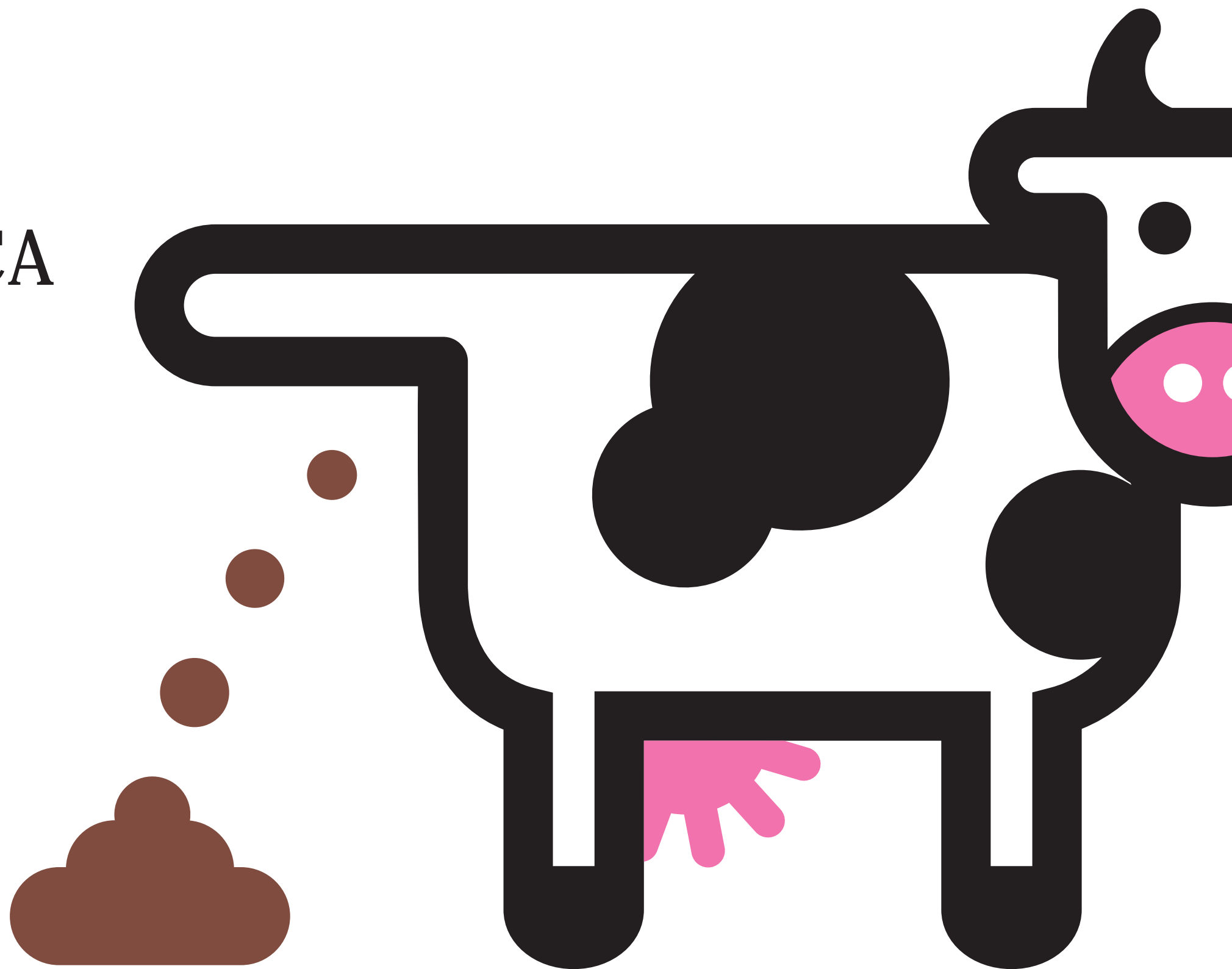


BIODINAMICA ITALIANA

D A N I E L E M A E S T R I

I SOMMELIER, GLI APPASSIONATI, I CRITICI SONO ATTRATTI DAL GUSTO DEL VINO. IL LORO INTERESSE È QUELLO DI SCOVARNE LE QUALITÀ, APPREZZARLE E SVISCERARLE SIA PER IL PROPRIO PIACERE SIA PER COMUNICARLE AGLI ALTRI. PER QUESTA RAGIONE MOLTI PRODUTTORI NON RIVELANO DI PRODURRE SEGUENDO I PRINCIPI DELLA BIODINAMICA, VOLENDO DONARE IL PIACERE DEL VINO E BASTA. MENTRE ALTRI NE FANNO UNA BANDIERA CHE RAPPRESENTA LA PROPRIA AZIENDA. CERTAMENTE C'È UN POPOLO FAVOREVOLE E UN ALTRO SCETTICO. NOI, PER LA PRIMA VOLTA ABBIAMO VISITATO QUESTO MONDO. E VE LO RACCONTIAMO.





■ *Il corno-letame e il corno-silice, rispettivamente preparato 500 e 501, sono concimi ottenuti da letame o cristallo di rocca polverizzato, inseriti in un corno di vacca, seppellito in autunno e dissotterrato a primavera. 100 grammi sono sufficienti per concimare un ettaro di terreno.*

“Questo vino NON è conforme alla coltivazione biodinamica”. Provando per un momento a rovesciare i termini della questione, la menzione magriana calerebbe a pennello all’immensa massa planetaria dei vini industriali, prodotti secondo una logica aberrante e decontestualizzante, che considera il terreno nient’altro che mero supporto della vite. Al pari delle avvertenze di legge sui pacchetti di sigarette, si immagini che effetto farebbe l’elenco degli additivi e delle pratiche enologiche ammesse, così spesso “gravemente nocivi” non soltanto alla salute del consumatore, ma altresì all’immagine di quel vino e al territorio ad esso legato. Purtroppo si verifica l’esatto contrario: i vini universalmente accettati come “normali” sono prodotti “moderni”, espressione di un sempre più diffuso gusto “internazionale”, che fa piazza pulita dello scomodo ed obsoleto concetto europeo di “terroir” e del rispetto di esso come organismo vivente, portato avanti per secoli dai Benedettini di formazione aristotelica. È la morte di quella cultura del vino che abbiamo sempre propagato e difeso, è drammatico rischio di estinzione per le piccole imprese vitivinicole che operano con criteri artigianali, è seria incognita che pesa sulla salubrità dei prodotti. Eppure, sono ben poche e disorganiche le voci contro, e troppo spesso appare distratto e sordo il popolo del vino. Anche quando, a mettere in guardia contro la sostituzione della chimica alla biologia, sono personaggi di fama come l’oncologo Umberto Veronesi, che nell’ambito di una recente campagna di prevenzione ha rivolto un appello a preferire i prodotti biodinamici.



