



Blog sul vino e sull'agroalimentare con articoli ascoltabili anche in podcast – www.enoagricola.org

30/12/2015

I dodici vini del 2015 di Enoagricola (uno al mese?)

In tema di classifiche non sono un granché, mi perdo i pezzi per strada, ma ci provo. E magari per l'anno prossimo mi organizzerò meglio... Intanto beccatevi questa lista per festeggiare il primo anno di Enoagricola!

Forse non si tratta dei migliori 12 vini che ho bevuto quest'anno, d'altronde una lista del genere sarebbe suscettibile di mille analisi: migliori per costo? Migliori per longevità? Migliori perché artigianali? Migliori nel rapporto qualità/prezzo? Ecco, diciamo che ho selezionato quelli che mi sono piaciuti di più o che mi hanno lasciato qualcosa di diverso oltre all'assaggio, insomma anche ricchezza culturale, come dovrebbe essere sempre per il vino. E poi ci ho messo un po' di sano spargimento delle carte per farvi sobbalzare dalla sedia. Che mica si può stare sempre arroccati sulle posizioni più tranquillizzanti, no?

1 – Dom Pérignon _ Champagne 2002

Se c'è un motivo perché lo Champagne costa caro è perché esistono perle come questa. Si tratta di una casa che fa scuola, sempre, e chi dice che le bollicine italiane sono migliori di quelle francesi (al netto delle varie differenze) mente. In questo caso parliamo di un vino bianco di 13 anni che dopo 5 minuti dall'apertura emerge con una ricca crosta di pane al naso mentre in bocca offre ancora bollicine persistenti e fini come se fosse un giovanotto. Ancora fresco quindi, acido ma educato. Difficile da raccontare nei dettagli, perché è nel suo complesso che emerge come un vino...memorabile!

2 – Le Chiuse _ Brunello di Montalcino Riserva 2000

Anche qui andiamo sul classico, sul "ti piace vincere facile", ma d'altronde anche con il Brunello c'è poco da scherzare in termini di qualità ed espressività. Grande longevità e grandi sfumature, al primo bicchiere le note mature ci avevano fatto pensare a un vino ormai evoluto e invece dopo un po' di ossigenazione la ripresa c'è stata e si è fatta sentire con un insieme equilibrato al naso e una beva ancora fresca e consistente. Davvero grande!

3 – Telaro _ Vendemmia Tardiva Falanghina Roccamonfina 2013

<http://www.enoagricola.org/dodici-vini-2015-enoagricola-degustazioni-lista/>

I grandi bianchi in Italia non si fanno solo a nord e questa Falanghina ne è la prova. La versione “vendemmia tardiva” di questo vino esprime grandi profili aromatici che vanno dalla frutta gialla fino alle erbe. In bocca la polpa e il calore si sentono ma rimane la vena acida a rinfrescare e a non stancare il palato. Un vino che può definirsi importante ma che rimane assolutamente bevibile. E infatti me lo sono gustato a casa, da solo!

4 – Carussin _ Filari Corti ex-aequo con Fontanafredda _ Asti Vintage 2013

A pari merito due vini solo sulla carta diversi, il Filari Corti di Carussin è un vero moscato d’Asti ma senza la denominazione (per vari motivi, non ultimo una certa reticenza ai cambiamenti da parte di un Consorzio che vive mille difficoltà). Al naso è dolce ma presenta anche sentori di frutta con agrumi e aromi complessi, in bocca è dolce il giusto e davvero buono. L’Asti Vintage di Fontanafredda è invece “denominato” ma non per questo assimilabile alla produzione di massa che affolla i supermercati per le feste. Il profilo olfattivo va dai sentori tipici del moscato alle erbe di campo, ma anche ai sentori balsamici e sicuramente dimostra una grande finezza complessiva. In bocca è dolce ma per niente stucchevole, di beva piacevole e compulsiva. Mi piaceva l’idea di mettere ex-aequo due vini vicini ma distanti per molti motivi, da una parte Carussin e gli asini, la fattoria didattica e un approccio naturale alla vigna e alla vita. Dall’altra Fontanafredda, cantina storica delle Langhe ora nel giro di Farinetti, di Eataly, dell’omologazione (forse) del Made in Italy. Insomma, in entrambi i casi, esempi di come si possano e si debbano evitare facili generalizzazioni quando si parla di vino.

5 – Les Cretes _ Petite Arvine 2014

Un vitigno autoctono di quelli che nel mondo ci invidiano, allevato con difficoltà ad alta quota (parlando di vigna) in Valle d’Aosta. Il vino in questione è semplicemente splendido, piacevole da bere pur dimostrando diversi spunti interessanti. Mela verde e fiori gialli al naso ma tanta acidità e tanta sapidità in bocca sostenute da un buon corpo. Unisce insomma un consumo veloce e quotidiano ad uno più pacato e approfondito, in una parola buonissimo!

