

Regione e zona di produzione: Lombardia, Erbusco (Bs); **uve:** Pinot Nero; **profilo organolettico analitico:** presenta un colore rosso di carica esigua (un rosato concentrato e maturo); diffusa la trasparenza. Il bordo disco marca l'arancio, per un aspetto di scarsa consistenza, inoltre piuttosto evoluto e allo stesso tempo dai toni cromatici acidi. Naso molto lieve, molto intenso, molto, anzi troppo speziato. Un legno splendido, peraltro, ma che in un vino dalla moderata polpa estrattivo-odorosa esuberante agevolmente, con grande facilità. Dolci gli odori, solo dolci. Intensi, non profondi, non spessi. Con il torrefatto e con la cioccolata bianca, le analogie più evidenti di una fase sovraspeziata, che ha comunque il merito di non porgere odori negativi del legno quali la resina e il caramello, la lacca e la dogia verde. Un naso lieve, fulmineo, balsamico, molto (ma fittiziamente) profumato, che può comunque risultare piacevole a una prima, non approfondita lettura. Esigua, come detto, la consistenza, buono il rapporto acido/morbido delle note; impeccabile la pulizia. Del tutto assenti gli odori

spessi, sapidi e polposi degli irrilevanti tannini. Bocca davvero lieve, dal buon grado, di ingresso acidico, di gusto fumoso, di consistenza davvero modica. È magro, potente ma privo di polpa, stretto per l'acido e più ancora per il tannino del legno. Un piccolo vino, mai complesso e polposo. Finale caldo, lungo solo nell'alcool e nella severa eco acidamara. Confermata la pulizia; **proiezioni organolettiche evolutive:** il vino non ha la consistenza per proiettarsi lungamente e accrescitivamente nel tempo: da bere nei prossimi tre anni; **modalità di approvvigionamento:** fornito dal produttore.

* **PROFILO RIASSUNTIVO:** colore piuttosto scarico e diluito: un rosso tenue con riflessi aranciati evoluti. Naso dominato da un legno pulito e dolce, ma esuberante; frutto coperto, di per sé magro e acidico. Anche in bocca privo di polpa, dal rilievo estrattivo davvero modico, per di più stretto da una forte acidità e da un gusto affumicato di legno. Ottima la pulizia. Dopo bocca di persistenza e ampiezza moderate, inevitabilmente proporzionate all'esigua consistenza del durante.

DATA DEGUSTAZIONE IN OGGETTO;
DATA, RIFERIMENTO BIBLIOGRAFICO, VALUTAZIONE
IN CENTESIMI DELLA DEGUSTAZIONE PRECEDENTE
30/10/92; 10/91, Taster N.8 pagina 8, 70(↑↓).

MODALITA' APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO
Il campione di cui al primo assaggio, cosi' come quello
della degustazione odierna, e' stato fornito dal pro-
duttore nell'ottobre del 1991.

REGIONE E ZONA DI PRODUZIONE;
PROFILO ORGANOLETTICO ANALITICO

Lombardia, Erbusco (Bs); colore giallo di buona carica:
vivi i riflessi, equilibratamente mixati tra l'oro e il verdo-
gnolo. Naso che apre minerale, un odore maschio, che
cede in qualche nota al ridotto, in qualche altra, piu'
qualificante, al terziario rancido-bucioso. Una fase de-
cisamente stretta e intensa, anche se non del tutto disabi-
tata dal frutto. Un frutto piuttosto complesso, derivato
da un'elaborazione olfattiva da sviluppo piu' che da
spontanea e immediata presenza primaria. Un frutto
peraltro non maturo, non tondo, quanto secco (richiamo
alla paglia verde) e non del tutto nitido (si pronunciano,
con l'insistere dell'olfazione, le note rustiche della ridu-
zione). Moderata la consistenza e la potenza di un profilo
scarno e poco avvolgente; per di piu' banale e acomplesso.
Entra duro e mezzo aspro in bocca, in maniera senz'altro
meno perentoria rispetto a quanto rilevato l'anno scorso.
Stonda subito il grado, insieme alle sostanze estrattive,
non proprio fitte, comunque neanche diluite. Il palato
resta lo stesso stretto, severo, limoneggiante, ma la morsa
acida risulta attenuata (sempre confronto allo scorso
anno). Tatto esterno di qualche cremosita', per un ri-
scontro tattile non disprezzabile. Finale moderatamente
rustico, un poco piccante (minerale o ridotto) dopo
l'aspra deglutizione.

