carne di manzo controbilancia la secchezza alcolica del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino simpatico e contemporaneamente coinvolgente; la sua versatilità permette proponerlo per due diversi scopi, a seconda delle esigenze del degustatore e/o del gruppo di degustazione: da un lato, si può definire come un vino gastronomico, ovvero da combinare con una ricetta alimentare, mentre dall'altro lato può essere suggerito come vino da meditazione e/o conversazione per il tono amichevole con il quale entra e persiste sia a livello olfattivo che a livello gustativo.

N.B.: LA DEGUSTAZIONE É STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.