



18 | Apr 2014

Sorsi d'autore, i 16 assaggi Top al Vinality 2014: da Opera Wine ai Maestri dell'Eccellenza

email print pdf

Share Tweet +1 Mi piace Condividi

Piace a 36 persone. Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

ADD THIS

di Jenny Gomez



Preambolo stringato perché c'è tantissimo da raccontare su questa **48^a edizione del Vinality** appena andata in soffitta, quindi sottrarre spazio al vino e a chi lo crea mi sembra delittuoso. Allora, traduco in lettere ciò che i miei fortunati sensi hanno avuto il piacere di sorseggiare, vedere, annusare, ascoltare e toccare dal 5 al 9 aprile scorsi. Non ho sbagliato le date... è solo che la mia kermesse del vino

è iniziata un giorno prima rispetto al Vinality; cioè il sabato 5 aprile in occasione dell'invito ricevuto per partecipare all'evento **Opera Wine**, organizzato da **Vinality International** e dalla testata **Wine Spectator** ("testo sacro del vino").

Inizio quindi proponendovi **sei assaggi** (scelti in base a una mia curiosità pregressa) tra le **100 etichette** che al palazzo della Gran Guardia di Verona hanno rappresentato l'apice della produzione italiana racchiusa nella guida "**Finest Italian Wines. 100 great producers**". 100 produttori italiani, i migliori secondo la rivista specializzata americana, quasi tutti presenti per la foto di rito sulla scalinata e per spiegare ai giornalisti e buyers i propri vini. Ma racconterò anche dell'altro, dulcis in fundo.

Cantine Ferrari - Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2002

Fondata nel 1902 a Trento da Giulio Ferrari. È la cantina di Metodo Classico leader in Italia. La **famiglia Lunelli**, ne è alla guida dal 1952. Ha proposto uno Chardonnay in purezza (prodotto solo nelle migliori annate) che riposa in bottiglia, sui lieviti, per più di 10 anni. Complesso e fine. Descrittori da manuale, in risalto la fragranza di crosta di pane che incornicia l'infinito e brillante perlage.

Terre Bianche - Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna 2012

L'Azienda nacque nel 1870 quando Tommaso Rondelli decise di impiantare i primi vigneti di Rossese di Dolceacqua, vitigno DOC esclusivo della zona della Val Nervia, in Liguria, in una regione dalla terra bianca e argillosa, detta "Terre Bianche". A spiegarmi la storia del territorio è **Filippo Rondelli**. Il calice sprigiona un tripudio di odori che rimandano alla macchia mediterranea. Il sorso sa di mare, sapido e minerale. Qui c'è il terroir.

Les Cretes - Chardonnay Cuvée Bois 2011

La famiglia Charrère gestisce l'azienda in Valle d'Aosta, ad Aymavilles. 20 ettari di vigneto in un territorio segnato dalla montagna: terreni morenici e sabbiosi, giaciture in forte pendenza con alte densità di impianto. Complessità olfattiva sorprendente per questo vino. Note di agrume, drupe, nocciola, spezie e tanta mineralità. Piacevole armonia.



Volpaia - Coltassala Chianti Classico DOCG Riserva 2010

Castello di Volpaia: parliamo del cuore del Chianti Classico e di documenti storici che citano il Castello e "i poggi viniferi" già nel 1172. È un'azienda, che in realtà ingloba un borgo, certificata biologica dal 2004. In occasione di Opera Wine 2014, il

Wining News

Bardolino Doc, Cristoforetti nuovo presidente



È Franco Cristoforetti il nuovo presidente del Consorzio di tutela del vino Bardolino. Succede a Giorgio Tommasi, che ha guidato il Consorzio bardolino...

Villa Prens, dal Friuli un "futuro della tradizione" dei fratelli...



Ci piace rendere conto ai lettori della nuova avventura vinicola di nostri amici vignaioli friulani. Dal 31 marzo i vini autenticamente creati dai...

Vinality 2014 - I vincitori del Concorso Internazionale Enologico



Con 73 medaglie assegnate, su quasi 3.000 vini iscritti ufficialmente in gara, si è chiuso ieri sera il 21° Concorso Enologico Internazionale di Vinality...