“Terroirista” è, secondo un neologismo coniato dai coniugi-biologi Bourguignon, il viticoltore che si ribella a questo stato di cose, abbracciando in maniera più o meno convinta i principi opposti della biodinamica. In base ad essa, l’insieme pianta-terreno costituisce un unico organismo vivente, in grado di prosperare soltanto in armonia con l’ambiente complessivo e relativo macrocosmo, influenzato dagli astri e dalle loro fasi. Il movimento biodinamico prende storicamente l’avvio a partire dalle otto conferenze tenute nel giugno del 1924 a Koberwitz in Slesia da Rudolf Steiner, filosofo e scienziato, fondatore della dottrina antroposofica. Tali conferenze intendevano conferire un orientamento a un gruppo di agricoltori “pratici”, preoccupati - già al tempo - di un inesorabile degrado qualitativo di sementi e coltivi. Steiner ammonì che l’agricoltura “materialista” avrebbe condotto, nel volgere di pochi decenni, a prodotti talmente degenerati “da non essere più adatti al nutrimento umano già nel corso del secolo attuale”. Il pensatore scomparso l’anno successivo, ma a portarne avanti le idee è il movimento di agricoltori “sperimentali”, del Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise (Centro di ricerca per l’agricoltura biodinamica), sviluppatosi esponenzialmente soprattutto dall’ultimo dopoguerra, sulla base di linee-guida poi confluite nei disciplinari agronomici della Demeter Bund, fondata nel 1952. Assunto fondamentale della pratica biodinamica è mantenere vivi e vitali terreno e habitat circostante. Secondo il Prof. H. H. Koepf - forse il massimo scienziato agronomico steineriano - preparati biodinamici come il cornoletame e il corno silice (da seppellire nel ter-

reno) “stimolano i processi vitali nel suolo e nelle piante, in modo da renderli capaci di assorbire i sottili influssi ambientali”. L’intento è di energizzare la vitalità interiore dei tessuti viventi - vegetali e microanimali - ovvero alimentare le forze e le difese autogene delle piante, attraverso la loro completa integrazione nei processi organici naturali, terrestri, atmosferici e cosmici. La vite così allevata è in grado di sviluppare una naturale resistenza alle fitopatie, mantenendosi naturalmente vigorosa e produttiva. Sulla scorta di tali osservazioni,

Claude Bourguignon, ingegnere-agronomo, è stato il primo ad auspicare, fin dagli anni Settanta, meno chimica nei suoli e più vita nelle vigne, avvertendo che a causa dei pesticidi anche in prestigiosi cru l’attività del sottosuolo era inferiore a quella del Sahara. A differenza della pratica “biologica”, i biodinamici non si limitano a trattare i suoli con aggiunte pure e semplici di sostanze quali azoto e fosforo, ma operano sottili diluizioni dei preparati che, per irraggiamento dinamico,

mobilitano i processi formativi e le forze plasmatiche naturali. A nulla serve, secondo Steiner, aggiungere sostanze “saltando il passaggio attraverso l’elemento vita... Per la pianta sono molto più importanti le forze viventi che le sostanze come tali”. I preparati innescano (o dovrebbero innescare) l’influsso regolatore e organizzatore di forze e processi polarmente opposti - terrestri e cosmici - che generano sostanza e forma della pianta. Essi agiscono sempre attraverso un veicolo o vettore fisico quali, rispettivamente, il calcare e il silicio, poiché anche le forze cosmiche ed eteriche devono passare per l’attività generatrice del suolo e mai per diretto irraggiamento alla vite. Sono





proprio questi gli aspetti più duramente contestati, accusati di esoterismo pseudoscientifico. Vanno oltre gli sperimentatori Coulomb e il nostro Anello, che scelgono di verificare sperimentalmente gli effetti indotti dall'agricoltura biodinamica sulle colture. Assai interessanti, ad esempio, appaiono le analisi peziolari, biochimiche e citologiche di Coulomb, concernenti la fissazione del fosforo e la localizzazione dei fenoli nei vari compartimenti intracellulari dell'acino, in grado di evidenziare la massima organizzazione architettonica negli acini biodinamici e una minor coerenza in quelli biologici, mentre quelli provenienti da "viticoltura integrata" presentano frequenti rotture cuticolari e un'organizzazione tissutale compromessa dall'azione drastica dei trattamenti chimici. Quanto all'osservanza dell'influsso dei cicli lunari, che oggi fa sorridere gli scettici, basti ricordare l'importanza fondamentale da sempre rivestita nel vecchio mondo rurale. Non di superstizione si tratta, dunque, semmai di parentela con le "energie sottili", care alle discipline olistiche: esse non sono state (ancora?) strumentalmente

rilevate ma la Medicina Tradizionale Cinese, che su di esse si fonda, vanta ben cinquemila anni di osservazione clinica, ossia di sperimentazione dei relativi effetti terapeutici. La "conformazione temporale dell'organismo vivente, collegato sia all'ambiente direttamente circostante sia al cosmo" (Steiner) è sviluppata applicativamente nel famoso Calendario biodinamico di Maria Thun,

che illustra e intreccia tutti i cicli planetari, con le loro mutue azioni sulle colture. Josko Gravner ne riporta, nel suo bel sito web, gli effetti viticolture del ciclo lunare. "C'è molta confusione sul biodinamico" avverte Carla Benini Ventimiglia, agronoma e titolare di Sassotondo, azienda maremmana a marchio Demeter dallo scorso anno. "Basti ricordare che Steiner non beveva affatto vino, considerandolo la perdizione dell'uomo. Nessuno dovrebbe affermare che i vini biodinamici sono migliori degli altri, semmai che c'è un'attenzione ben maggiore all'ambiente, al suolo e alla materia prima. Che ripaga con una qualità impensabile nel tradizionale. Ma poiché ciascun produttore campa del proprio lavoro, è inevitabile mediare tra gli aspetti stellari-cosmogonici e gli aspetti economici! Noi abbiamo abolito del tutto i prodotti di sintesi, sostituendoli efficacemente con valeriana, equiseto, achillea, corteccia di quercia e preparati simili, ma vaporizzati a dosi minime di tre grammi per ettaro, e i risultati si vedono a un punto tale che i contadini, scherzando sulla vigoria della vigna, chiedono se spruzziamo acqua santa..."

Ad abbracciare il biodinamico, in effetti, è un numero crescente di onesti sperimentatori e laboriosi scienziati della natura, ma non si escludono astuti manipolatori della comunicazione né improvvisati egocentrici in cerca di visibilità. Se la ricerca biodinamica ha una lunga storia, il suo rivolgersi al vino con sistematicità è fenomeno piuttosto recente, contando due o tre decenni di vera sperimentazione. S'inizia a discuterne grazie soprattutto al vulcanico Ni-

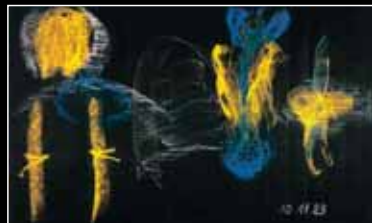
colas Joly del celebrato Coulée de Serrant e al portabandiera alsaziano Zind-Humbrecht, spalleggiati dai borgognoni Leroy, Leflaive e Comtes Lafon, senza dimenticare il compianto outsider Dagueneau. Produttori come quest'ultimo, o come Leflaive e Lafon, in realtà, pur decisamente convertiti alla biodinamica, rifiutano ogni etichetta, mantenendosi saggiamente al di fuori di sterili polemiche di bandiera. E il biodinamico italiano a che punto è? Nella panoramica che segue, che tuttavia non pretende di essere esaustiva, abbiamo inserito produttori molto eterogenei per impostazione e filosofia di produzione, comprendendo sia aziende che vinificano uve certificate Demeter (il marchio ufficiale dell'associazione biodinamica internazionale) tra cui Alois Lageder, San Fereolo a Dogliani, Pievalta del Barone Pizzini nello jesino, la Tenuta di Valgiano in Lucchesia, Duemani e Caiarossa a Riparbella nel pisano, fin giù alle Cantine del Notaio nel Vulture. Inoltre, "biodinamici moderni", capitanati dal veterano Leonello Anello, come la ligure Selvadolce, il Podere San Vito sulle colline bolognesi, Querciabella a Greve in Chianti, il Brunello Stella di Campalto (pure certificato Demeter). Senza dimenticare coloro che mantengono una loro personale libertà operativa, pur applicando magari i principi biodinamici da trent'anni come i Loacker - sudtirolesi con tenute an-