6 – Cascina Garitina _ Morinaccio Sui lieviti

La Barbera è, come per il Moscato d’Asti, uno di quei prodotti che necessitano di essere ripresi e aggiornati, anche nella mente dei consumatori. In questo caso Gianluca Morino tira fuori un vino tanto fuori dagli schemi quanto legato alla tradizione del Monferrato. Una Barbera spigolosa, che piace molto o per niente, frutto di rifermentazione in bottiglia con metodo ancestrale da bere fresca, intorno ai 10 gradi, valida a tutto pasto con un naso gradevole e un po’ più aggressiva in bocca anche per via delle bollicine. Un vino che entra di buon diritto nella classifica anche per il valore culturale che esprime.

7 – Marchesi Antinori Castello della Sala _ Cervaro della Sala 2013

È un vino da valutare ancora in prospettiva ma che offre già una grande espressione di sé. L’ho inserito sia perché per Enoagricola è stato sicuramente un anno di bianchi sia perché il 2013 è l’anno di nascita di Petra, e quindi punterò sulla longevità del Cervaro della Sala per festeggiare i compleanni di mia figlia. Al momento il vino è fresco sia al naso che in bocca, dove le note verdi sono ancora preponderanti. Ad ogni modo sembra molto interessante, lo metterò in cantina e lo custodirò gelosamente per berlo tra qualche anno con massima soddisfazione.

8 – Travaglini _ Gattinara 2010

<http://www.enoagricola.org/dodici-vini-2015-enoagricola-degustazioni-lista/>

Anche se i bianchi la fanno da padrone non potevo lasciar fuori il Nebbiolo, scegliendo di premiare però una produzione forse meno sotto i riflettori ma assolutamente all'altezza di quella langarola. Il Gattinara di Travaglini 2010 tutto sommato è ancora giovane, si mostra con il classico colore aranciato mentre al naso esprime una confettura di more di rovo netta. In bocca l'acidità è freschissima e i tannini forse necessitano ancora di un po' di affinamento in bottiglia. Insomma a 5 anni questo vino può essere definito un giovinello di grandi prospettive.

9 – Marchesi de' Frescobaldi _ Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG 2001

Un altro toscano di una certa età, che dimostra come certi territori possano produrre vini di grande longevità pur quando non è questo l'obiettivo principale. Il Nipozzano 2001 esprime una intensa frutta rossa matura che avvolge il naso, lasciando poi la parola a speziature di ottimo livello. L'acidità è ottima e ben presente, donando freschezza e complessità a questo vino che si presenta con qualche riflesso granato fuorviante rispetto alla sua assoluta integrità.

10 – Cantine Paradiso _ Capotesta Primitivo Puglia IGT 2010

Ancora sud ma questa volta con un rosso storico, un vino importante, robusto, corposo e sicuramente da grandi occasioni. L'entrata morbida è evidente ma la bevibilità rimane buona, al naso la frutta rossa matura vira verso i profumi della confettura fino ad arrivare ad accenni di liquirizia. Le Cantine Paradiso promuovono un territorio lontano dai grandi circuiti portando in tavola vini onesti e legati ai valori contadini di una famiglia, un merito che aumenta il prestigio delle loro etichette.

11 – Gilbert & Gaillard _ Selection Award Or Entre-Deux-Mers 2013

Qui si premia il rapporto qualità/prezzo, pochi euro per un vino che al naso regala note di mela verde e poco altro, ma è in bocca che l'etichetta frutto di selezione G&G esprime il meglio con tanta acidità e tanta sapidità che ne fanno un caso molto raro. Insomma, una bottiglia da acquistare alla Lidl per diversificare i propri assaggi e le proprie conoscenze in modo piacevole, perché in effetti questo vino si beve proprio bene!

12 – Cantine Barbera _ Ammàno

La vendemmia non la ricordo, l'ho degustato ai banchi del Vinitaly e mi ha colpito come un pugno sul naso. Perché sono stati proprio i profumi a rapirmi, facendomi tornare bambino rimettendo piede per un attimo nella cantina di papà in vendemmia. Insomma sarà per la lavorazione, sarà per le uve, sarà per la scelta di premiare la manualità ma bevendolo mi sono ricordato di quando mi sporcavo le mani di mosto. Una sensazione solitamente legata ad un brevissimo periodo di tempo che invece Marilena Barbera sembra sia stata capace di mettere in bottiglia e conservare. Una mia personalissima "madeleine" insomma, ma sono sicuro che l'originalità di questo vino potrà arricchire chiunque avrà la fortuna di assaggiarlo.

[>>> Scarica il PODCAST](#)