

Diario enotecario

Questo è un blog enoico. Il vino è un alimento totalmente diverso da qualsiasi altro: evolve, ha carattere ed è imprevedibile (come l'umanità, insomma). Per questo è interessante. E non è industriale.

giovedì, dicembre 27, 2018

Dieci assaggi memorabili. Sì, ecco un classico post di fine anno

Archivio blog

▼ 2018 (15)

▼ dicembre (1)

Dieci assaggi memorabili. Sì, ecco un classico pos...

▶ ottobre (2)

▶ luglio (1)

▶ giugno (1)

▶ maggio (2)

▶ aprile (2)

▶ marzo (1)

▶ febbraio (2)

▶ gennaio (3)

▶ 2017 (12)

▶ 2016 (10)

▶ 2015 (13)



Si può finire l'anno in due modi: fare un bilancio degli eventi e buoni propositi per l'avvenire, oppure elencare dieci assaggi memorabili del 2018. A me quest'anno andava di gran lunga la numero due.

Anche la classifica dei dieci non è esattamente una top ten di etichette - semmai è un elenco di aziende interessanti, con magari un assaggio specifico che ha brillato più di altri. In fondo anche l'idea di classifica si smaterializza. Alcuni di questi vini li vendo, altri non li vendo perché li ho esauriti, altri non li vendo perché (ancora) non li ho comprati, e questo più che un disclaimer è un fatto.

L'ordine non è in base alla preferenza, ma in base a quanto velocemente mi sono tornati in mente, essendo io affezionato al famoso "la cultura è ciò che resta nella

- ▶ [2014](#) (15)
- ▶ [2013](#) (12)
- ▶ [2012](#) (34)
- ▶ [2011](#) (52)
- ▶ [2010](#) (41)
- ▶ [2009](#) (69)
- ▶ [2008](#) (134)
- ▶ [2007](#) (150)
- ▶ [2006](#) (205)
- ▶ [2005](#) (103)
- ▶ [2004](#) (10)

Informazioni personali



Fiorenzo

Mi chiamo Fiorenzo Sartore, e faccio l'enotecario (cioè il tenutario di enoteca) nella ridente **Genova**. Scrivo di vino (collaborazioni con l'Unità, Mondadori, e ho co-fondato

Questo blog è così vecchio che ha un blogroll (rendiamoci conto)

- [Aristide](#)
- [Carmilla](#)
- [Come diventare un hacker](#)
- [Daniele Minotti \(diritto delle nuove tecnologie\)](#)
- [Fabio Rizzari](#)
- [Intravino](#)
- [I numeri del vino](#)
- [Porthos](#)
- [La Piccola Casa](#)
- [Mantellini](#)

memoria quando si è dimenticato tutto" - che ho sempre opposto alle scene mute che facevo durante le interrogazioni a scuola, senza successo, ma siccome mi piace tiro sempre fuori la citazione.

1. San Cristoforo, Franciacorta

È un po' che li tengo d'occhio, e il riassaggio del loro Brut, ma pure del finissimo millesimato, mi confermano l'idea di franciacortino di riferimento. Buoni, eleganti, di bella personalità. Bravi insomma.

2. Andreas Berger, Alto Adige

Ho notato che non esiste un vino di questa azienda (Thurnhof) che sia, semplicemente, sotto il livello dell'eccellenza. Potrei dire del loro Moscato secco (fermo) 2017, piccolo capolavoro, e farei un torto a tutti gli altri. Vabbe'. Per me cult.

3. Vis Amoris, Liguria

Qui più che il loro Pigato, la sua derivazione metodo classico. Le bollicine in Liguria per me restano un fatto difficoltoso, qui invece ho cambiato idea all'istante. Esiste anche una versione sur lie, col fondo, insomma quella cosa là ancestrale, ci siamo capiti. Ottimi livelli pure lì.

4. Garnier, Borgogna

Durante l'ultimo corso avevo inserito il loro Chablis 1er Cru, e capirai, è stato come vincere facile. Invece qui memorizzo il loro Pinot Noir Epineuil 2015, che è - come dirlo in modo non riduttivo? un Borgogna base, ma io direi basilare. Fruttini accennati, stile e trama, godevole e succoso.

5. Tenuta Belvedere, Oltrepò Pavese

Io credo che la Bonarda, quella frizzante, dovrebbe essere salvata dal destino di vino triste da supermercato. Ci riesce Gianluca Cabrini con questo 2016, un campione delizioso di piacevolezza bevibile, poi zero solfiti aggiunti che fa molto figo ultimamente.

[Intravino](#)). Il core business sta nella [homepage](#) dell'enoteca, e pure qui dico la mia su questo mondo meraviglioso. Va bene? Buon divertimento.

[Visualizza il mio profilo completo](#)

- [Netiquette](#)
- [The Wine Blog](#)
- [Una birra al giorno](#)
- [Vino da Burde](#)
- [Vinoestoria](#)
- [Vinography](#)
- [\[Gran finale: il mio arcaicissimo blog\]](#)

6. Miotto, Veneto

Tra tanti prosecco a rifermentazione naturale, con il doveroso tappo metallico e il fondo, questo Profondo si piazza fisso nella memoria, e nella voglia di berlo e riberlo - pure troppo, l'ho venduto tutto e a me non ne resta, ma che ho combinato? Accidenti a me.

7. Weingut Am Stein, Franconia (Germania)

Poi giuro la smetto con i rifermentati naturali, ma questo Pure & Naked, pet-nat (petillant, naturale), è un capolavoro di memorabilità, anzi vorrei riberlo circa domani (a trovarlo: assaggiato durante una fiera). Leggiadro come una piuma e nello stesso tempo col cipiglio germanico. Comunque lo struggimento è tanto che gli dedico la foto del post.

8. Dettori, Sardegna

Sì va bene il loro Chimbanta, va bene l'Ottomarzo, ma pure il Tenores. Io quest'anno memorizzo il Renosu bianco, un colpo al cuore di sale, mare, erbe aromatiche, ma che ci hai messo là dentro? E questo sarebbe il loro bianco cadetto. Ma avercene.

9. Terre Bianche, Liguria

Cos'è che mi piace di più nel Rossese di Dolceacqua? È perché è ligure? È perché è teso e leggiadro? Sono le spezie, il marino, è perché è un vino di montagna? È perché parte piano poi si svela alla grande, e quando credi di averlo compreso è finita la bottiglia? Comunque parlavo del Rossese 2017.

10. Poderi Cellario, Piemonte

C'è questa generazione di vini minimalisti, nella bottiglia da litro, col nome pure lui minimalista. Per esempio "È Rosso". E di più non chiedere, bevi e poche pippe. E noi wine blogger allora che dovremmo fare, bere e zitti? Ecco, non sempre: È Rosso mi piace tanto. Va bene come rece minimalista?

Buon anno nuovo, e tutto quanto.