■ *Dalle piante officinali Achillea, Camomilla, Ortica, Quercia, Tarassaco e Valeriana, fatte macerare in contenitori costituiti da varie parti del corpo di animali, si ottengono i cosiddetti preparati da cumulo.*





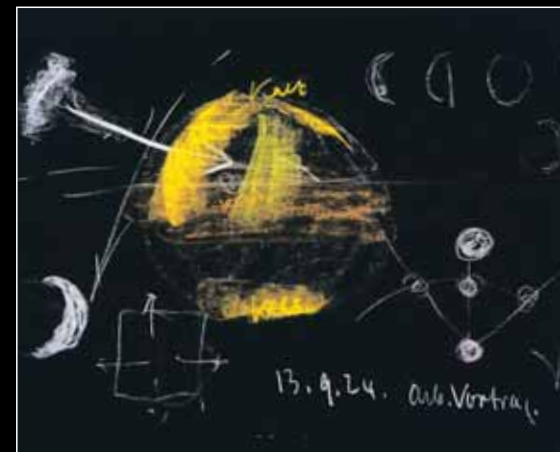
che in Maremma e a Montalcino - o la Cascina degli Ulivi di Novi Ligure. Vero è che il numero delle aziende biodinamiche è in crescita costante, e appare difficile verificarne l'appartenenza nell'ambito di un movimento assai composito, aperto da battistrada come Gravner e poi Maule, che ora conquista anche produttori, piccoli ma significativi, come Paolo Bea a Montefalco e Aurora del Barricadero. La distribuzione geografica sul territorio appare ancora sbilanciata e sostanzialmente concentrata su alcuni poli d'irradiazione fondamentali. Il primo è senza meno quello altoatesino, la cui vicinanza geografica e culturale col mondo germanico rende naturale l'osmosi coi principi steineriani. Oltre al menzionato Loacker, Alois Lageder ci ha fornito delle "prove di botte" già estremamente raffinate in termini di complessità e tessitura aromatica. Inoltre, i vini della linea "beta delta" (bios dinamikòs) del 2008 mostrano, al riassaggio dopo quasi un anno dalla prima degustazione in anteprima, un'apertura significativa del loro corredo aromatico. La sorprendente novità del territorio proviene



tuttavia da Caldaro (Kellerei Kaltern) ove un piccolo gruppo di viticoltori, assistiti dalle strutture sociali della cantina, ha adottato un'autentica pratica biodinamica, ottenendo la certificazione delle uve a partire dalla vendemmia 2006. Ne derivano ora i vini della linea biodinamica "Solos", un nome esplicitamente riferito al primato della cura olistica del suolo, richiamato anche dalla grafica indubbiamente steineriana delle belle etichette. Nonostante l'annata 2008 sia stata impegnativa in Sud Tirolo, con abbondanza di precipitazioni e conseguenti alte pressioni virali, abbiamo riscontrato vini di inconsueta eleganza ed equilibrio ma, soprattutto, dotati d'un rapporto qualità/prezzo davvero impressionante, con l'uvaggio Bianco a mostrare un concerto di erbe alpine su un fondo minerale perfettamente amalgamato nel corpo gustativo ed aromatico. Un'ampia diffusione si va riscontrando nel Monferrato dove, oltre alle consolidate realtà di Cascina Zerbetta e Cascina degli Ulivi, vi sono numerose cantine emergenti. Nel panorama monferrino La Raia di Novi Ligure presenta una Barbera piena e matura ma elegante e balsamica e, soprattutto, il Gavi Pisé del 2007 che, a fronte di un prezzo di 15 euro, offre un Cortese arricchito da una lunga permanenza sulle fecce fini, con un'acidità fruttata e nuance minerali, quasi d'idrocarburi, ben composte nell'armonia

d'insieme. Poco distante dall'alessandrino, a Dogliani, San Fereolo produce da anni un'eccellente gamma di vini profondi e composti, già ampiamente riconosciuti in sede critica. Se le Langhe appaiono sinora riottose alla penetrazione biodinamica, opposto è il discorso per la Toscana che, con le sue molteplici caratterizzazioni territoriali, appare un vero centro d'irradiazione e sperimentazione. In Lucchesia, Saverio Petrilli segue sia la storica Tenuta di Valgiano che l'avventurosa sfida montana del Podere Còncori in Garfagnana. Valgiano si conferma a mezzo d'un bianco da Chardonnay, Sauvignon e un po' di Vermentino, con un naso insieme grasso e agrumato nonché una bocca ove la nota burrosa integra e compensa il fondo minerale; i due rossi sono essenziali e profondi, con note di spezie scure e un tono territoriale lievemente fumé. Scendendo verso il pisano, s'incontra la "nuova promessa" della Tenuta di Poggio (interessanti i rossi) e poi il comune di Riparbella, che annovera la sicura eccellenza

di Duemani e Caiarossa; la prima, seguita da Luca D'Attoma, presenta due ricchi, complessi monovitigno da Syrah e Cabernet Franc nonché una più semplice miscela paritaria di quest'ultimo col Merlot. Caiarossa è, tra le nostre biodinamiche, la cantina forse più vicina alla scuola francese, con lo splendido e dolce "Oro" da Petit Manseng e uno stratificato rosso da ben sette vitigni, bordolesi e mediterranei, territorializzati da un 23% di Sangiovese. Nel senese, diversi produttori importanti praticano un "biodinamico apocrifo", nel senso originario di non-rivelato; tra le piccole aziende dichiaratamente naturaliste e steineriane, invece, appare nitido e convincente il rosso da vigne vecchie di Colombaia da Colle Val d'Elsa. Al colmo dell'eccellenza chiantigiana Querciabella dichiara la sua appartenenza biodinamica sin nell'etichetta, e ha ulteriormente arricchito di terri-



torialità i suoi fuoriclasse, come il Camartina. Montalcino, invece, si evidenzia con il Corte Pavone dei Loacker e Stella di Campalto del Podere San Giuseppe, due nobili Brunelli dall'inconfondibile marcatura ilcinese. La Maremma, infine, si presenta con due rossi che sarebbe difficile non definire terroiristi, il Ciliegiole de La Busattina e il Morellino di Valdifalco: in ambedue i casi, la pur differente nota minerale assume toni lievemente marini e la prepotente macchia mediterranea integra una nota di frutta polposa. La Busattina è, inoltre, azienda modello per trasparenza nella pratica biodinamica giac-

ché sintetizza, nella controtichetta di tutti i suoi vini, ogni processo e prodotto utilizzato in vigna e in cantina, oltre alle analisi che evidenziano, ad esempio, per il Ciliegiole 27 mg/l di solforosa totale e 8 di libera. Fuori dai centri d'irradiazione menzionati, si rinvengono diverse realtà territoriali, piuttosto isolate o già consolidate. Tra le prime, in Veneto, la slanciata fragranza del Prosecco Perlage e il fre-

scuo equilibrio della piccola produzione di Masiero, un Merlot da suoli vulcanici del vicentino. Tra le seconde si segnala, quasi al confine ligure con la Francia, l'ottima impronta olfattiva del Pigato e del Vermentino di Selvadolce, dalla struttura insolitamente pronunciata. Il Vigneto San Vito, invece, elabora un Cabernet Sauvignon e un Pignoletto ricchi di sostanza minerale, sfruttando al meglio la sottozona di Monteveglio, nobile tra i colli bolognesi. Infine Pievalta, nei Castelli di Jesi, presenta un ventaglio di Verdicchio dalla riconoscibile impronta territoriale.