ACCORDANZA O DISCORDANZA EVENTUALE
DELLO SCHEMA RILEVATO ALL'ASSAGGIO RISPETTO
A QUELLO DELLA DEGUSTAZIONE PRECEDENTE

Rispetto all'assaggio di un anno fa il vino ha indubbiamente
perso parte dell'asprezza e dell'inderogabile
acerbita' allora posta in luce. Oltre a tener conto di tale
fattore, nell'assegnare la nuova valutazione al vino in
osservatorio si e' anche tenuto conto del miglioramento
del suo comportamento tattile: un tocco di certa vi-
scosita', soprattutto rispetto al secco e aspro rilievo
gustativo del precedente tasting. L'estrema sensibilita'
di chi scrive confronto all'esubero della vena acida
puo' in ogni modo aver condotto ad una obiettiva
sottovalutazione delle doti organolettiche del teste: la
valutazione oggi riportata sembra in sostanza indivi-
duare meglio la caratura e il valore sensoriale del
prodotto in esame.

VALUTAZIONE GENERALE SULLO STADIO
DI EVOLUZIONE COMPARATA RISPETTO
ALLA PRECEDENTE DEGUSTAZIONE

Il vino sta progredendo; un progresso parziale e limi-
tato alla vestizione della vena acida esuberante, che
non potra' ovviamente prevedere "l'apparizione" in
bottiglia di quel frutto maturo e polposo di cui il teste
in esame si e' rivelato geneticamente sprovvisto.

MUTAMENTO DELL'EQUILIBRIO
FRA I PARAMETRI FONDAMENTALI DEL GUSTO

Rientra gradualmente l'esubero della voce acida; una
diminuzione dell'acerbita' che non e' dovuta all'at-
tenuazione della forza acida del teste, quanto invece,
indirettamente, all'aumento delle voci gustative ad
essa contrapposta. Immutata, in ogni modo, la dispo-
sizione acidica del teste: una morsa acida perentoria,
senz'altro dovuta a un pH eccezionalmente basso.

ACQUISIZIONI O PERDITE SOSTANZIALI DERIVATE
DAL PROCESSO DI TERZIARIZZAZIONE IN CORSO

Stemperandosi la punta acida, il teste guadagna di
riflesso cremosita'; non dominato da acuminate e aspre
punte acide il tatto si fa piu' viscoso: il vino e' in
condizione di porre meglio a frutto la sua dote estrat-
tiva, non certo eccezionale ma neanche del tutto di-
sprezzabile.

ANALISI SENSORIALE
DELLA TERZIARIZZAZIONE IN CORSO

Un anno fa il naso aveva aperto con una vena ridotta la
cui influenza era parsa progressivamente diminuire
con l'ossigenazione del vino nel bicchiere. Regresso
che, data la persistenza oggi posta in luce dalla stessa
vena rustica, e' forse possibile ricondurre ad un'as-
suefazione dei canali olfattivi alla vena dominante
allora rilevata. E' molto difficile distinguere una nota di
riduzione non smaccatamente sulfurea da una nota
minerale terziaria qualificante. Risulta pertanto pro-
blematico dire se gli odori rustici, per certi versi com-
plessi e sicuramente funzionali al rilievo gusto-olfattivo
del vino, siano da attribuirsi al progressivo aumento
degli aromi terziari da affinamento, oppure se siano
semplicemente da ascrivere a irreversibili note ridotte
contratte nel corso della vinificazione.

CONSISTENZA E DISPOSIZIONE SENSORIALE
DEL CAMPIONE: PRESUPPOSTI E PROSPETTIVE
PER UN SUO ULTERIORE AFFINAMENTO

Il vino e' mal disposto nel senso che e' eccessivamente
acido e in piu' ha consistenza media piuttosto che
ottima: ostacoli che e' difficile sormontare e che ren-
deranno indubbiamente problematica la sua terziariz-
zazione. Un vino troppo acido e' da un lato ingessato,
cioe' impedito dalla morsa acida alla elaborazione di
gusto-aromi terziari, dall'altro, laddove pure l'acido
consentisse tale elaborazione, non e' capace di porgere
le pregiate note terziarie data la copertura che la vena
acida dominante opera sui piu' delicati stimoli residui.
Un vino moderatamente consistente, ha poca sostanza
estrattiva da opporre al degrado previsto dal trascorre-
re del tempo: una moderata longevita' potenziale che
puo' comportare la drastica interruzione del processo
di acquisizione terziaria (crollo post-primario da in-
consistenza).

