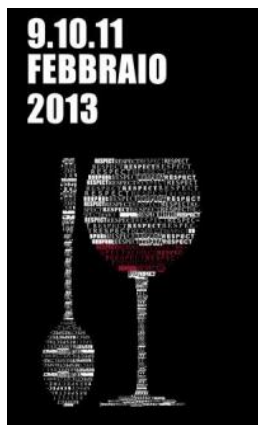


Food & Wine Le Eccellenze nell'Eccellenza

Scritto da [Urano Cupisti](#)



49 assaggi il primo giorno, 49 anche il secondo, totale 98 da cui ho estratto 19 eccellenze nell'eccellenza. Da queste ne ho scelto 10 e ne ho riportato l'analisi sensoriale. Questi i "numeri" del mio Food & Wine che si è svolto a Milano nei giorni 9 e 10 febbraio. Trecento etichette fra le più prestigiose del panorama italiano, sloveno e francese con una presenza che ha suscitato molta curiosità: la Georgia con i suoi vini da vitigni autoctoni, a volte di difficile pronuncia (Krakhuna e Tsiska), che hanno lasciato un segno. Vini che ho classificato tra i buoni ed hanno stimolato ricerche per capire i territori, i vari climi e le tradizioni nelle vinificazioni non ultime l'utilizzo delle anfore.

Ma veniamo ai 10 assaggi e alle relative analisi:

Slovenija Bra Movia Slovenija, Veliko 2005 (Ribolla Gialla 70%, Sauvignon Blanc 20% e Pinot Grigio 10%).

Un grande blend sloveno che merita le cinque stelle e la segnalazione tra le eccellenze. Paglierino intenso, note complesse di fiori e frutta matura molto elegante, ricco e grintoso al palato con una bella acidità che lo percorre fino ad una lunga persistenza.

Francia Languedoc Château Valflaunés, Espérance 2011 (Syrah 60%, Mourvedre 30%, Carignan 10%).

Siamo di fronte ad un Rosso di razza della Languedoc, cinque stelle e la meritata segnalazione tra le eccellenze. Rubino di ottima concentrazione, spettro olfattivo intenso e complesso caratterizzato da frutti di bosco, spezie ed erbe aromatiche. Grande gusto pieno e vellutato con tannini fini e una persistenza che non finisce. Armonico nei suoi componenti. Il territorio di provenienza nella bottiglia.

Veneto Allegrini, Amarone 2008 (Corvina 80%, Rondinella 15%, Oseleta 5%):

Una conferma tra le eccellenze. Manto rubino profondo, Ampio al naso con in evidenza frutti di bosco, erbe aromatiche, liquirizia, spezie e note fumé. Palato morbido ma corposo con forte presenza della sensazione pseudo-calorica, una precisa freschezza che bilancia alcool e glicerina, tannini fini e persistenza lunga, in perfetta armonia. Cinque stelle meritatissime per questo millesimo.

Lombardia Monte Rossa, Cabochon 2008 (Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%).

Che dire. Durante l'assaggio mi è tornata alla mente la foto di Frank Sinatra che amava questo meraviglioso spumante della Franciacorta. Perlage finissimo per un colore paglierino, piacevolissimo nelle percezioni di boulangerie e agrumi. Elegantissimo al palato quasi da manuale con il piacevole accordo tra acidità e sapidità. Cinque stelle per un grande spumante "molto francese".

Campania Joaquin, Fiano 2009 (100%).

Ho "scoperto" questo prodotto ed altri della stessa azienda al Merano Wine Festival di alcuni anni fa. Ne rimasi colpito. Una conferma questo Fiano color oro-verde lucente. Frutti netti lasciano spazio a richiami floreali e agrumati. Morbido e strutturato, ricco e bilanciato e nel finale libera una non eccessiva sapidità. Cinque stelle e grande eccellenza

Campania La Guardiense, Cantari Guardiolo 2008 (Aglianico 100%).