Il panorama del Sud appare in crescita, ma ancora lacunoso e frammentario. Fa eccezione Cantine del Notaio, ove Gerardo Giuratrabocchetti acuisce biodinamicamente il sostrato generatore vulcanico del più antico e illustre vitigno italico a bacca rossa.

QUESTI I VINI "BIODINAMICI" ASSAGGIATI

DANIELE MAESTRI / CLAUDIA CHIAROTTI

PIEMONTE

■ CASCINA DEGLI ULIVI

Strada Mazzola - 15067 Novi Ligure AL - 0143 744598

• 84 •

GAVI FILAGNOTTI 2006

Bianco Doc - Cortese 100% - 12,5% - € 11

Paglierino intenso e luminoso con riflessi verdolini, penetrante e minerale, zolfo, ferreo, con legno di acacia a marcare il lato dolce floreale. Secco e citrino, quasi asciugante, tuttavia fresco e di buona persistenza, con virtù detergenti e dissetanti. Finale argilloso. 11 mesi in botte.

• 80 •

MONFERRATO DOLCETTO NIBIÒ TERRE BIANCHE 2006

Rosso Doc - Dolcetto 100% - 14,5% - € 11

Veste sgarbante rubino su fondo violaceo, penalizzato da lieve riduzione. Minerale e animale, ematico e balsamico, ricco di piccoli frutti rossi (ciliegia in primis) alternati a cacao amaro e caffè. Tannini un po' asciuganti, ma potenza e persistenza non mancano. Un anno in botte e 24 in bottiglia.

• 78 •

PIEMONTE BARBERA MOUNBÈ 2005

Rosso Doc - Barbera 85%, Dolcetto 10%, Ancellotta 5% - 14% - € 16

Rubino pieno senza cedimenti, vivido e consistente. Penalizzato da volatilità un po' alta e riduzione, con pungenza da acetone e smalto sovrapposta alla nota fruttata e floreale. Bocca calda e generosa, piuttosto rustica, tuttavia in buon equilibrio tra morbidezza e tannini in rilievo. Vinilico. 16 mesi in legno.

■ CASCINA ZERBETTA

Strada Bozzola 11 - 15044 Quargento AL - 0131 219650

• 85 •

BARBERA DEL MONFERRATO 2007

Rosso Doc - Barbera 100% - 14% - € 7

Rubino su fondo porpora, impenetrabile e grasso, tutto disposto su note di frutta rossa matura - gelso, mora, marasca - con accenti balsamico-mentolati di eucalipto e cardamomo, resi più complessi da una nota ematica e da mineralità che rammenta l'argilla umida. Gusto rimpolpato da coerente ritorno fruttato, a mediare con il profilo tagliente acido-tannico. Vino moderno, privo di note di rovere, ma molto espressivo della varietà e del territorio. 6 mesi in acciaio.

• 84 •

MONFERRATO ROSSO PIANGALARDO 2007

Rosso Doc - Barbera 70%, Cabernet Sauvignon 30% - 15,5% - € 10

Rubino profondo, fase olfattiva ancora condizionata dal rovere di affinamento con note balsamiche di eucalipto intrecciate a note di frutta matura e a un tocco minerale. Bocca fresca e calda, in buon equilibrio. 12 mesi in tonneau.

• 80 •

MONFERRATO BIANCO 2009

Bianco Doc - Sauvignon 100% - 15% - € 15

Paglierino pallido, naso decisamente intenso e lievemente fumé con toni vegetali in primo piano (sambuco, ortica, asparago misto a pietra focaia).

In sottofondo, macedonia estiva e cucurbitacee (cetriolo). L'alcol è l'asse portante della gustativa, più giocata su forza che su finezza, con conseguente appiattimento delle sensazioni già avvertite al naso. Acciaio.

■ FRANCESCO BREZZA TENUTA MIGLIAVACCA

Via Cascina Migliavacca 31

15020 San Giorgio Monferrato AL - 0142 781761

• 84 •

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE 2006

Rosso Doc - Barbera 95%, Freisa 5% - 13,5% - € 16

Tra rubino e granato profondo e consistente. Il rustico vinoso della Barbera è nobilitato dal rovere molto esatto, vivificante e balsamico che inquadra ciliegia selvatica, visciola, prugnoli spinosi, più una nota ematica e di tabacco mentolato. Bocca al tempo stesso calda e viperina, avvolgente e guizzante, in bell'equilibrio gustativo, di apprezzabile persistenza. 18 mesi di botte.

• 82 •

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE 2009

Rosso Doc - Grignolino 95%, Freisa 5% - 13% - € 14

Rubino molto trasparente, tuttavia di buona consistenza. Naso suadente e avvolgente, un poco sbarazzino con la sua fragranza vinoso mista a lampogni, gelsi, ribes, con tocco minerale di cipria e talco. Palato compatto, col piglio del Grignolino più tradizionale ma in buon equilibrio, pulito. Di buona persistenza, appena amaricante in chiusura. Botte per 6 mesi.

• 78 •

MONFERRATO FREISA 2009

Rosso Doc - Freisa 100% - 13% - € 14

Porpora molto scuro, con lieve carbonica e netto profumo di viola, nocciolo di ciliegia, lampone e susina, ancora vinoso. Media persistenza. 6 mesi in acciaio.

■ LA RAIÀ

Strada Monterotondo 79 - 15067 Novi Ligure AL - 0143 743685

• 90 •

GAVI PISÉ 2007

Bianco Doc - Cortese 100% - 13% - € 15

Paglierino più pronunciato e molto luminoso, naso evoluto a idrocarburi e miele, su sottofondo fruttato ampio e articolato, costellato di artemisia, erbe officinali, fieno odoroso. Bello sviluppo gustativo rimpinguato dalla sosta sulle fecce fini, ben compensata da mordente acido e chiusura che ricorda il salgemma, gran corpo, sentori da vino di paglia. Vigne di 70 anni, un anno in acciaio sui lieviti.

• 87 •

PIEMONTE BARBERA LARGÉ 2007

Rosso Doc - Barbera 100% - 14% - € 18

Rubino fitto con unghia violacea. Naso ricco stratificato e profondo, elegante nei riconoscimenti di frutta matura, impreziositi da accenti balsamici, mentolati e speziati, con legno di cedro. Fase gustativa molto misurata in bell'equilibrio tra sensazioni calde rimpolpate da ciliegia sotto spirito e freschezza giovanile su supporto tannico già integrato al corpo. 18 mesi in barrique.

• 82 •

GAVI 2008

Bianco Doc - Cortese 100% - 12,5% - € 9,50

Paglierino pallido con riflessi platino. Delicato impatto di fiori bianchi primaverili inebrianti - mughetto, biancospino - cui fa contrasto un sottofondo minerale calcareo-gessoso. Palato nervoso, con sopravvento sapido acido e chiusura agrumata minerale. 6 mesi in acciaio.