PROIEZIONI CONCLUSIVE SUL POTENZIALE DI
TERZIARIZZAZIONE E SULLA BEVA OTTIMALE DEL TESTE
Mai come nel caso del teste in esame sara' interessante
valutare l'effetto dell'ulteriore trascorrere del tempo
sulla sua configurazione olfattiva e gustativa. Si potra'
infatti valutare la misura della progressiva vestizione
della vena acida; si potra' stabilire la natura (terziaria o
ridotta) di quella nota rustica che caratterizza l'olfatto
e il gusto del teste; si potra' infine verificare la capacita'
di tenuta nel tempo della modesta dote estrattivo-
costitutiva del vino in osservatorio.

The Taster of Wine®
Luca Maroni



DATA DEGUSTAZIONE IN OGGETTO;
 DATA, RIFERIMENTO BIBLIOGRAFICO, VALUTAZIONE
 IN CENTESIMI DELLE DEGUSTAZIONI PRECEDENTI
 30/10/92; 06/90 e 5/10/91, rispettivamente su
Taster N.2 pagina 21, e su **Taster N.8** pagina 38; il
 vino in esame ha conseguito 87 punti al primo
 assaggio, 86 in quello dello scorso ottobre.

MODALITA' APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO
 Il campione di cui al primo assaggio venne ac-
 quistato in enoteca romana nel settembre del 1990;
 quello del secondo assaggio, così come quello oggi
 degustato, e' stato fornito dal produttore nel no-
 vembre del 1990, da allora mantenuto in affina-
 mento in condizioni igrotermiche ottimali.

REGIONE E ZONA DI PRODUZIONE;
 PROFILO ORGANOLETTICO ANALITICO
 Friuli, San Lorenzo Isontino (Go); giallo-beige di
 buona carica cromatica, dai riflessi orzo-rosati (con
 qualche sfumatura, rara, sull'arancio). Un occhio
 evoluto, di buona, non eccezionale saturazione
 cromatica. Sono ormai quasi del tutto monotone e
 non variate le note olfattive di questo profilo: dolci,
 melense, stucchevoli. Tacciono completamente le
 auspiccate voci terziarie, minerali e rancide, aroma-
 tiche e balsamiche. Del frutto, della sua originaria
 fragranza, della sua primaria polposita', si sono
 perse praticamente le tracce. Ottimo lo spunto al-
 colico: un grado forte, che distilla e che cuoce un
 lievito evidente, porgendo analogie prestigiose con
 il biscotto. Una fase dolce, che migliora con il
 succedersi delle olfazioni (l'assuefazione al dolce che
 domina scopre note tostate di classe), che porge
 prima proiezioni di ossidazione, quindi speranze di
 dispiego terziario. Cremoso l'ingresso in bocca,
 anche dolce. Il teste in esame ha un riscontro tat-
 tile importante. E' ricco e insieme molto potente. Ha
 gusto molto levigato dallo sviluppo, ma la spina
 acida, non piu' verde, tiene ancora. Un durante
 ampio e viscoso, con sapore amaro dell'ossido che
 si pronuncia, mentre latitano del tutto i gusto-aromi
 rancidi o balsamici delle note terziarie. Una bocca
 consistente e pulita, dal sapore un po' spento e
 appena cupo. Finale lievitoso e in fondo amaro.
 Moderata la complessita' quanto ad articolazione e
 a ricchezza di voci e di gusto-aromi diversi, in un
 vino piatto anche se non completamente passato.

ACCORDANZA O DISCORDANZA EVENTUALE
 DELLO SCHEMA RILEVATO ALL'ASSAGGIO RISPETTO
 A QUELLO DELLA DEGUSTAZIONE PRECEDENTE
 Il vino conferma le impressioni destinate nel corso del
 tasting di un anno fa: un naso monotonamente dolce
 che proietta carenza di fragranza acida, una bocca
 tutto sommato piu' viva e profilata delle attese.

VALUTAZIONE GENERALE SULLO STADIO
 DI EVOLUZIONE COMPARATA RISPETTO
 ALLA PRECEDENTE DEGUSTAZIONE
 Il vino e' in sostanziale stallo: forse in lieve aumento
 il volume della nota odorosa dolce che domina
 l'olfatto (un segnale preoccupante, che testimonia

l'avanzata dell'ossido). Non altrettanto progredita,
 purtroppo, la voce gusto-aromatica terziaria, anco-
 ra soffusa e lontana. Una eco ovattata e lontana che
 non ha ancora l'energia e il rilievo odoroso per
 muovere il gusto e per spezzare l'egemonia olfatti-
 va del dolce che domina.

MUTAMENTO DELL'EQUILIBRIO
 FRA I PARAMETRI FONDAMENTALI DEL GUSTO
 Stabile il lieve sbilanciamento del gusto (soprattut-
 to nei profumi colti per via nasale diretta) generato
 dall'esuberanza delle note morbide rispetto a quelle
 acide. Nonostante tale mielosa impostazione ol-
 fattiva, il teste e' ancora compatto e si lascia sorbire
 con sostanziale piacevolezza.