Un Aglianico ritenuto tra i migliori vini presentati in questa edizione di Food & Wine. Una piacevole scoperta che mi ha entusiasmato. Si presenta con il suo manto rubino intenso e marca il bevante con fitti archi e una colorazione persistente. Al naso sprizzano aromi di ciliegie e amarene, spezie e note balsamiche intense. Al palato il vortice del sorso ci porta all'equilibrio perfetto tra alcool e poli alcool in rapporto con acidità, trama tannica e sapidità. Persistente e retrogusto con nobili ritorni. Cinque stelle e chapeau!

Friuli Venezia Giulia Zorzettig, Malvasia Istriana 2011 (100%).

Il produttore mi ricorda che le vigne sono datate per ben 80 anni. Grande Malvasia Istriana dal colore dorato brillante, Profumi di estrema complessità dal floreale al fruttato bianco e giallo. In bocca è elegante ma allo stesso tempo ricco e possente, armonico ed equilibrato con un lungo finale. Cinque stelle meritate da questo campione dalle origini vitate datate.

Lombardia Le Marchesine, Secolo Novo Giovanni Bietta 2007, (Chardonnay 100%).

Brut Nature di eccellenza e piacevole scoperta franciacortina. Paglierino con zampilli di perlage finissimi, aricolato all'olfatto con note tropicali arricchite da una evidenziata boulangerie, il palato morbido ma percorso da una lunga freschezza e da una decisa nota sapida. Un eccellente Brut Nature meritevole delle cinque stelle e nella segnalazione tra le eccellenze.

Toscana Fabrizio Dioniso, Rosa del Castagno 2011 (Syrah 100%). Vinificato in bianco con soffice spremitura. Rosa cipolla molto chiaro, evoca fragoline di bosco, fiori. Assaggio morbido e sapido. Da non trascurare la struttura, persistente ed accattivante, direi molto provenzale. Cinque stelle meritissime per questo rosé che ci riconduce con la memoria ai Bandol. Mi ha stregato per la sua piacevolezza.

Alto Adige Castelfeder Burgum Novum 2009 (Pinot Noir 100%). Una mia vecchia conoscenza che da anni seguo tra le eccellenze altoatesine. Più volte premiato tra i dieci migliori Pinot Neri d'Italia, nel 2011 è riuscito ad imporsi come primo assoluto. Granato dotato di una stupenda limpidezza, sentori di ribes e svariati frutti di bosco con finale leggermente vanigliato. Al palato perfetto nell'equilibrio e meravigliosamente armonioso, lunga persistenza. Una conferma graditissima per questa annata che ha tutte le caratteristiche per essere ricordata, nella bassa atesina, come una grande annata. Cinque stelle e chapeau!



Oltre ai 10 vini sopra riportati hanno meritato le cinque stelle e la segnalazione:

Veneto-Allegrini La Grola Veronese 2009 (Corvina 80%, Syrah 20%): un bel vino;

Veneto-Allegrini Palazzo della Torre Veronese 2009 (Corvina 70%, Rondinella 25%, Sangiovese 5%); un'altra perla dell'azienda Allegrini;

Veneto-Terre di Leone Re Palazzo 2009 Amarone (Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Oseleta 10%): un

Amarone che conferma l'eccellenza di questa azienda;

Veneto-Terre di Leone Valpolicella Classico 2009 (Corvina 40%, Corvinone 20%, Rondinella 25%, Molinara 10%, Oseleta 5%): un grande eccellente Valpolicella;

Friuli Venezia Giulia- Lis Fadis Sbilf 2010 (Friulano 100%): una grande eccellenza;

Friuli Venezia Giulia- Zorzettig Pignolo dei Colli Orientali del Friuli 2009 (Pignolo friulano 100%): una vera chicca;

Toscana-Fabrizio Dioniso Il Castagno Syrah 2009 (Syrah 100%): siamo nella vera eccellenza, meritevole;

Alto Adige-Castelfeder Burgum Novum Chardonnay Riserva 2009 (Chardonnay 100%): eccellenza, passato in legno;

Abruzzo-Cantina Tollo Cagiòlo Montepulciano d'Abruzzo 2009 (Montepulciano 100%): da segnalare questa eccellenza abruzzese.
La mia mano ti ha colto grappolo; ora, nel calice, ti stringo vino. (Canus)