■ NUOVA CAPPELLETTA

Via Ca' Cappelletta 9

15049 Vignale Monferrato AL - 0142 933135

• 81 •

MONFERRATO CASALESE CORTESE 2009

Bianco Doc - Cortese 100% - 12,5% - € 8

Paglierino tenue, naso fragrante di ananas, banana, agrumi, mela limoncella e fiori bianchi. Pseudocalore ben compensato dalla freschezza, non immenso ma fresco e fragrante fino alla chiusura sapida. Un buon Cortese del territorio da solo acciaio.

• 80 •

MONFERRATO CHIARETTO BATACLAN 2009

Rosato Doc - Nebbiolo 100% - 14% - € 8

Chiaro brillante, piacevole e sincero il corredo olfattivo di lampone, fragoline, ribes rosso. Bocca scorrevole un po' semplice, rinfrescata da opportuna acidità e tannini mansueti.

• 79 •

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE 2009

Rosso Doc - Grignolino 100% - 13,5% - € 8

Luminoso, privo di cenni ossidativi. Schietto e vinoso, molto varietale con il suo bagaglio di piccoli frutti rossi e semplice di peonia, appena rilevato da tocco speziato di pepe. Bocca di garbata astringenza, detergente e un filo rustica nel citare il Grignolino d'antan. Chiusura nitida.

• 78 •

PIEMONTE CHARDONNAY 2009

Bianco Doc - Chardonnay 100% - 13,5% - € 8

Paglierino volgente a dorato, naso fresco e nitido di ginestra, camomilla, fieno secco, frutta estiva a polpa gialla, molto solare. Bocca meno articolata, basata sul semplice equilibrio pseudocalore morbidezza con chiusura sapida e persistenza media, con lieve impressione di astringenza da sosta sulle bucce. Acciaio.

• 77 •

BARBERA DEL MONFERRATO SSA 500 2009

Rosso Doc - Barbera 100% - 14% - € 8

Continua la serie dei vini onesti dal costo contenuto, un po' semplici e rustici ma piacevoli. Rubino profondo, naso non del tutto nitido, bocca con acidità in evidenza. Tuttavia perfetto su gastronomia langarola (salami).

• 76 •

MONFERRATO FREISA 2009

Rosso Doc - Freisa 100% - 13,5% - € 8

Naso offuscato. Bocca vivace con ritorno di carbonica, piccoli frutti rossi (lampone), mordente tannico un po' rustico.



■ SAN FEREOLO

Borgata Valdibà 59 - 12063 Dogliani CN - 0173 742075

• 86 •

DOLCETTO DI DOGLIANI VALDIBÀ 2007

Rosso Doc - Dolcetto 100% - 14% - € 12

Rubino cupo, fruttato di ribes nero, ciliegia ferrovia, mora di agosto con tocco balsamico e felce umida. Bocca morbida con un pizzico di austerità a conferire distinzione, ritorno dell'humus tipico del territorio. Notevole la persistenza.

• 85 •

DOGLIANI 2006

Rosso Doc - Dolcetto 100% - 14,5% - € 15

Ricco corredo di mirtillo, more, crema di cassis, nel quale l'apporto del rovere conferisce grassi toni empireumatici di caffè e cioccolato, completati da spezie scure e chiodi di garofano. Palato "gajardo", speculare e di bella persistenza.

• 85 •

COSTE DI RIAVOLO 2006

Bianco Vdt - Riesling Renano 70%, Gewürztraminer 30% - 14% - € 12

Paglierino tendente al dorato, di apprezzabile consistenza. Notevole l'impatto olfattivo per carica aromatica e minerale di pietra focaia e idrocarburo. Bel connubio tra profumi dolci (mandarino cinese, rosa, geranio, note di triple sec e Mirabella) e più austera mineralità. Bocca sorprendente per brio e freschezza che bilanciano l'alcol generoso e la morbidezza glicerica, sfumati in un finale citrino e sapido.

• 84 •

LANGHE AUSTRI 2005

Rosso Doc - Barbera 100% - 14,5% - € 15

Rubino tendente al granato, fortemente balsamico, rimanda a tabacco mentolato, eucalipto e cardamomo che si alternano a violetta e ciliegia matura. Palato in linea, dinamico per bella vena di freschezza, con tannini appena asciuganti e chiusura sapido-minerale.

■ CASA WALLACE

Via Piazze 25 - 15010 Cremolino AL - 0143 879502

• 84 •

DOLCETTO 2007

Rosso Doc - Dolcetto 100% - 13% - € n.d.

Rubino vivido con unghia violacea. Di sicuro impatto vinoso, rammenta un Beaujolais village con i suoi sentori di frutta rossa dolce misti a suggestioni vegetali di sottobosco, con tannini ben ritmati e lieve latenza vegetale. 9 mesi in barrique e 9 in botte grande. Stufato con cipolle.

• 83 •

MONFERRATO ROSSO 2007

Rosso Doc - Dolcetto 50%, Barbera 25%, Merlot 12,5% e Cabernet 12,5% - 14% - € n.d.

Tra rubino e violaceo, denota corredo olfattivo piuttosto semplice ma accattivante con la sua fragranza floreale di peonia, iris e lilla e il fruttato rilevato da una punta dolce di paprica e peperone rosso. Caldo, avvolgente, di buona morbidezza offre valido supporto tannico al finale dove torna la frutta matura. Non grande complessità ma piacevolezza ed equilibrio. 8 mesi in botte e in barrique.

ALTO ADIGE

■ CALDARO

Via Cantine 12 - 39052 Caldaro BZ - 0471 963149

• 88 •

SOLOS BIANCO 2008

Bianco Igt - Pinot Bianco 40%, Chardonnay 25%, Pinot Grigio 25%, Sauvignon 10% - 13% - € 9

Paglierino scintillante, è una vera sinfonia odorosa di erbe alpine, menta piperita, fieno, verbena, ortica, ben assortite a pera, mela limoncella e frutta a polpa bianca, con una nota vibrante di pepe bianco su fondo minerale d'ardesia. Tornano puntualmente al palato i sentori già avvertiti al naso, sfumati da note amarognole (rughetta, erba cipollina) ed eccellente equilibrio. Acciaio.

• 84 •

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER SOLOS 2008

Bianco Doc - Gewürztraminer 100% - 15,5% - € 13

Esemplare della tipologia, è molto intenso di geranio e rosa bianca, addirittura esplosivo nel suo corredo terpenico che vira a mineralità superba. In bocca rivela lieve residuo zuccherino, peraltro in perfetto equilibrio con la sinergia acido-sapida molto pronunciata. È lungo, carnoso, di grande finezza nonostante l'elevato valore alcolico. 5 mesi sui lieviti.

• 84 •

ALTO ADIGE VERNATSCH SOLOS 2008

Rosato Doc - Schiava 100% - 12,5% - € 7,50

Chiaro appena evoluto. Fragante di fiori rossi di territorio come roodendo e piccoli frutti di bosco. Coerente al palato. L'impressione è di bacche selvatiche mature e tuttavia acidule in buon equilibrio con la componente alcolica. Chiusura lievemente ammandorlata di bel garbo sapido. 8 mesi in botte grande.

