

Appunti di



PIEMONTE CHARDONNAY GIARONE 1998

Poderi A. Bertelli
Fraz. S. Carlo, 38
4055 Costigliole d'Asti (AT)
Tel. 0141 966137

Valutazione: 91/100



Gradazione alcolica: 14%
Vitigno: Chardonnay

SCHEDA ORGANOLETTICA
Vino che fin dall'esame visivo presenta caratteri di precisa qualità; cristallino, giallo paglierino carico con sfumature dorate. Al naso è molto intenso ed elegante, esprime una fusione, tra varietà del vitigno e barrique, perfetta. Quest'ultima pur presente, con sfumature dolci e di supporto, non è mai coprente. Si evidenziano aromi di fruttato a polpa bianca maturo, vaniglia, una nota minerale e leggero tostato. L'impianto gustativo poggia su di una struttura grassa, calda e perfettamente in equilibrio. Le note morbide e avvolgenti sono ben amalgamate con la freschezza e la sapidità. Armonico e di lunghezza stratosferica.

Stato evolutivo: pronto/maturo.

Abbinamenti: primi piatti con tartufo bianco, con funghi porcini, sformati di formaggio, torte salate con le erbe, formaggi di media stagionatura.

Modalità di servizio: servire a 14° e servire in calici da chardonnay.

Giudizio finale: Straordinario Chardonnay affinato in barrique, proviene dal Piemonte. Questa Azienda, che si è cimentata più con i vini rossi, riesce a produrre un vino di grande equilibrio, dove l'apporto della barrique è perfettamente dosata. Le uve sono raccolte e pigiate, lasciate a sedimentare per una notte, dopodiché il mosto viene messo in barrique dove fermenta con i lieviti. Qui matura a lungo.

Prezzo in enoteca: € 55.000/60.000



CARMENERO 1997

Ca' del Bosco
Via Case Sparse, 20
25030 Erbusco (BS)
Tel. 030 7766111

Valutazione: 88/100



Gradazione alcolica: 13%
Vitigno: Carmenère

SCHEDA ORGANOLETTICA
Questo nuovo vino si presenta, sin dal colore, con un compatto rosso rubino/violaceo, molto concentrato e luminoso al tempo stesso. Il naso si sviluppa ampio ed elegante su note fruttate, con riconoscimenti di piccoli frutti rossi, tra cui spicca la fragolina di bosco e la mora, la grafite, la liquirizia, il tutto su di un sottofondo vegetale e tostato. Palato che mantiene gli aromi iniziali, soprattutto la grafite e la fragolina, supportati da una struttura calda, potente e avvolgente. L'equilibrio è in divenire, con note tanniche, nobili e vellutate, ancora evidenti. Lunga la persistenza finale.

Stato evolutivo: giovane/pronto.

Abbinamenti: primi piatti con sughi e ragù, ricchi di erbe e spezie, carni rosse al sangue e con salse adeguate, piatti di carne complessi, formaggi come il Bitto, il Montasio, il Mon-teveronese, il Piave, di media stagionatura.

Modalità di servizio: servire a 18/20°C e servire in calici da Bordeaux.

Giudizio finale: Interessante vino rosso di grande spessore e potenzialità, nuovo, perché nasce oggi per la prima volta da una ricerca accurata che questa azienda sta effettuando dal 1990. Il tutto risale al fatto che proprio in quell'anno la Ca' del Bosco, volendo incrementare la superficie coltivata con uve nere, acquistò da un vivaista francese alcune barbatelle di Cabernet Franc. Immediatamente ci si accorse che quel Cabernet "Francese" appena arrivato era molto diverso da quello che in Francia-corta veniva chiamato Franc, e così si scoprì che quello largamente diffuso localmente era in realtà il



vitigno chiamato Carmenère.

Cominciò così uno studio "ravvicinato" di questi due vitigni: furono approfonditi gli aspetti viticoli e furono meglio analizzati quelli legati alla vinificazione, temperatura di fermentazione, durata della macerazione, l'affinamento in legno, ecc.

