ENOAGRICOLA
"Il Blog sul vino che si sente"

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

14/10/2016

Vai per picchiare e torni che le hai prese / Collisioni 2016-Capitolo1

Sai quando parti con un'idea, tipo di andare ad assaggiare i migliori vini rossi d'Italia, e ritorni che alla fine le cose più belle che mandi a memoria sono un Greco di Matera, un Gavi e un Verdicchio? Ecco, parti per picchiare e vieni picchiato duro nelle tue convinzioni. Succede. A Collisioni…

L'esperienza è stata forte, partiti con Brunello e Val d'Orcia siamo saliti verso la doppia B di Barbaresco/Barolo e poi ridiscesi su Aglianico e Primitivo, senza dimenticare neanche l'Amarone. Insomma roba forte, in tutti i sensi, che arricchirebbe il bagaglio culturale di qualsiasi esperto o appassionato. Eppure se dovessi segnalare le "scoperte" più interessanti devo virare su due o tre vini bianchi, almeno in un caso semisconosciuto. Attenzione, non sto dicendo che i rossi di cui sopra non mi abbiano emozionato, anzi, ma quando trovi quel particolare che ti cambia la visuale allora sì che esulti e guadagni in comprensione.

E andiamo a scoprirli questi vini bianchi che mi hanno lasciato senza parole. Uno per ognuno dei tre giorni che mi sono potuto concedere a Collisioni 2016 prima di essere richiamato in fretta e furia dalle parti di casa per l'arrivo del piccolo (per ora) Ascanio.

GAVI Riserva DOCG 2014 – La Raia / Degustato venerdì 15 luglio 2016

Si presenta giallo paglierino con riflessi verdolini ma è molto luminoso. Al naso è impressionante, sui miei appunti c'è un "difficile da descrivere" per complessità visto che le note di frutta, comprese quelle agrumate, si alternano alle erbe aromatiche. L'ingresso è rotondo ma poi emergono freschezza e

sapidità, in equilibrio costante e persistente. Questo Gavi (ma anche i due assaggiati nel pomeriggio, entrambi di Broglia: Gavi DOCG La Meirana 2015 e Gavi DOCG Bruno Broglia 2014) mi hanno aperto gli occhi sul Cortese, vitigno dal nome forse fuorviante. Cortese nel senso di elegante ci sta, ma di certo la sua non è una gentilezza che passa inosservata. In più è stato piacevole scoprire, a fine degustazione e quindi non come argomento principale della stessa, che La Raia è azienda a conduzione biodinamica.

MATERA GRECO DOP 2015 – Taverna / Degustato sabato 16 luglio 2016

Vino apparentemente semplice ma molto piacevole. Il colore è tendente all'oro e al naso la frutta gialla si evolve insieme agli agrumi con una ricchezza interessante. In bocca si nota subito la nota sapida e la freschezza, corroborata da un buon corpo e un'armonia notevole. Insomma il vino che scompiglia le carte, messo lì quasi come agnello sacrificale che apre la degustazione teoricamente dedicata ai grandi rossi della Basilicata (di cui parlerò prossimamente) e nel suo piccolo si fa ricordare. Un motivo in più per tornare a Matera.

VERDICCHIO – Istituto Marchigiano Tutela Vini / Degustato domenica 17 luglio

In questo caso non me la sento di segnalarne uno solo, ne abbiamo degustati 32 e dovrei costringermi a scegliere un'etichetta senza per questo riuscire nell'impresa di essere rappresentativo dell'insieme. Perché qui abbiamo un solo vitigno ma due territori, Jesi e Matelica, ma soprattutto due differenti espressioni. Infatti del Verdicchio, di cui non devo certo essere io a tessere le lodi, quello che mi ha colpito di più è proprio la versatilità. Ovvero la capacità di essere splendido in versione fresca da bere subito ma anche nella versione affinata per anni e anni, donando spessore e complessità al vino. Quale altro vitigno riesce a dare le due cose e sempre ad alti livelli di eleganza e impatto sensoriale? Cercherò qualcosa che possa somigliare al Verdicchio, ma intanto ringrazio l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini che ha organizzato la degustazione a Collisioni 2016 (e la versione "on the road" di inizio settembre).

>>> Download - **PODCAST - Vai per picchiare e torni che le hai prese / Collisioni 2016-Capitolo1**