

Per chi non c'era



Eno-laboratorio: nuovi percorsi enoici tra
etica ed estetica del vino

*13 appuntamenti, più di 70 vini degustati: un
viaggio lungo un anno raccontato dalle
immagini e dalle note di 8 vini indimenticabili*



Valtellina Superiore Riserva Doc – Vigna Regina Riserva 1991, Ar.Pe.Pe.

Il colore lucente e trasparente, granato leggero dai vivaci riflessi rubino ed una bella luminosità. Naso pulito ed intrigante. Un profilo olfattivo essenziale ed allo stesso tempo dinamico che vive di una sua complessità sussurrata e di grande fascino. Ciliegia sotto spirito ed agrumi (arancia rossa e pompelmo rosa), delicate sfumature minerali (ferro) e floreali (rosa). Una nota affumicata in evidenza. Soffusi effluvi balsamici di erbe aromatiche e spezie orientali. Accenni di cuoio, sottobosco e liquirizia. Non delude le aspettative al palato. L'impatto in bocca è nervoso, con un'acidità vibrante che ne esalta la freschezza. Il tannino è ben presente eppure perfettamente fuso ed integrato nella progressione al palato. Un struttura pulsante. Chiude in un finale “dritto”, verticale, sottolineato dalla giusta sapidità. Rosso di grande carattere e personalità. Semplicemente emozionante.

(Nota di Fabio Cimmino – 25/11/2007)

**Kurni, montepulciano delle Marche 1998,
Oasi degli Angeli**

Ciò che colpisce di questo vino è sicuramente il residuo di carbonica che via via scomparirà con il tempo una volta versato nel calice. Al primo sorso pungente, sarà proprio la carbonica a rendere la bevuta piacevole ed il vino godibilissimo nonostante il tenore alcolico viaggia sui 14 gradi. Frutti rossi, effluvi balsamici, ma soprattutto sentori animali e spezie dolci si propongono al naso (dinamico) e li ritroviamo al palato accompagnati da una buona spinta acida e discreta sapidità. Il suo punto di forza, sembrerà strano, ma è proprio la bevibilità.

(Nota di Mauro Erro – 13/12/2007)





Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Doc – Ripe del Falco 1987, Ippolito 1845



È, sulle prime, il più brillante tra i 4 campioni in degustazione: evoluto, in una parabola che lo condurrà ad una lunga, splendida vecchiaia. Colore dal fascino decadente, granato non molto compatto, evidenzia un corpo sottile e solo apparentemente esile. Al naso vive su note terziarie, appena accarezzate da un frutto ancora vivo: visciola, amarena, che lasciano spazio ad una predominante liquirizia.

In bocca è inaspettatamente il più fresco e vibrante, complesso, non presenta alcol sopra le righe, sorprendendo per reattività, con un tannino ancora indomito. Lungo e asciutto. Cala dopo qualche tempo nel bicchiere.

(Nota di Luigi Metropoli – 6/2/2008)



Rheinessen, Niersteiner Petthenthal Riesling Auslese Trocken Selection 1996, Heinrich Braun

C'è da rimanere spiazzati: alzarsi in piedi per una standing ovation con applausi entusiasmanti o chinando il capo togliersi il capello in un atto di estrema riverenza? A distanza di un anno e mezzo dal primo assaggio lo ritrovo e quasi mi commuovo. Se bere un riesling è sempre piacevole, per questi che sanno essere i vini tra i più longevi al mondo il tempo diventa elemento fondamentale. Dal vigneto Petthenthal in Rheinessen (Renania) questo vino si presenta carico nel colore oro attraversato da brillanti quanto affascinanti rimandi di verde quasi fosse un extravergine d'oliva. Il naso non si stanca mai di tornare al bicchiere per annusarlo e cogliere una nuova sfumatura, non riesco a berlo: preferisco lasciarlo nel calice per tornarci più e più volte. Un orizzonte ampio dove s'avverte la noce moscata, sensazioni aeree e balsamiche di grande respiro di menta, frutta gialla matura, albicocca, ritorni floreali, zafferano, spezie e note minerali. Al palato occupa con baldanzosa opulenza tutto il cavo orale, allargandosi e allargando il palato a dismisura, riempiendolo con voluttà per poi scivolare via in un finale di matrice sapida nonostante l'acidità sia ancora di gran nerbo. Chi ne avesse una bottiglia potrà decidere se concedersi oggi o tra un decennio questo viaggio nell'Eden con ritorno.

Da lacrime di gioia.