Così il primo vero confronto avvenne nel 1993, e proseguì approfondendo soprattutto la vinificazione e l'affinamento del Carmenère. Finalmente con la grande vendemmia del 1997 l'azienda ritenne di essere pronta a produrre concretamente un vino da questo vitigno.

L'uva viene raccolta accuratamente e fatta fermentare a temperatura controllata; segue una prolungata macerazione per un periodo complessivo di 21 giorni. Indi il vino viene travasato in piccole botticelle di rovere (per il 70% nuove) per un periodo di 15 mesi.

Una curiosità sull'etichetta: il lupo, simbolo di li-

bertà, sta per scrollarsi di dosso il vello della pecora, questo a significare come per troppo tempo questo vitigno sia stato mortificato sotto panni non suoi, oggi finalmente esce allo scoperto e si rivela per quello che è.

Il vitigno Carmenère: questo vitigno deriva dalla Vitis Biturica, giunta nel bordeaux in epoca romana e proveniente dall'Albania (Columella). Da questa sono stati selezionati, nel Bordolese, tutti i vitigni a bacca rossa oggi esistenti in questa regione.

In Italia occupa circa 4.200 ettari, in Cile 2.306, in Francia poco più di 100 ettari.

Nelle Doc italiane è spesso confuso con il Cabernet Franc ed è coltivato soprattutto nel Nord-Est, da Brescia al Friuli.

Da Mario Fregoni: "il Carmenère si distingue nettamente dal Cabernet Franc, prima di tutto per i DNA che sono differenti, ma anche per gli isoenzimi diversi, nonché per le foglie più piccole rispetto al Cabernet Franc; i fiori di Carmenère sono imperfetti (stami riflessi con filamenti spirantati), gli acini molto ricchi di pirazine (aroma vegetale di peperone verde), i vini ben strutturati, assai colorati (antociani), ricchi di tannini rotondi e morbidi, di sapore complesso molto erbaceo."

In Italia vi sono 8 cloni omologati di Carmenère anche se conosciuto ufficialmente come Cabernet Franc, e recentemente è stato iscritto al Catalogo nazionale delle varietà, ma nessuna provincia l'ha chiesto come vitigno autorizzato, quindi non può essere coltivato con il proprio nome. In seguito a questa nuova produzione la Ca' del Bosco auspica che la provincia di Brescia possa essere la prima.

Prezzo in enoteca: € 85.000/95.000 (in uscita ad Aprile 2001).

VALUTAZIONI



Vini che hanno
stimolato la nostra
attenzione

100-90
VINI ECCELLENTI

89-81
VINI MOLTO BUONI

80-75
VINI BUONI

74-60
VINI MEDI

AVVENIMENTI

IL CONCORSO "MASTER DEL SANGIOVESE"

Il Sangiovese è il re dei vini, e ogni re che si rispetti ha al suo fianco una regina. A vincere il "Master del Sangiovese" organizzato a fine novembre 2000 al Grand Hotel di Rimini dall'Ente Tutela Vini di Romagna è stata infatti Maria Grazia Galdini, 33 anni, sommelier al ristorante La Pergola di Scarmagno, in provincia di Torino. Nella finalissima del concorso ha superato la coetanea Catia Soardi, bresciana, in servizio a Castello Malvezzi di Mompiano (Brescia), e Gianluca Belletti, 36 anni, un cervese che lavora come sommelier al Ristorante Paolo Teverini di Bagno di Romagna, sull'appennino tosco-romagnolo. Nel corso della semifinale erano stati eliminati Ettore Bandanti di Imola, Carlo Alberto Borsarini di Castelfranco Emilia, Mario D'Alesio di Fabriano, Federico Graziani di Milano, Luca Maurina di Caldorosso e Marco Tonini di Riccione. Il concorso, organizzato con la collaborazione dell'Enoteca Regionale dell'Emi-