ACQUISIZIONI O PERDITE SOSTANZIALI DERIVATE
 DAL PROCESSO DI TERZIARIZZAZIONE IN CORSO
 Il vino ha la stessa portanza e la stessa polpa
 estrattiva posta in luce un anno fa. Ammontare
 costitutivo che trae indubbio giovamento dalla
 potenza di un alcool che anche oggi si conferma di
 eccellente titolazione.

ANALISI SENSORIALE
 DELLA TERZIARIZZAZIONE IN CORSO
 L'amaro, probabilmente dell'ossido (il condizionale
 segnala la possibilita' dell'attribuzione della voce
 amara a una vena rancida terziaria non ancora
 controllata), offusca parzialmente i piu' delicati
 gusto-aromi terziari biscottati. Un terziario nobile ma
 ancora troppo soffuso, come privo di tono, di vo-
 lume e di forza. Il tipo di terziario rilevato, quello
 appunto opportunamente miscelato tra il biscottato
 e il rancido (un biscotto che e' una via di mezzo tra
 l'Oro Saiwa e l'amaretto), si accorda con grande
 armonia alla dolcezza della frutta. Dolcezza che e'
 dovuta alla contenuta acidita' organolettica della
 base fruttata, e che quindi ha davvero bisogno del
 sorgere di un filone gustativo innervante e profi-
 lante, quale quello terziario, per non esuberare e per
 non indurre stucchevolezza.

CONSISTENZA E DISPOSIZIONE SENSORIALE
 DEL CAMPIONE: PRESUPPOSTI E PROSPETTIVE
 PER UN SUO ULTERIORE AFFINAMENTO
 Il teste e' pulito, consistente e ben disposto: non vi
 sono quindi ostacoli oggettivi per il buon fine del
 processo di terziarizzazione, pur lentamente in corso
 di svolgimento.

PROIEZIONI CONCLUSIVE SUL POTENZIALE DI
 TERZIARIZZAZIONE E SULLA BEVA OTTIMALE DEL TESTE
 Vale quanto osservato in occasione dello scorso
 tasting, e cioe' che data la considerevole massa da
 evolvere e' probabile che il processo di terziariz-
 zazione richieda per compiersi un periodo di tempo
 piuttosto lungo. Risulta pertanto ancora valida la
 stima di beva ottimale presunta per il 1993/1994,
 così come risulta ancor piu' fondamentale e si-
 gnificativo il prosieguo dell'osservazione del modo
 in cui il vino in esame evolve la propria configu-
 razione organolettica.



In questa rubrica presento i risultati di diverse degustazioni - non tematiche - riguardanti alcuni vini bianchi ed alcuni rossi italiani.

Il criterio ordinatore-positivo e' alfabetico secondo il nome del vino degustato.

MISCELLANEA VINI BIANCHI

TASTING N.1 DEL 24/12/1992			TASTING N.2 DEL 25/12/1992		
TENUTA DI POMINO FRESCOBALDI	1991	70	CHARDONNAY CA' DEL BOSCO	1990	88
RIESLING RENANO TORRE ROSAZZA	1991	84	CHARDONNAY BUSCHET MOCCAGATTA	1990	85
GROTTAGRIFONE LIRA	1991	69	KLIN PRIMOSIC	1990	80
POGGIO GARBATO VILLA CILNIA	1991	69	PODERE DI FONTARCA FATTORIA DI MANZANO	1990	84
VIGNAMARE LUPI	1991	79	LES CRETES	1991	90

Chardonnay Buschet Moccagatta

1990

L. 25.000

85

Regione e zona di produzione: Piemonte, Barbaresco (Cn); **profilo organolettico analitico:** colore giallo carico, dagli impressionanti riflessi arancio: la tinta della birra piu' che quella del vino. Un colore molto saturo e maltoso. Molto evoluto il naso di questo campione; anche molto morbido e ricco di frutto, ma non piu' fragrante. Ottimo il modo in cui gli speziati odori del rovere si combinano con un frutto straordinariamente maturo. Un fase di grande, di eccellente presenza odorosa e potenza alcolica. Un profilo estremo, di evidente nobilta', sul punto del non ritorno (maturo un filo in piu' sarebbe ossidato), anche se in verita' non ancora degradato e/o decomposto. Condiziona, non c'e' dubbio, l'aspetto visivo; pure, quell'ossidazione cosi' perentoriamente annunciata dall'occhio non trova riscontro altrettanto eclatante a livello olfattivo. Il naso si presenta senz'altro surmaturo, e come tale (anche per le spezie) dolce e burroso, ma non porge all'olfazione quelle note dolci e mielose, insieme rancide e agre, dell'ossidazione. Un bel naso, molto consistente e importante, impeccabilmente pulito. Il burro speziato del legno apre il palato; l'acidita' e' purtroppo

