

Blog sul vino e sull'agroalimentare con articoli ascoltabili anche in podcast – [www.enoagricola.org](http://www.enoagricola.org)

31/12/2017

## Enoagricola e i (quasi) 20 vini del 2017. Ma anche due aziende...



Quest'anno ho deciso di riprendere la buona abitudine di scrivere la **classifica dei migliori assaggi** dei 12 mesi appena trascorsi. Nel 2016 mi limitai a farli comparire nel video-racconto con cui conclusi i lavori per quell'anno, ma tutto sommato era una modalità troppo limitante. Anche perché un minimo di cose vanno dette, a cominciare dalla distinzione che ho cominciato a fare. Ovvero che esiste quella che chiamo “**Università della Terza Età**”, si tratta in sostanza dei vini da grande invecchiamento, quindi quasi sempre annate non in commercio. Poi esistono i “**Giovani e forti**”, vini bevuti più o meno nella loro fase giovanile, pronti o ancora immaturi in alcuni casi, ma comunque in commercio. Infine, quest'anno, ho voluto dare spazio anche a due aziende singole nel loro complesso, entrambe espressione delle Langhe e forse ce ne sarebbe voluta anche una terza. È una piccola scommessa, nel senso che forse ce ne sarebbero molte altre da premiare (così come per i vini d'altronde), ma spero utile a scoprire come spesso dietro a ogni singola etichetta c'è un lavoro complesso e strategico di grande ampiezza.

In foto sono con **Levi Dalton** e **Steven Spurrier**, ho degustato molti di questi vini con loro a **Collisioni** ed è stata un'esperienza formativa di valore incredibile, perciò con questo post vorrei ringraziare anche questi due grandi uomini del vino a livello internazionale.

*Insomma, buona lettura e buon 2018!*

## ***Università della Terza Età – Vini con diversi anni sulle spalle ma in grado di insegnare molto***

### **Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Doc Classico Riserva “Vigna Novali” 1994 – Moncaro (Marche)**

Che il Verdicchio sa invecchiare non è una novità, ma addirittura superare i venti anni donando ancora intensità ed equilibrio...

### **Chianti Classico Docg Riserva 1995 – Carpineto (Toscana)**

Al Vinitaly, offerto da Antonio Zaccheo jr al termine di una bella chiacchierata conclusa a parlare della fondazione della Carpineto, dei ricordi di mio padre e di suo padre... Anche qui, un “semplice” Chianti di più di 20 anni davvero stupefacente per integrità e freschezza.

### **Brunello di Montalcino Docg 1997 – Tenuta di Sesta (Toscana)**

Perfetto, ancora fresco e dal colore corretto, elegante e piacevole. Uno dei migliori Brunello mai bevuti. Se questo è il Brunello di Tenuta di Sesta, che appena uscito è molto fresco e conviviale, allora bisogna fare scorta delle annate in vendita.

### **Barolo Docg Riserva Ravera “Vigna Elena” 2004 – Elvio Cagno (Piemonte)**

Furta fresca al naso, ciligia nera soprattutto, per una beva molto fresca e piacevole. Un Barolo preciso, ancora giovane, davvero molto buono.

## ***Giovani e forti – Vini che mi sono piaciuti, senza classifica interna ovviamente***

### **Amarone della Valpolicella Docg “Campo dei Gigli” 2011 – Tenuta Sant’Antonio (Veneto)**

Un Amarone in equilibrio tra frutto (e tante spezie), corpo e acidità. Da bere e ribere, anche grazie ad un rapporto qualità-prezzo notevole.

### **Patriarca Refosco Friuli-Aquileia DOC 2013 – Ca’ Tullio (Friuli)**

Vino molto lungo, un Refosco davvero importante con note di tabacco in evidenza. Al palato è fresco, con un frutto croccante e masticabile.

### **Aglianico del Vulture Doc “Gudarrà” 2008 – Bisceglia (Basilicata)**

Al naso una nota affumicata ma anche caramella e caffè che poi torna nel finale insieme a sentori di tabacco, fresco all’assaggio e con buoni tannini. Un rosso del sud con una veste ben più ampia.