Foto di P. Morelli

La proclamazione dei vincitori

lia - Romagna e dell'Associazione Italia Sommeliers, si è svolto seguendo il canovaccio dei concorsi nazionali: degustazione cieca di tre vini (in questo caso tutti Sangiovesi, un toscano, un umbro e un romagnolo), la correzione di una carta dei vini contenente errori e imprecisioni, l'abbinamento a un menu, la decantazione e il servizio. Nell'ultima prova i concorrenti si sono trovati di fronte a una difficoltà in più: a

tavola, insieme al sommelier professionista triestino Adriano Bellini, si sono trovati a servire nientemeno che Sefi Ideri, medaglia d'oro nella canoa alle recenti Olimpiadi di Sydney. In giuria il direttore di "Civiltà del Bere" Pino Khail, il vice presidente dell'A.I.S. Terenzio Medri, il vice presidente dell'Ente Tutela Vini di Romagna e dell'Enoteca dell'Emilia-Romagna Stefano Ferrucci, Alvisio Toffoletto, il presidente dell'A.I.S. Romagna Giancarlo Mondini, il primo sommelier d'Italia 1992 Antonio Dacomo.

eno

Mobile per uso enologico

Questo mobile, completamente realizzato a mano ed in legno massiccio è, per la sua estrema flessibilità di costruzione, inseribile in qualsiasi contesto, domestico o professionale.

La sua larghezza può infatti essere modificata e la scelta dei legni è vastissima: castagno nazionale (vedi foto), abete, rovere, ciliegio, mango, noce, e tanti altri.

Il mobile è composto da:

- Mensola per bicchieri turabler
- Tre mensole porta calici
- Piano per bottiglie e decantatore
- Piccola madia con ribalta
- Cassetto porta-oggetti
- 5 cassetti porta-bottiglie

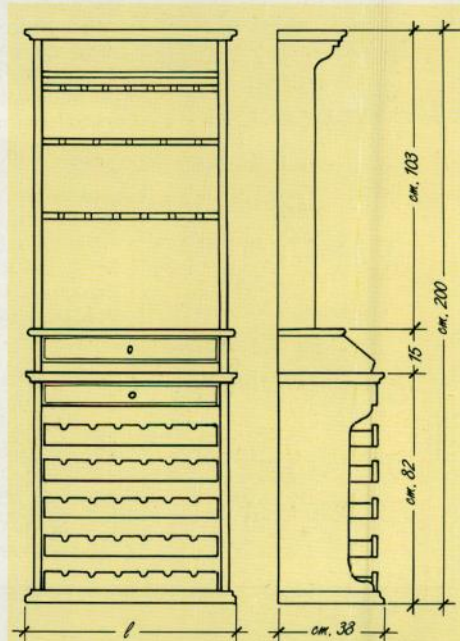
È possibile effettuare delle modifiche e/o personalizzazioni. Il mobile viene consegnato a domicilio.

EROS FOPPIANI

artigiano FALEGNAME

Corso Lima, 14 - 16043 Chiavari (GE)

tel. 0185.36.00.92 - 0185.30.25.89



IL SOMMELIER

italiano

PUBBLICAZIONE UFFICIALE DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS



Appunti di

Degustazione

CARMENERO
1997

Ca' del Bosco
Via Case Sparse, 20
25030 Erbusco (BS)
Tel. 030 7766111

Valutazione: 88/100



Gradazione alcolica: 13%
Vitigno: Carmenère

SCHEDA ORGANOLETTICA
Questo nuovo vino si presenta, sin dal colore, con un compatto rosso rubino/violaceo, molto concentrato e luminoso al tempo stesso. Il naso si sviluppa ampio ed elegante su note fruttate, con riconoscimenti di piccoli frutti rossi, tra cui spiccano la fragolina di bosco e la mora, la grafite, la liquirizia, il tutto su di un sottofondo vegetale e tostato. Palato che mantiene gli aromi iniziali, soprattutto la grafite e la fragolina, supportati da una struttura calda, potente e avvolgente. L'equilibrio è in divenire, con note tanniche, nobili e vellutate, ancora evidenti.

Lunga la persistenza finale.

Stato evolutivo: giovane/pronto.

Abbinamenti: primi piatti con sughi e ragù, ricchi di erbe e spezie, carni rosse al sangue e con salse adeguate, piatti di carne complessi, formaggi come il Bitto, il Montasio, il Monteveronese, il Piave, di media stagionatura.

Modalità di servizio: servire a 18/20°C e servire in calici da Bordeaux.