■ ALOIS LAGEDER

Tör Löwengang - Vicolo dei Conti 9
39040 Magrè BZ - 0471 809500

• 90 •

ALTO ADIGE CABERNET LÖWENGANG 2008

Rosso Doc - Carmenère 40%, Cabernet Franc 30%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 10% - 13% - € n.d.

Del campione di botte impressionano la ricchezza di pigmento e di estratto. Il naso è una sintesi compressa di frutta nera, pepe ed elementi vegetali, e la bocca è altrettanto criptica, ma promette ampiezza e felice sviluppo in grazia di componente tannica già ben ordinata e priva di impuntature. Barrique.

• 90 •

BETA DELTA CHARDONNAY PINOT GRIGIO 2008

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Pinot Grigio 50% - 13% - € 13,50

Paglierino quasi brillante, dall'ordito olfattivo elegantissimo, primaverile di mugugno e gelsomino. Bene assortita la frutta tropicale - guava e ananas - con erbe fini di maggiorana e timo e gran dovizia di polpa di frutta estiva (peretta, kiwi, mela Smith). A tanta coralità di suggestioni olfattive fa riscontro una bocca equilibratissima senza eccessi e asperità, tutta ricolma di ritorni fruttati e floreali. Solo acciaio.

• 90 •

BETA DELTA LAGREIN - MERLOT 2008

Rosso Igt - Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 13% - € 18,50

Incipit olfattivo tutto incentrato su ribes e altri frutti di bosco, con tocchi floreali, di pepe rosa e cenni minerali. Bocca carnosa ma aggraziata, corpo esatto e tannini ritmati.

• 87 •

ALTO ADIGE CHARDONNAY GAUN 2009

Bianco Doc - Chardonnay 100% - 13% - € 14

Paglierino brillante. Naso dolce e affabile, esemplare della tipologia per pulizia e grande eleganza. Un vero carosello di giacinto, narciso, rosa bianca, cedro, mandarinetto cinese, mela cedrina, frutta esotica e nostrana. Bocca lunga e sorprendente, ricalcata sulle medesime sensazioni con evidente accento minerale.

■ LOACKER

Santa Justina 3 - 39100 Bolzano - 0471 365125

• 83 •

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER ATAGIS 2008

Bianco Doc - Gewürztraminer 100% - 14% - € 16

Colore incredibilmente brillante e profumo zuccherino. Subito bilanciato da potente timbro agrumato di lime e pompelmo, coerente con l'immediata freschezza perfettamente sagomata sull'alcol; il corpo appena scarso è sagacemente rimpolpato da impercettibile residuo zuccherino. Il tutto a vantaggio di beva piacevolissima. Tocco minerale ben riassorbito nel bagaglio gusto-olfattivo. Acciaio.

• 87 •

MORELLINO DI SCANSANO VALDIFALCO 2007

Rosso Docg - Sangiovese 87%, Cabernet Sauvignon e Syrah 13% 14,5% - € 12

Rubino su fondo violaceo, di bella luminosità e consistenza. Emerge un tono fruttato maturo, completato da pepe e tocco minerale di roccia vulcanica calda, ferrigna, con accenti boschivi di rosmarino, lavanda, lentisco. Caldo, morbido e generoso, di immediata soddisfazione ma non banale, prolungato da coda sapido minerale dove tornano i sentori di macchia. 12 mesi in botte.

• 88 •

BRUNELLO DI MONTALCINO

CORTE PAVONE 2004

Rosso Docg - Sangiovese Grosso 100% - 14,5% - € 45

Bel corredo cromatico rubino profondo, luminoso. Preludio a un quadro olfattivo in pieno stile montalcinese: violetta di bosco, confettura rossa, more e visciole, tabacco, cuoio, humus, china e liquirizia. Perfetta la rispondenza al palato, generoso, subito compensato da vena tartarica importante, con tannini ben presenti ma docili. Vendemmia ritardata, 36 mesi in botte e 2 anni in bottiglia.

VENETO

■ MASIERO

Via Chiarelli 1A
36070 Trissino VI - 0445 960403



si, marasca, prugna tabacco scuro, cuoio e pelliccia. Costellato di spezie scure. Il corpo vigoroso è ben supportato da intelaiatura tannica fitta che nella chiusura sapida rimanda a liquirizia, china, rabarbaro, moka. 12 mesi in barrique e 12 in bottiglia.

• 83 •

ALTROVINO 2007

Rosso Igt - Merlot 50%, Cabernet Franc 50% - 13,5% - € 22

Rubino cupo e compatto, impenetrabile ma molto vivido. Una lieve nota lattica offusca il fruttato intenso e maturo di ciliegia nera, mora e prugna balsamica. Alcol e freschezza in bell'equilibrio, tannini ancora da integrare, corpo robusto e notevole persistenza con strascico vegetale affiorante dal ritorno fruttato. 10 mesi in cemento.

■ FABBRICA DI SAN MARTINO

Via Piave S. Stefano 2511 - 55100 Lucca - 0583 394284

• 82 •

COLLINE LUCCHESI ROSSO 2007

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Cilieggiolo 10%, Colorino 10%, Canaiolo 10% - 13% - € 18

Rubino carico con riflessi granato. Bel corredo fruttato con punte stramature, ricco di sottobosco, suggestioni animali, tostatura, tabacco mentolato, rabarbaro e radice di liquirizia. Bocca coerente, di buon equilibrio, con tannini scorrevoli che assieme alla freschezza ne agevolano la beva. 12 mesi in legno più 18 in bottiglia.

• 76 •

COLLINE LUCCHESI BIANCO 2008

Bianco Doc - Vermentino 34%, Malvasia 33%, Trebbiano 33% - 13,5% - € 12

Oro antico. Il naso ha dolcezza mielata tendente al cotto (crema di marroni, sensazioni di mont blanc), in prima linea la tostatura che comprime un po' il timbro fruttato. Bocca dolce, carente di slancio, segnata da forte tostatura tuttavia più vivace e sapida in coda. Vinificato in legno, non filtrato, no lieviti, 6 mesi in tonneau.

■ LA BUSATTINA

Località Busattina - S. Martino sul Fiora
58014 Manciano GR - 0564 607840

• 87 •

CILIEGGIOLO 2007

Rosso Igt - Cilieggiolo 100% - 14,5% - € 30

Rubino cupo, preludio a un naso profondo ricco di frutta matura - marasca, more, prugne - floreale di viola e iris appassiti, pepe, cardamomo, eucalipto e accenti di macchia. Pieno riflesso del terroir maremmano anche al palato, gagliardo e polposo, un po' selvatico, supportato da tannini ben espressi. Fino a 18 mesi in botte.

• 83 •

TERRE ETHEREE 2006

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Cilieggiolo 15% - 13% - € 20

Rubino tendente al granato, evidenza con immediatezza sentori di tufo e pietra focaia, sposati a naso quasi piccante di paprica e pepe, ben assortito di frutti rossi e bacche selvatiche come mirto e sambuco. Palato lievemente

te scabroso, appena smagrito da acidità esuberante e tannini lievemente asciuganti. Finale pepato di buona persistenza. Fermentato in tini di acciaio, maturato in barrique per 6 mesi.

• 78 •

SAN MARTINO 2008

Bianco Igt - Trebbiano 75%, Malvasia 20%, Ansonica 5% - 13% - € 15

Tendente al dorato, di pingue consistenza. Media complessità olfattiva. In linea con i caratteri varietali del vitigno principale enfatizzato sulla sosta sulle fecce fini, maturato ma privo di reale ossidazione, minerale. Quasi feruginoso. Torna al palato l'impressione di frutti autunnali, sorbo, humus, foglia di castagno macerata e sapidità da tufo umido, da salnitro. Il tutto supportato da giusto calore alcolico. Acciaio.