Villa Favorita, dal 5 al 7 aprile il vino naturale è il succo della terra



Da sabato 5 a lunedì 7 aprile l'Associazione Viticoltori Naturali - VINNATUR riapre i saloni affrescati e le storiche cantine di villa la Favorita a...

Tempo di anteprime per Bardolino, Chiarretto e Custoza a Lazise (VR)



Tra le varie Anteprime vinicole che si tengono in questi mesi in Italia, quella del Bardolino e della sua versione rosata, il Chiarretto, è l'unica che...

Travel

Sposerò Randall Gramh: diario di viaggio dal Vermont di una...



di Marilena Barbera Arrivo sotto il tendone che ospita il Burlington Wine and Food Festival eccitata come una bambina alle giostre. Per me, una festa che...

Across the Maine, a caccia di fari ... ed aragoste



di Marilena Barbera La Interstate 95 corre a ridosso dell'Atlantico sulla costa Est degli Stati Uniti, collegando il Maine alla Florida con un nastro...

Events

Vinality 2014 - L'altra faccia del vino, tutta al femminile: 10...

Sangiovese Coltassala Chianti Classico DOCG Riserva 2010 è stato proposto dalla titolare **Giovanella Stianti in Mascheroni**, donna chic e raffinata, e dalla figlia **Federica**, altrettanto trendy. Loro, mentre descrivono il vino, riescono a far passare con immediatezza il senso della coesione familiare e la dedizione con cui fanno il proprio lavoro. Da ricordare che pochi anni fa l'erede maschio della famiglia decise di creare un vino per raccogliere fondi a sostegno di Save the Children. Il Coltassala degustato ha un bouquet di viola, macchia mediterranea e cuoio. Al sorso accenni di torrefazione e pepe, fusi in un tannino delicato unito ad un'evidente freschezza. Vino di carattere.

Allegrini - Amarone della Valpolicella Classico 2004

Azienda dalla lunga storia, l'attività agricola risale al XVI secolo, oggi è guidata da **Franco** e dall'elegante **Marilisa**. Due fratelli che seguono le orme del padre. L'Amarone di Allegrini è una riconferma il cui assaggio fa sempre piacere. Corvina 80%, Rondinella 15% e Oseletta 5%, lasciate appassire fino al mese di dicembre, danno origine a un vino di grande spessore e profondità. Al naso frutto maturo e spezie, in bocca il tannino ben amalgamato si giova della freschezza e della giusta sapidità. Potenza ed eleganza da manuale.

Damilano - Cannubi Barolo DOCG 2010

1890 è l'anno di fondazione della cantina. Non può essere che superbo un vino proveniente da Cannubi, un crù che può raggiungere il valore di oltre 700.000,00 euro all'ettaro. Abbandonate le solite descrizioni sul Barolo, che ci rimandano a un vino un po' "ostico". Qui abbiamo "La grande bellezza". È austero, sì, ma anche fine, elegante, esile al palato e nel contempo potente e persistente. Sapido, fresco, morbido, vellutato, ma di carattere. Paradigmatico equilibrio assoluto degli opposti.

Potrebbe finire qui il resoconto, con queste perle rappresentative della produzione dell'Italia del centro nord, ma non sarebbe giusto, mancherebbe all'appello un altro **super tasting**, il cui nome la dice lunga sul contenuto "**I maestri dell'eccellenza**", organizzato dalla testata **Civiltà del Bere** (diretta da **Alessandro Torcoli**) in occasione dei **40 anni di fondazione della rivista**. Allora, ecco gli assaggi e le storie di **10 capolavori enoici**, alcune annate introvabili, raccontati dai produttori a quasi 200 fortunati ospiti.

Cantine Ferrari - Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Trentodoc 1996 presentato da Marcello Lunelli

Le "danze" si aprono sempre con il perlage, quindi immancabilmente ritroviamo Cantine Ferrari. Chardonnay in purezza, uve raccolte nel vigneto di Maso Pianizza, 500 metri sul livello del mare. Un metodo classico dagli odori croccanti, note che spaziano dal burro al miele. In bocca attacco vellutato, che anticipa il perlage minuto, setoso, fresco e minerale.