Giudizio finale: Interessante vino rosso di grande spessore e potenzialità, nuovo, perché nasce oggi per la prima volta da una ricerca accurata che questa azienda sta effettuando dal 1990. Il tutto risale al fatto che proprio in quell'anno la Ca' del Bosco, volendo incrementare la superficie coltivata con uve nere, acquistò da un vivaista francese alcune barbatelle di Cabernet Franc. Immediatamente ci si accorse che quel Cabernet "Francese" appena arrivato era molto diverso da quello che in Francia-corta veniva chiamato Franc, e così si scoprì che quello largamente diffuso localmente era in realtà il



vitigno chiamato Carmenerè.

Cominciò così uno studio "ravvicinato" di questi due vitigni: furono approfonditi gli aspetti viticoli e furono meglio analizzati quelli legati alla vinificazione, temperatura di fermentazione, durata della macerazione, l'affinamento in legno, ecc.

Così il primo vero confronto avvenne nel 1993, e proseguì approfondendo soprattutto la vinificazione e l'affinamento del Carmenerè. Finalmente con la grande vendemmia del 1997 l'azienda ritenne di essere pronta a produrre concretamente un vino da questo vitigno.

L'uva viene raccolta accuratamente e fatta fermentare a temperatura controllata; segue una prolungata macerazione per un periodo complessivo di 21 giorni. Indi il vino viene travasato in piccole botticelle di rovere (per il 70% nuove) per un periodo di 15 mesi.

Una curiosità sull'etichetta: il lupo, simbolo di li-

bertà, sta per scrollarsi di dosso il vello della pecora, questo a significare come per troppo tempo questo vitigno sia stato mortificato sotto panni non suoi, oggi finalmente esce allo scoperto e si rivela per quello che è.

Il vitigno Carmenère: questo vitigno deriva dalla Vitis Biturica, giunta nel bardoiese in epoca romana e proveniente dall'Albania (Columella). Da questa sono stati selezionati, nel Bardoiese, tutti i vitigni a bacca rossa oggi esistenti in questa regione.

In Italia occupa circa 4.200 ettari, in Cile 2.306, in Francia poco più di 100 ettari.

Nelle Doc italiane è spesso confuso con il Cabernet Franc ed è coltivato soprattutto nel Nord-Est, da Brescia al Friuli.

Da Mario Fregoni: " il Carmenerè si distingue nettamente dal Cabernet Franc, prima di tutto per i DNA che sono differenti, ma anche per gli isoenzimi diversi, nonché per le foglie più piccole rispetto al Cabernet Franc; i fiori di Carmenerè sono imperfetti (stami riflessi con filamenti spiratati), gli acini molto ricchi di pirazine (aroma vegetale di peperone verde), i vini ben strutturati, assai colorati (antociani), ricchi di tannini rotondi e morbidi, di sapore complesso molto erbaceo."

In Italia vi sono 8 cloni omologati di Carmenerè anche se conosciuto ufficialmente come Cabernet Franc, e recentemente è stato iscritto al Catalogo nazionale delle varietà, ma nessuna provincia l'ha chiesto come vitigno autorizzato, quindi non può essere coltivato con il proprio nome. In seguito a questa nuova produzione la Ca' del Bosco auspica che la provincia di Brescia possa essere la prima.

Prezzo in enoteca: € 85.000/95.000 (in uscita ad Aprile 2001).

VALUTAZIONI



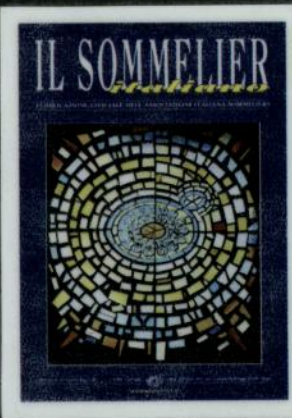
Vini che hanno
stimolato la nostra
attenzione

100-90
VINI ECCELLENTI

89-81
VINI MOLTO BUONI

80-75
VINI BUONI

74-60
VINI MEDI



Sped. abb. post. 45% - art. 2 comma 20/B legge 662/96 - Roma



www.sommelier.it

L. 5.000 - Euro 2,58

Anno VIII - N. 38 - Febbraio/Marzo 2001