parecchio sentita, e anche sapida e salata. Manca un po' il frutto, la cui dolcezza viene sacrificata dall'imbeccata acida, nonche' dalla chiusura amara e affumicata del rovere. Un riscontro tattile buono, non gia' entusiasmante, e' forse la causa della perdita di dolcezza e di spessore che il palato rivela rispetto al naso. Impeccabili grado alcolico e pulizia, in un durante di pregio e di presenza gustativa notevole, purtroppo non morbido e armonico ma aspro e duro. Amaro anche il finale di un vino comunque consistente e interessante; **proiezioni organolettiche analitiche:** vino piuttosto sviluppato, da bere nell'anno in corso; **modalita' di approvvigionamento:** acquistato in enoteca.

* **PROFILO RIASSUNTIVO:** l'arancio dei riflessi di un colore molto evoluto, denuncia ossidazione incipiente; ossidazione ancora non rintracciabile al naso, che risulta burroso per il legno, ricco di un frutto surmaturo. Al palato meno morbido e grasso del previsto, per la notevole corrente acida che sfina e tende il gusto, per una non eccezionale disponibilita' di sostanze estrattive. Ottimi grado e pulizia.

Chardonnay Ca' del Bosco

1990

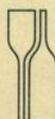
L. 55.000

88 (↑)

Regione e zona di produzione: Lombardia, Erbusco (Bs); **profilo organolettico analitico:** ha colore giallo carico piuttosto ricco, dai riflessi oro molto pronunciati. Aspetto consistente, di buono sviluppo, di discreta vivacita'. E' un frutto bananoso di grande classe, quello che apre l'olfatto. Nitidissimo, piuttosto spesso, dall'eccellente presenza alcolica, anche se non grasso e maturo quanto desiderato. L'acido si pronuncia, la fase, piu' che stringersi, non si allarga, non si fa morbida e avvolgente. Impeccabile la pulizia, ottimo l'IEA frutto/legno (un rovere nuovo e di grande classe), ottima anche la consistenza. Non altrettanto felice la disposizione. Con alcune note acidiche, altre quasi salate, tutto sommato superflue. Un profilo di ottima caratura, complesso e nobile nella sua abbondante proposta analogica di canditi e di bucce di agrumi. Bocca da attesa, cremosa, potente, fruttata e tosto-speziata, ma anche acidica. Non straordinariamente concentrata, invece molto potente. Il gusto sfoggia un acido

perentorio e un po' salato, che esubera senza dubbio. Morbidezza attenuata, ma spettro gusto-aromatico allo stesso modo ampio e variato. Molto bello il caldo del grado nel lungo finale, che e' della frutta candita e del fumo del rovere; **proiezioni organolettiche analitiche:** il vino ha sostanza per muovere in accrescitivo sviluppo; probabile, anche se l'acido stringe un poco, una terziarizzazione fruttato-biscottata nei prossimi due/tre anni; **modalita' di approvvigionamento:** fornito dal produttore.

* **PROFILO RIASSUNTIVO:** molto buono il colore, di notevole saturazione e dal giallo evidente; il naso offre un frutto dolce e bananoso, sebbene un poco stretto da un'acido sentito. Calibrato al frutto e nobile nella tosto-speziatura, l'evidente bonus aromatico che il rovere apporta. Bocca cremosa e di buona fruttosita', purtroppo lievemente acidica invece che dolce e burrosa. Molto potente il grado; impeccabile la pulizia.



GRANGE HERMITAGE PENFOLDS 1985 APPROFONDIMENTO ORGANOLETTICO

1) Sono stati gli amici Carlo Maggi e Michele Alessini a procurarmi l'incontro con il Grange Hermitage Penfolds 1985. E' quindi a loro che bisogna essere grati visto il risultato **dell'assaggio di questo campione che considero (senza dubbio alcuno) il miglior vino rosso da me mai degustato.** Me lo proposero con la bottiglia avvolta in un sacchetto di carta, spacciandolo per un interessante Rosso Piceno. Guardato e solo "snasato" dissi loro immediatamente: "Se questo e' un Rosso Piceno il mio nome e' Mike Bongiorno". Fu comunque in seguito a quel primo non tecnico assaggio che decisi di approfondire la mia conoscenza organolettica sul "mostro" australiano. Da subito avvertii il desiderio di comparare il Penfolds '85 con i migliori vini rossi fino ad allora degustati; quindi di vagliarlo approfonditamente nel corso di una accurata (stavolta tecnica) degustazione; infine di sottoporlo ad analisi per cercare il fondamento chimico della sua eccezionale piacevolezza. Cosi' e' nata l'analisi sensoriale-chimica pubblicata nelle pagine precedenti; cosi' hanno avuto luogo le sessioni di assaggio riassuntivamente descritte nelle note che seguono.