■ PODERE CONCORI

Località Concori - 55027 Galliciano Fattone LU - 0583 766374

• 74 •

MELOGRANO 2007

Rosso Igt - Syrah 75%, a.v. 15% - 12,5% - € 15

Tra rubino e violaceo di buona profondità, vivido. Naso pimpante, piacevolmente vinoso, di melograno, pepe rosso, scioppo di cassis, piccoli frutti selvatici, cranberry e rosa. Corpo non particolarmente esuberante, scaricato da vena aspra e nervosa. Di media persistenza. 10 mesi di barrique (2 sui lieviti). Annata sotto tono rispetto alle precedenti.

■ QUERCIBABELLA

Via di Barbiano 17 - 50022 Greve in Chianti FI - 055 85927777

• 93 •

CAMARTINA 2006

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30% - 14% - € 72

Rubino cupo con unghia granata, fin dall'esordio olfattivo appare tutto giocato su eleganza e su bilanciamento delle componenti più che sulla forza alcolica e sulla concentrazione. Occorrono ripetute olfazioni per catturarne l'ampiezza ancora in divenire, con punte eteree promessa di felice evoluzione. Il palato ne apprezza la mirabile impostazione, supportata da tannini fitti quanto vellutati, da un'acidità senza cedimenti che non ostacola il ritorno possente di viola di bosco, piccoli frutti selvatici, suggestioni animali e silvestri, accenti minerali e balsamici. 22 mesi in barrique.

• 92 •

BATAR 2007

Bianco Igt - Pinot Bianco 50%, Chardonnay 50% - 13,5% - € 42

Bella e scintillante veste dorata. Raffinatissimo esordio olfattivo in cui ciascuna suggestione è ben calibrata rispetto alle altre: eleganza tropicale dello Chardonnay e pienezza fruttata del Pinot Bianco si intrecciano a spiccata mineralità, regalo di un terroir unico e misurato boisé conseguente alla maturazione di 10 mesi in barrique. Caldo e progressivo, slanciato da vivace freschezza, levigato e sapido. Di lunga e impeccabile persistenza.

• 92 •

PALAFRENO 2006

Rosso Igt - Merlot 100% - 14% - € 67

Rubino compatto e nereggiante, appena volgente al granato, saturo di pigmento e di estratto. Naso altrettanto fosco e profondo, un po' ritroso ad esalare la concentratissima ciliegia nera e matura, balsamica e avvolta da

cioccolato fondente come in un boero. Raffinatissimo il contrappunto balsamico e speziato, e il tocco minerale di grafite. Formidabile la parabola gustativa, calda e generosa in esordio, rinfrescata da vigorosa spalla acida, ritmata da tannini ben ordinati già predisposti a fondersi nel corpo robusto ma dinamico. 18 mesi in barrique.

• 84 •

CHIANTI CLASSICO QUERCIBABELLA 2007

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Cabernet Sauvignon 5% - 13,5% - € 18

Tra rubino e granato, è espressione elegante di una tipologia tra le più tradizionali. Violetta di bosco e piccoli frutti rossi dal tocco pepato e dai sentori di macchia selvatica tornano puntuali al naso e al palato. Grazie a tannini docili e a pronunciata freschezza invita a reiterare il sorso ed è versatile sulla cucina toscana più schietta. 12 mesi in barrique.

• 84 •

MONGRANA 2007

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 25% - 13,5% - € 13

Rubino fitto, intenso e ben centrato nei riconoscimenti di viola, piccoli frutti rossi lievemente animali, cui fornisce golosa integrazione la rotonda ciliegia del Merlot e il tocco vegetale del Cabernet. Palato gagliardo e incisivo, riflesso pieno del terroir maremmano, sapido e silvestre. Tannini arrotondati dai 3 mesi in legno.

■ TENUTA DI POGGIO COSIMO MARIA MASINI

Via di Poggio Alpino 16 - 56028 San Miniato PI - 0571 465032

• 86 •

NICOLE 2007

Rosso Igt - Sangiovese 100% - 13,5% - € 12

Rubino sangue di piccione con unghia granata, limpido di trasparente notevole, evidenza con immediatezza viola, ciliegia, alloro e bosso, più una curiosa nota animale che volge al balsamico canforato. Palato di perfetta rispondenza, equilibrato. Con rimandi a suggestioni più austere di grafite, caffè, tabacco, mallo di noce perfino amaricanti, ma di grande eleganza. 12 mesi in barrique sui lieviti.

• 85 •

COSIMO 2006

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Bonamico 10%, Canaiolo 10% - 15% - € 25

La bella veste rubino cupo, di grassa consistenza denota notevole estrazione polifenolica e annuncia un naso profondo con lieve nota lattica di crosta di formaggio e bel corredo di frutta matura veicolato con forza dal cospicuo grado alcolico. Bocca irruente e imponente, con tannini agguerriti, carnosa, con ritorno quasi sciropposo (mosto di fichi, prugna californiana, spezie quasi da porto e cardamomo). 12 mesi in barrique. Da vigna di oltre 50 anni di età.

• 80 •

DAPHNÉ 2007

Bianco Igt - Trebbiano 100% - 13,5% - € 18

Oro vecchio decisamente voluto e tuttavia luminoso. Naso sui generis di frutta stramatura lievemente ossidata fino a tocco rugginoso, disposto su note di sottobosco, castagno, felce, sorbo e giuggiole. Bocca speculare rimpolpata da dolcezza fruttata e sapidità, ben servita da componente acida che ne compensa in parte il profilo ossidativo. Netta la chiusura di radice di liquirizia. Un anno in barrique. Vigne di 50 anni.



■ TENUTA DI VALGIANO

Via di Valgiano 7 - 55018 Valgiano LU - 0583 402271

• 88 •

COLLINE LUCCHESI BIANCO 2007

Bianco Doc - Chardonnay 45%, Sauvignon 45%, Vermentino 10%
14,5% - € n.d.

Di un bel paglierino netto, ha grassa consistenza, preludio a un corredo olfattivo articolato e intenso quanto intrigante nei suoi rimandi a chinotto e arancia amara alternati a melone bianco, pesca e papaya, bouquet garnì con la salvia in primo piano, accenti burrosi da polpa di avocado. Tornano al palato pienezza fruttata e agrumata, con chiusura minerale.

• 87 •

COLLINE LUCCHESI ROSSO PALISTORTI 2007

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Merlot 15%, Syrah 15% - 14% - € n.d.
Ampio ed etereo, evoca spezie scure come pepe nero, chiodo di garofano e noce moscata intrecciate a suggestioni fruttate di marasca e more carnose e ben mature, muschio e sottobosco, lievi tocchi animali ed empireumatici. La bocca, scevra da ogni compiacenza e morbidezza d'acatto, evidenzia pieno carattere, ed è scandita da tannini ben levigati. Vinificato in legno, sosta un anno in barrique e uno in bottiglia.

• 86 •

COLLINE LUCCHESI ROSSO 2007

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Merlot 20%, Syrah 20% - 14% - € n.d.
Rubino fitto e vivido, è inizialmente ritroso, e richiede congrua ossigenazione prima di rivelare un corredo olfattivo di piccoli frutti rossi e neri, bacche di bosco, accenti balsamici e minerali. Palato coerente, dinamico per pronunciata freschezza, con tannini ben presenti ma docili e notevole persistenza.