<http://www.enoagricola.org/enoagricola-e-i-quasi-20-vini-del-2017-ma-anche-due-aziende/>

### **Toscana Igt “M” 2013 – La Querce (Toscana)**

Merlot in Toscana non è solo Bolgheri, qui il *supertuscan* arriva dalle colline di Impruneta a due passi da Firenze. Il frutto c'è ma non è sovraesposto, il vino è intenso e lungo.

### **Pouilly-Fumé Les Pierrefeux 2015 – Langlois-Chateau (Francia)**

Naso di pietra focaia, cipria e talco, poi si scopre invece la nota vegetale fresca in elegante successione. In bocca l'acidità è viva e fresca, il vino ne guadagna in correttezza. Un bel Sauvignon francese senza spendere un occhio della testa.

### **Langhe Doc Rosso “Long Now” 2013 – Pellissero (Piemonte)**

Barbera e Nebbiolo insieme per un grande rosso di Langa, forse più immediato di un Barolo ma sicuramente godibile e con grandi prospettive.

### **Lacrima di Morro d'Alba Doc “Mariasole” 2008 – Lucchetti (Marche)**

Uno stile nuovo per la Lacrima, con uve appassite, che può segnare una nuova strada per questo vitigno Naso complesso con frutta e tante spezie, sentori netti di canfora e finocchietto. In bocca asciutto, consistente e persistente.

### **Colline Pescaresi Rosso Igt Passito “Clematis” 2011 – Zaccagnini (Abruzzo)**

Viva il Montepulciano d'Abruzzo, anche passito! Qui la concentrazione raggiunge alte vette, il residuo zuccherino arrotonda le asperità e porta nel bicchiere un concentrato delle colline abruzzesi.

### **Locorotondo Dop “Castillo” 2016 – Cardone (Puglia)**

Verdeca e Bianco di Alessano per questo bianco pugliese fresco e ricco. In bocca bella acidità, corpo medio e una mineralità che rendono la beva davvero molto piacevole.

### **Dolcetto di Dogliani Superiore Docg “Il Clou” 2013 – Clavesana Siamo Dolcetto (Piemonte)**

Il rosso da pasto per eccellenza, una Docg di qualità a prezzi davvero contenuti, capace di dare respiro e sostegno al cibo, senza pensieri e con piacere.

### **Langhe Nascetta Doc “Anas-Cetta” 2015 e 2016 – Elvio Cagno (Piemonte)**

Due annate perché nella degustazione me le sono ritrovate con lo stesso punteggio. La Nascetta di Elvio Cagno, con bella capacità di invecchiamento, si presenta minerale ed elegante, ma anche calda al palato e – come in questi due casi – in perfetto equilibrio.

### **Moscato di Terracina Doc Secco “HUM” 2013 – Cantina Sant'Andrea (Lazio)**

La sorpresa di questa stagione è questo Moscato secco lavorato per durare. Una scelta in controtendenza che premia però chi sa aspettare, intenso e ricco ma in equilibrio, davvero buono.

## **Il Produttore – La realtà che più mi ha colpito per qualità dei vini e sintonia con le persone**

### **G.D. Vajra (Piemonte)**

Quello che mi ha davvero colpito di questa azienda è il senso di famiglia che la anima e che viene restituito a chi la visita. I vini sono stupendi, ma se le persone che li fanno ti trasmettono qualcosa di positivo la sensazione è di aver raggiunto uno stadio superiore.

## **L’Azienda – La realtà con le idee più chiare, e il coraggio di portarle avanti**

### **Azienda Agricola Sordo Giovanni e i suoi 8 crus di Barolo... (Piemonte)**

Un lavoro incredibile, qualcosa di unico per lungimiranza e tenacia nel raggiungere l’obiettivo. Da Sordo abbiamo degustato in orizzontale tutti e gli 8 crus aziendali, riuscendo a percepire come non mai le particolarità di ciascuno. Un Patrimonio che non è solo della Sordo ma di tutti gli appassionati di Barolo.

[ENGLISH version](#)

[>>> Download - PODCAST - Enoagricola e i \(quasi\) 20 vini del 2017. Ma anche due aziende...](#)