Marchesi Antinori - Tignanello Toscana Igt 2004, presentato dalla marchesa Albiera Antinori

Famiglia dedita alla produzione vinicola da 26 generazioni, cioè, dal 1385. Il Tignanello è Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 10% e Cabernet Franc 5%. Calice rubino tendente al granato. Naso ricco, frutta, ciliegia, funghi e tocco speziato. Moderatamente muscoloso. Di classe.

Cantine Lungarotti - Rubesco Vigna Monticchio, Torgiano Rosso Riserva Docg 2007, presentato da Teresa Severini

Teresa è una delle titolari dell'azienda nonché enologa ed agronoma. Ci descrive con orgoglio e pacatezza questo vino Sangiovese 70% e Canaiolo 30%. È tanto ricco quanto elegante. Sentore di viola in sintonia con il colore rosso rubino, seguito da una scia balsamica e fruttata, di mirtillo. Ma non è tutto: lieve tocco di erbe mediterranee e argilla. Sorso coerente,untuoso, caldo e sapido. Eleganza sensoriale.

Tenuta San Guido - Sassicaia, Bolgheri Sassicaia Doc 2010, presentato dalla marchesa Priscilla Incisa della Rocchetta

Una giovane "ambasciatrice" del brand di famiglia, classe 1975, ha avuto il piacevole compito di presentare questo vino leggendario di stampo bordolese, che proviene da vigneti impiantati in terreni sassosi, quindi il nome "Sassicaia", legato indissolubilmente al famoso enologo **Giacomo Tachis**. Si potrebbe non aggiungere altro su questo celeberrimo capolavoro. Segnaliamo solo che l'annata in questione ha una persistenza notevole, tannino pacato e accenno di cacao.

Argiolas - Turriga, Isola dei Nuraghi Igt 2008 presentato da Valentina Argiolas

Di nuovo **Giacomo Tachis**, è stato il famoso enologo a mettere a punto questa sintesi di equilibrio tra uve Cannonau 85%, Carignano 5%, Bovale sardo 5% e Malvasia nera 5%. L'enfasi del racconto di Valentina Argiolas rende la degustazione, se possibile, ancora più splendida. Vino dalla tonalità rosso rubino splendente; all'olfatto frutta sciropata, macchia mediterranea e rosmarino. Beva possente, struttura mitigata dalla freschezza e dalla sapidità. Misuratamente potente. Sa di isola. Assaggio indimenticabile. (nel **reportage** di **Silvia Parciannello** il **tasting dell'annata 2009 del Turriga**)



di Umberto Gambino Sono le 9.29 di un'azzurra domenica primaverile a Verona. Ecco mi che varco i tornelli dell'ingresso riservato alla stampa con un'idea...

Terrano, quel vino del Nord Est che affascina tra mare, Carso e...



di Patrizia Pitta Ebbene si cari lettori, si è accertato che il Terrano, uva rossa del Carso, ha effetti

benefici sul metabolismo cellulare del corpo...

Naturalwines, vini come quadri d'avanguardia in mostra a...



di Marilena BarberaCammino per i saloni ottocenteschi, rilucenti di lampadari e dorature e stucchi e specchi che riflettono volti, mani, sguardi, voci...

Coming Soon

17-18 maggio

Susegana (TV) - Vino in Villa 2014

28-29 maggio

Vulcano (ME) - Sicilia en primeur 11^a edizione



Wining

 Mi piace

Wining piace a 1.404 persone.



 Plug-in sociale di Facebook

Books

Giulio Terrinoni,...



di Germana Grasso Ci sono strade segnate. Quelle che è inevitabile non seguire. Alcuni, infatti, hanno la fortuna di vivere così intensamente una passione...

Nico Conti: la gustosa ironia di...



di Germana Grasso Si dice che in cucina ingrediente fondamentale sia la fantasia, non solo per stupire i commensali, ma anche per rinnovare il piacere di...