2) I° TASTING, con Chateau Margaux e Chateau Mouton Rothschild 1986 (entrambi valutati 97): grandi i francesi, per equilibrio, consistenza e pulizia; il Penfold's si dimostra comunque nettamente piu' ricco e piu' spesso di entrambi (anche del granitico Mouton), sfoggiando una polposa lattosita' e una spessa dolcezza di cui i Bordeaux si rivelano privi. Fra tutti gli assaggi comparativi e' il piu' entusiasmante e significativo: data la caratura assoluta dei vini contrapposti, impressiona la sicurezza e l'evidenza con la quale il Penfolds, perentoriamente, primeggia.

3) II° TASTING, con Bongoverno Tenuta Farneta 1985 (97), Campora Falchini 1987 (93), Chateau Pichon-Lalande 1982 (96), Cabernet Sauvignon Regaleali 1990 (94). Netta la supremazia del Penfolds, che sovrasta i campioni sopra citati per volume odoroso, volenza e morbidezza tattile, squisita e fruttata peristenza gusto-aromatica. Nel corso dell'assaggio il Penfolds rivela con estrema chiarezza di appartenere ad una categoria qualitativa che non e' quella degli altri vini. Dimostra in sostanza di essere un fuoriclasse assoluto.

4) III° TASTING, con varie annate di produzione dello Chateau Le Tertre-Roteboeuf, un Saint-Emilion unanimemente riconosciuto come uno tra i "nuovi" francesi piu' interessanti. Il malcapitato Chateau viene semplicemente surclassato dal Penfolds Grange 1985, che appare confronto ai diversi millesimi del bordeaux un inarrivabile gigante.

5) IV° TASTING, pochi giorni dopo il primo assaggio del Grange mi riferiscono di aver letto sulla stampa specializzata americana un commento sul Penfolds 1985 che suona presso a poco cosi': "...stupisce che un'azienda seria come Penfolds abbia commercializzato un vino come l'85: non del tutto felice, non ricco come solitamente e' il Grange

Hermitage, figlio di una annata non del tutto convincente come il 1985". Da sempre ritengo la stampa americana piuttosto lontana dal bicchiere e seriamente condizionata dal prestigio delle etichette recensite, considerando pero': a) la valutazione dell'andamento climatico nel continente australiano del millesimo in oggetto (l'85 e' annata non piu' che buona); b) l'andamento dell'annata successiva (l'86 e' annata eccezionale); c) l'esaltazione da parte della critica straniera delle doti organolettiche del Penfolds 1986, date tali premesse, prima di attribuire una valutazione straordinaria al Grange 1985 ho ritenuto fondamentale sottoporlo a degustazione comparata con il Grange 1986. Ebbene, l'85 si e' rivelato ancora una volta nettamente superiore. L'86 ha grandissima consistenza, e' anch'esso enorme (95 la valutazione), ma e' vino sovratannico: un tannino cuoioso e liquirizioso, in nessun modo astringente giacche' insistente su una base non acida, ma comunque un tannino esuberante che fa' chinoso il gusto e che attenua la dolcezza del frutto. L'85 e' poi intimamente piu' spesso, piu' lattoso e piu' denso, nettamente piu' speziato e piu' dolce. Definitivamente piu' grande.

6) Le degustazioni avvenute in passato di altre annate di produzione del Grange Hermitage (1980, 1981 e 1983), la ripetuta eccellenza dell'impianto organolettico proposto nei diversi millesimi (un frutto ugualmente maturo, dolce e speziato che variava solo nel volume e nello spessore espressivo), testimonia concretamente come la Penfolds disponga attivamente dei fattori viticoli ed enologici della produzione di questo vino.

7) Nel corso dei sopracitati assaggi, nel corso dei numerosi altri di natura conviviale, oltre ad aver tratto le informazioni e gli spunti necessari per poter descrivere compiutamente questo grande vino, ho avuto modo di mettere a fuoco (con nitidezza progressiva) le caratteristiche organolettiche salienti del Penfolds 1985, che sono le seguenti: a) colore rosso nerastro fitto e impenetrabile; b) speziatura lignea evidenterissima controbilanciata e vestita da una fitta coltre di frutto eccezionalmente maturo; c) impressionante presenza di profumi; d) non comune ricchezza di richiami analogici a cioccolatosi frutti a bacca nera; e) tatto esterno felpato e lattoso, trama intima densa e spessa; f) sapore di struggente dolcezza dalla impressionante presenza di morbido frutto; g) finale cioccolatoso lunghissimo, fragrante e insieme calibratamente sapido-amaro.