(Nota di Mauro Erro – 28/06/08)



Viña Bosconia Gran Reserva 1981, Lopez De Heredia

Un rosso straordinario che potrebbe rappresentare un esempio paradigmatico di come dovrebbe essere un grande rosso. Innanzitutto nella struttura. Acidità sugli scudi, bassa gradazione alcolica, tannini solidi senza essere graffianti, sapidità minerale. Il tutto segue un chiaro filo conduttore che esalta l'equilibrio delle parti e si esalta nell'armonia di insieme. I profumi diventano in quest'ottica solo il naturale corollario degustativo. Piccoli frutti e fiori rossi ammantati di un forte carattere animale e selvatico, che imprime alla progressione olfattiva una personalità unica di assoluta originalità. Il palato conferma un rosso a spinta verticale, profondo ed austero, ma allo stesso tempo dotato di grande freschezza e bevibilità. Aggiungo io digeribilità. Un vino che non ti massacra il fegato, non ti sfigura il palato ma lascia solo una lunga scia di sensazioni pur facendosi bere con disinvoltura. Lascia ricordo indelebile di se. Rimane l'amarezza per la prova stanca e deludente di una delle due bottiglie in degustazione.



(Nota di Fabio Cimmino – 13/06/08)

Chambertin Grand Cru 2004 Rossignol Trapet:

Sorpresa di fine serata, maledettamente gradita, un Grand Cru della Cote de Nuits. Rubino molto concentrato con riflessi granati e perfetta limpidezza, ma consistenza più accentuata rispetto ai precedenti calici, lo si percepisce dalla compattezza del liquido nel bicchiere. Apre con un naso su sensazioni vegetali ma meno aggressive del Volnay Premier Cru che si intrecciano a note balsamiche ed eteree di piccoli frutti sotto spirito, poi con l'ossigenazione vengono al naso note di tabacco e cioccolato fondente. In bocca è orgogliosamente armonico perchè fa alternare i sensi tra un vortice di sensazioni dure e morbide senza mai riuscire a farle decifrare fino in fondo, quindi deduco che tutte le componenti sono in perfetta amalgama. Rimane in bocca per un tempo interminabile esprimendo una opulenza ed una corposità non naturalmente da vino del sud ma da aristocratico vino del nord. In bocca entra e rimane largo e le sensazioni che si alternano vanno dalla carruba, alle bacche di ginepro, dal tabacco caraibico alle more sotto spirito, senza dimenticare una sapidità quasi mediterranea (che strano...).

(Nota di Claudio Tenuta – 19/04/2008)





Barolo Borgogno Riserva 1961

Che vino ragazzi! Un quarantasettenne in forma smagliante. Nessun cenno di cedimento. Fin dal colore luminoso, compatto ed integro. Il profilo olfattivo è particolarmente fascinoso e ricco, ampio, variegato, cangiante. Si parte dal frutto, con piccole bacche rosse, anguria e melagrana, passando attraverso eleganti sfumature floreali, di rosa e di violetta, per poi aprirsi lentamente su note balsamiche e rimandi minerali, cenni terziari di cuoio e tabacco. Al palato si rivela in tutta la sua grandezza e bellezza: tannini rigorosi, polpa succosa, acidità rinfrescante completano una prestazione davvero impeccabile. Vino emozionante e che, alla luce della sua ormai veneranda età, definirei commovente. Standing ovation!

(Nota di Fabio Cimmino – 11/05/08)





Wehlener Sonnenhur Riesling Auslese, 1985 J. Cristoffel Jr.

Il Sonnenhur, il cui nome deriva dalla grande meridiana costruita nel 1842 da Jodocus Prüm, il patriarca delle varie famiglie Prüm, è un vigneto che si divide tra i due paesini di Wehlen e Zeltinger di 110 ettari dalla pendenza di 45°, esposto verso sud-sud/ovest e i cui terreni sono di ardesia grigia-nera: gran parte delle viti sono a piede franco. Si è mostrato di color oro carico, presentando però, riflessi giovanili che mai avrebbero fatto supporre la sua età: 23 anni! I profumi sono paurosamente ampi: il naso vaga da una sensazione all'altra, tutte di eccellente nitidezza. Dai sentori di agrumi quali pompelmo e lime, a rimandi terrosi, note animali e selvagge, ananas maturo su un sottofondo minerale e di dolci spezie. Al palato colpisce per la capacità di sapersi imporre con pienezza gustativa mantenendo una snellezza ed una facilità di beva grazie alla componente acida ancor viva e, soprattutto, per la sapidità di cui questo vino è ben dotato. Bellissimo, sarà banale, ma talvolta le parole non bastano.



(Nota di Mauro Erro – 11/07/08)