Sono "Natural Woman"...



di Umberto Gambino "Vivo in un palmento. La zona di Vittoria e del ragusano è piena di queste strutture di pietra antiche come

Allegrini - La Poja, Veronese Igt 2000, presentato da Marilisa Allegrini
Marilisa, con la padronanza della scena che la contraddistingue, racconta uno dei grandi vini dell'azienda. "La Poja", Corvina veronese in purezza, proviene da un cru spettacolare di due ettari, circondato dai cipressi. Un vino minerale che ricorda l'humus e la terra bagnata. Strutturato e dal tannino ben calibrato. Ha un'impronta ancestrale e suadente che invita alla beva.

Masi Agricola - Mazzano, Amarone della Valpolicella Classico Doc 1997, presentato da Sandro Boscaini

Austerità. Questo è un Amarone ampio, in cui trovano spazio tanti descrittori. Massa compatta colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso la tavolozza di odori spazia dalla menta al rosmarino, dall'uva passa al caffè. In bocca sorprende, perché l'attacco è gradevolmente esile e vellutato, per poi espandere tutto il suo potenziale tannico sorretto dalla sapidità.

Bertani Domains - Amarone Classico della Valpolicella Doc 2006, presentato da Emilio Pedron

Degustiamo un'annata appena uscita, dopo 6 anni di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 60 ettolitri e un anno di affinamento in bottiglia. Per questo vino la tradizione non è mai mutata dal 1959, annata del debutto: la bottiglia e l'etichetta sono sempre le stesse. Espressività sensoriale molto marcata su tutti i profili. Colore rosso rubino vivace. Consistenza evidente, accompagnata da un ampio ventaglio di profumi fruttati, floreali e di erbe di campo. Al palato è robusto, ma vellutato con una vena salina stuzzicante. Persistenza infinita ed estrema piacevolezza in bocca.

Gianfranco Fino Viticoltore - Es, Primitivo di Manduria Doc 2012, presentato da Gianfranco Fino

Primitivo da record visto che ha messo d'accordo tutte le guide. Dal 2004, anno di fondazione dell'azienda, questo Primitivo in purezza è riuscito a guadagnare consensi e a convincere i critici più reticenti. Il viticoltore Fino ha un background di tutto rispetto: studi in Agronomia ed Enologia, produttore di ottimo olio e collaboratore di Luigi Veronelli. È un cultore della terra per la quale, insieme a sua moglie **Simona Natale**, ha scelto la vite ad alberello come unica forma di allevamento possibile. I suoi vigneti hanno un'età che oscilla tra i 50 e 90 anni. Questa è la stella sotto la quale nasce Es. Un vino da meditazione, dal colore rosso rubino; naso delicato, dolce, fruttato di confettura, soffio di erbe e di note terziarie. Apoteosi al palato. Morbido e tannico, sapido e fresco, vellutato e impetuoso. Tutto magistralmente coeso in un sorso estasiante che, pur guardando la gradazione, si stenta a credere possa effettivamente avere 16,5% vol.

Donnafugata - Ben Ryé, Passito di Pantelleria Dop 2011, presentato Josè Rallo

"Ma perché dovrei raccontare questo vino? Bevetelo e godetevelo! Nel mentre io vi racconto una storia di famiglia". Così la travolgente produttrice Josè Rallo ha calamitato la platea. Mentre il suo Zibibbo in purezza veniva servito e sprigionava un caleidoscopio di profumi ha parlato dei suoi genitori. I fondatori dell'azienda, Giacomo Rallo e la moglie Gabriella, che l'unica volta che lasciarono la tenuta per andare in vacanza - a pochi chilometri da casa e dopo l'insistenza della signora - rientrarono dopo pochi giorni, senza essersi riposati, con il portafoglio più leggero e in mano un atto notarile: la proprietà della vigna del Ben Ryé. Un lungimirante investimento che oggi ci permette di degustare un passito in cui convivono armoniosamente tutti gli aromi mielosi, fruttati e floreali, tutti i possibili ed immaginabili. Dattero, fico, albicocca, camomilla, glicine, menta; precedono un sorso minerale, fresco e salmastro, che bilancia in maniera impeccabile la soffusa dolcezza. *Un inno alla gioia!*

Links:

www.operawine.it

www.vinitaly.com

www.civiltadelbere.com