8) Chiudo questo approfondimento organolettico con una considerazione che e' un invito: mai come nel caso di questo vino mi sento di raccomandare caldamente l'esperienza del suo assaggio. Dato l'eccezionale pregio della sua configurazione organolettica, vista la straordinaria piacevolezza che la degustazione del teste e' capace di generare. Per quanto riguarda la reperibilita' del campione, il Penfolds Grange Hermitage e' importato in Italia dalla Gaja Distribuzione di Barbaresco (tel.0173/635158).

The Taster of Wine®
Luca Maroni



Regione e zona di produzione: Marche, Matelica (Mc); **uve:** Sauvignon; **profilo organolettico analitico:** ha colore bianco giallognolo, con sfumature beige; aspetto di scarsa consistenza. Ha naso molto alcolico. Un grado che distilla e che combina con i profumi presenti un richiamo analogico molto forte, ma non qualificante, alla vernice e alla resina. Un profilo segnato, di moderata rotondità e di non impeccabile pulizia. Alle suddette note si aggiunge un superfluo richiamo alla pasta di pane non cotta, che è la marca odorosa del lievito. Peccato non sia almeno consistente, l'ammontare delle sostanze estrattivo-odorose disciolte nel mezzo: gli odori non sono concentrati, ma tenui e diluiti. Peccato. Una fase di scarsa pulizia, innaturale, oltre che non complessa e monodimensionale. Bocca salata e insieme aspra. Molto intensa, di tatto non disprezzabile, ma priva

di morbido frutto. E' vino che ha sentito il caldo, che ha avuto una vinificazione non felice, dal momento che risulta agro e brucia in deglutizione, e visto che il transito del palato non è mai dolce né avvolgente. Invece acido, duro, mai fragrante. Un teste che chiude nervoso e caldo un assaggio non tra i più felici; **proiezioni organolettiche evolutive:** difficile, data la configurazione organolettica rilevata prevedere un positivo sviluppo del campione; **modalità di approvvigionamento:** fornito dal produttore.

* **PROFILO RIASSUNTIVO:** *l'aspetto visivo è di scarsa consistenza. Ha naso di alcolicità forte e evidente, teso e non del tutto pulito. Note resinose e acetone innaturali e non mature. Bocca salata e insieme aspra, dal frutto compromesso. Un vino nervoso e agro, mai polposo e dolce.*

Regione e zona di produzione: Friuli, Oslavia (Go); **profilo organolettico analitico:** si presenta giallo di moderata carica cromatica; cupi i riflessi, grigi e grano maturo, che denunciano scarsa vivacità. Una banana legnosa piuttosto banale apre il profilo. Un naso che denuncia acidità (il legno non combina col frutto data l'acerbità di questo), di ottima potenza alcolica e di buona pulizia. Qualche nota acetonica, qualche altra ossidata, levano ulteriore fruttosità e fragranza ad una fase piuttosto stretta e nervosa, che non avvolge e che non ingrassa i recettori. Non particolarmente ricchi e concentrati i profumi che richiamano il frutto, amari quelli derivati dal rovere. Moderata la complessità di un profilo magro e monocorde, stanco e ossidato con il progredire dell'aerazione. Sta piuttosto chiuso in bocca. L'acido risulta duro, invece che fragrante e fruttato. Perentorio, anche se non esuberante. C'è poca polpa di frutto tra l'acido e l'amaro del legno; il tatto è liscio ma scorrevole. Il vino non riempie il cavo, non

fa volume. Il fumo del legno copre poi le delicate note primarie, e lo spettro gusto-aromatico perde ricchezza e finisce per essere dominato dall'amaro fuoco del rovere. Una bocca magra e severa, mai dolce, mai grassa e avvolgente. Caldo e profondo il finale, anch'esso non ampio ma ancora unicamente giocato tra acido e amaro; **proiezioni organolettiche analitiche:** il vino ha consistenza moderata e disposizione acidica: starà ingessato nel vetro, vivo per ancora un paio di anni, senza combinare proficue combinazioni terziarie; **modalità di approvvigionamento:** fornito dal produttore.