■ MARCHE

■ PIEVALTA (BARONE PIZZINI)

Via Monteschivato 18
60030 Maiolati Spontini AN - 0731 780375

• 87 •

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE 2008

Bianco Doc - Verdicchio 100% - 13% - € 7

Paglierino splendente, luminosissimo. Bella espressione varietale di pesca, mela golden, anice, sambuco, biancospino e acacia con evidente nota salmastra e sentore di mandorla fresca. Bocca in buon equilibrio, calda e fresca, con lieve latenza amarognola e di erbe aromatiche a fare eco nella persistenza sapido minerale. Solo acciaio per 9 mesi.

• 85 •

SAN PAOLO

Bianco Vdt - Verdicchio 100% - 14% - € 13

Oro antico luminoso, surmaturato e ricco di frutta a polpa gialla, tuttavia nitido ed elegante, impreziosito da tocco minerale di idrocarburi e legno di rosa. La bocca appare un po' condizionata dall'alcol, ma è coerente il ritorno gusto-olfattivo. Vendemmia ritardata, due anni in acciaio.

• 84 •

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOMINÉ 2008

Bianco Doc - Verdicchio 100% - 13,5% - € 10

Paglierino leggermente più carico, sempre solare e splendente. Naso disposto su note più mature di pesca giallona, artemisia, camomilla. Bocca calda, tuttavia rinfrescata da buona acidità, sapido e persistente. Morbidezza in bocca un po' soverchiante. 8 mesi in acciaio.

■ BASILICATA

■ CANTINE DEL NOTAIO

Via Roma 159 - 85028 Rionero in Vulture PZ - 0972 723689

• 93 •

AGLIANICO DEL VULTURE IL SIGILLO 2006

Rosso Doc - Aglianico 100% - 14,5% - € 36

Colpiscono a prima vista la profondità e la ricchezza del pigmento e la suntuosità d'estratto. Caldo e concentrato il naso, esala con continuità sentori di frutta nera ben matura, marasca e amarena sotto spirito in primis, costellata di spezie dolci e balsamiche e di sentori diversi che vanno dal cuoio al tabacco aromatico, dalla scatola di sigari al rabarbaro, dall'humus alla grafite. Bocca ai limiti dell'alcolico, tuttavia modulata a perfezione da formidabile acidità, scandita con precisione da tannini croccanti e sontuosi. Il tutto con passo incredibilmente aggraziato malgrado la rimarchevole struttura. Vendemmia tardiva di uve surmature, 24 mesi in barrique.

• 92 •

L'AUTENTICA 2007

Bianco Dolce Igt - Moscato 70%, Malvasia 30% - 14% - € 27

Magnifico ambrato con pagliuzze oro-verde di grassa consistenza. Di pari raffinatezza e portato aromatico, vera cornucopia di miele, frutta sciroppata e candita, zenzero e cannella, zucchero d'orzo e datteri, cotognata e erbe aromatiche. Dolcezza subito rinfrescata dall'acidità e da sapidità minerale, con coda amaricante che ripropone il miele di tarassaco e corbezzolo. Vendemmia tardiva a fine ottobre, barrique per 14 mesi.

• 91 •

AGLIANICO DEL VULTURE LA FIRMA 2007

Rosso Doc - Aglianico 100% - 14,5% - € 32

Porpora impenetrabile. Naso stratificato e elegantissimo di piccoli frutti rossi molto maturi, dalla mora alla prugna, enfatizzato da dolcezza del rovere e sentori empireumatici di mora e cioccolato. Mineralità profonda e ben amalgamata al bouquet speziato. Incipit gustativo carnoso e avvolgente. Tenore alcolico mediato punto per punto da straordinaria freschezza, tappeto uniforme e vellutato di tannini fondenti nel corpo robusto, cioccolatoso in chiusura. 12 mesi in barrique e altrettanti in bottiglia.

• 88 •

AGLIANICO DEL VULTURE IL REPERTORIO 2007

Rosso Doc - Aglianico 100% - 14% - € 18

Rubino cupo su fondo violaceo ricco di pigmento e di estratto. Naso intenso e inebriante, dolce e vanigliato, con tocchi più austeri di tabacco aromatico, grafite e cacao amaro. Ampia progressione gustativa che apre

calda e generosa e rinfrescata da vena tartarica incalzante e appena asciugata in chiusura da tannini ancora da integrare nel corpo rigoroso. Notevole la persistenza fruttata e di liquirizia. 12 mesi in barrique.

• 84 •

IL ROGITO 2007

Rosato Igt - Aglianico 100% - 14,5% - € 13

Tra cerasuolo e chiaretto, floreale in prima linea con rimandi a rosa, oleandro e peonia, e fruttato dolce non troppo maturo di cerasa zuccherina non molto scura. Impreziosito da tocco minerale e speziato di pepe. Caldo e subito fresco, polposo, con lieve e soffice trama tannica e sapida chiusura. Barrique per 12 mesi.

• 84 •

L'ATTO 2008

Rosso Igt - Aglianico 100% - 14% - € 13

Tra rubino e violaceo. Intenso di fiori rossi, ciliegia e piccoli frutti di bosco, in cornice boisé. Secco al limite dell'asciutto, bilancia a dovere tenore alcolico e spalla acida. Prolunga la persistenza grazie a sapidità e a ritorno delle sensazioni fruttate, assortite di note animali. Fino a 6 mesi in botte.

• 84 •

LA STIPULA ROSÉ BRUT 2007

Rosato Igt - Aglianico 100% - 13% - € 19

Rosato buccia di cipolla, bollicine fini e persistenti. Naso intenso non pulitissimo, un po' sulfureo. Piccoli frutti rossi, floreale di rosa selvatica, tocco di cipria cosmetica. Secco ma senza asprezze, rimpolpato da ritorno di lampone e ribes rosso dei quali mima anche la componente acida. Bello l'allungo sapido, regalo del territorio vulcanico. 12 mesi sui lieviti.

• 81 •

IL PRELIMINARE 2008

Bianco Igt - Aglianico v.b. 40%, Chardonnay 20%,
Malvasia 20%, Moscato 20%
13,5% - € 12

Paglierino con riflessi luminosi quasi platinati. Naso intenso e intrigante allea la finezza dello Chardonnay ai piccoli frutti rossi dell'Aglianico, alla spinta aromatica della Malvasia e del Moscato. Piena conferma al palato, che apre sull'eleganza e la ricchezza di frutto di Chardonnay e Aglianico, affidando la chiusura amaricante a Moscato e Malvasia. Persistenza un po' monocorde. Acciaio.

• 79 •

LA RACCOLTA 2008

Bianco Igt - Aglianico v.b. 30%, Fiano 30%,
Sauvignon 20%, Chardonnay 20%
13,5% - € 21

Oro verde rilucente e bellissima di evidente consistenza. Naso intenso e ampio è dominato ancora dal rovere di affinamento ma già apre ad acacia, miele, susina, ananas, zenzero, erbe aromatiche. Bocca un po' scomposta, che bilancia freschezza e portato alcolico, ma è penalizzata da marcata astringenza del rovere e indugia nel finale su note erbacee al limite. 6 mesi in barrique, parziale malolattica.