* **PROFILO RIASSUNTIVO:** *un colore di scarsa intensità e dai riflessi grigiastri evoluti precede un naso piuttosto banale, principalmente acido e in parte ossidato. Coerente la bocca, scarna e priva di polpa dolce e fruttata, tiranneggiata dalla esuberante acidità e da un rovere bruciante e resinoso. Un vino che sta stretto in bocca, e che chiude duro.*

Regione e zona di produzione: Valle d'Aosta, Aymaville (Ao); **uve:** Chardonnay; **profilo organolettico analitico:** ha colore giallo di ottima saturazione; anche i riflessi sono buoni, oro vivace. Un aspetto consistente e maturo. Bellissimo il naso, di frutto grasso e dolce, speziato e buccioso il giusto, molto ricco e profumato. I profumi, le note odorose che richiamano diversi frutti maturi (banana, pera e melone su tutti), sono cicciotte e polpose, splendidamente al morbido disposte, così da ingrassare ben bene l'olfazione. Eccellente l'armonia, il rapporto acido/morbido, quello intensità/consistenza, in breve la gradevolezza che la fase olfattiva del campione in esame è capace di offrire. Un naso estrattivo e pieno di frutto, di esemplare pulizia e di eccellente potenza odorosa. Una bocca di eccezionale grassezza! Splendide la polposità e la cremosità tattile, il gusto morbido e dolce di frutto. Assolutamente bilanciato, ha acidità conveniente per quantità, qualificante quanto a riscontro gustativo (non dura né aspra, ma fragrante). Opportunamente surdimensionato il grado alcolico, così da fungere da vigoroso vettore gusto-aromatico all'abbondante carico estrattivo di cui il teste dispone. Frutto che veste, che copre e che ingrassa completamente sia l'acido che il grado. Di eccellente piacevolezza, di superiore concentrazione, è vino grande (e ricchissimo) nella sua assoluta, immediata e morbidissima fruttosità; **proiezioni organolettiche evolutive:** quella descritta è una configurazione organolettica ideale per una accrescitiva e spettacolare terziarizzazione: nel corso dei prossimi due tre anni, progressivamente, il vino si caricherà di odori minerali e speziati, fruttati e controllatamente rancidi. Si amplierà in pratica sostanzialmente lo spettro gusto-aromatico offerto al degustatore, con questo la piacevolezza e la multidimensionalità del sapore del vino; **modalità di approvvigionamento:** fornito dal produttore.

* **PROFILO RIASSUNTIVO:** ha colore di ottima saturazione, promettente e di un giallo vivo e vivace. Grasso e

polposo il naso, ricco di frutto maturo. Un'olfazione molto spessa e avvolgente. Anche al palato rivela un eccellente peso estrattivo, capace di ispessire e rendere carnoso il gusto sfoggiando un frutto di grande dolcezza e concentrazione. Opportunamente surdimensionata anche la vena alcolica, che dà la giusta energia di proposta ad un campione di non comune ricchezza. Un vino piacevolissimo e ben vinificato.

NOTA: contravvengo volentieri al mio costume di non commentare le prestazioni organolettiche fornite dai diversi campioni, data l'eccellente piacevolezza posta in luce dal teste in esame, e dato il peculiare significato dell'aneddoto che mi avvio a riportare. A fine degustazione, leggo infatti sulla controetichetta di questo splendido campione: "Questo vino è la prima cuvee' di Chardonnay prodotta dalla nostra azienda con la raccolta 1991 dai vigneti 'La Frissoniere', di Saint Christophe, e 'Les Cretes' di Aymavilles, entrambi sistemati su un terreno in forte pendenza. Abbiamo prodotto su tre ettari, alla terza foglia, 6.000 bottiglie di uno Chardonnay ricco, elegante e fruttato. Les Cretes s.n.c. Tel. (0165) 902135 - Fax (0165) 902274".

Le controetichette della maggior parte dei vini italiani riportano "preziose" indicazioni sulla temperatura di servizio dei vini, "fondamentali" e "personalizzatissimi" consigli sulle pietanze da abbinarvi, "attendibilissime" descrizioni della configurazione organolettiche degli stessi. Sono bastate, a questi intelligenti produttori Valdostani, alcune brevi notizie e tre aggettivi che trovano reale rispondenza nelle caratteristiche sensoriali del vino, per documentare la genesi, per riassumere efficacemente le principali doti organolettiche, per fornire gli estremi per la reperibilità del loro felice prodotto.

Che venga usato da tutti i produttori, quel piccolo quadratino di carta, per fornire interessanti e veritiere informazioni sul vino che la bottiglia contiene. In fondo, il piacere della fruizione di qualsiasi cosa aumenta sempre con l'approfondimento della conoscenza che su di essa si ha.

Regione e zona di produzione: Toscana, Cortona (Ar); **profilo organolettico analitico:** è di colore

(in parte anche piccante) prevale inesorabilmente. Ottimi il grado e la pulizia di un vino dal palato