


VINANDO
corsi di DEGUSTAZIONE
TUTTO CIÒ CHE DOVETE SAPERE

SUPER OFFERTE >>>
MONDOMOTORI

KM 0

AUTO AZIENDALI

Nuovo 
di WineReport!

HOME
SCRIVI
MAPPA
PUBBLICITÀ

WrCLUB

USER :
PASS :

WineReport

WINENews VINO&C. I RAVI. FOOD SHOPPING CURIOSITÀ WRCLUB

ARCHIVIO "NEWS DELLA SETTIMANA"

WineNEWS

della SETTIMANA

VINO DELLA SETTIMANA

NEWS DELLA SETTIMANA

del MESE

- STRADE DEL VINO
- L'OPINIONE
- L'INTERVISTA
- VINI ALL'INDICE
- OBIETTIVO DOC
- DICONO DI LUI
- RITRATTI AZIENDALI
- LA DEGUSTAZIONE
- NOVITA' IN CANTINA
- VINI DAL MONDO
- LE TEMPS RETROUVE'
- L'EVENTO
- IL FRANCO TIRATORE
- I LOCALI DEL VINO
- LIBRI

NEWS DELLA SETTIMANA del 04/11/2005

100 Bordolessi d'Italia, visita e degustazione

di Gregorio Mulazzani

Il 22 e 23 Ottobre scorsi, nella bella cornice di Villa Gritti a Villabella di San Bonifacio (VR), si è svolta la manifestazione 100 Bordolessi d'Italia che ha dato la possibilità al pubblico di appassionati e di addetti ai lavori di degustare quelli che sono ritenuti i migliori tagli bordolessi prodotti nel nostro Paese. Nella mattinata di Sabato si è tenuto anche un interessante convegno che ha visto la presenza come oratori di nomi di spicco, quali, tra gli altri, Giacomo Tachis e Attilio Scienza.

Non va nascosto, per dovere di cronaca, che l'organizzazione ha mostrato qualche pecca soprattutto nel numero esiguo di alcune bottiglie "di punta" disponibili in degustazione. Per fare un esempio il famoso Sassicaia era presente con sole 6 bottiglie totali (per due giorni di manifestazione!) e anche altri vini come Le Cupole di Trinoro o San Leonardo erano in un numero di bottiglie davvero scarso per non parlare de l'Ornellaia e del Magari di Ca' Marcanda (Gaja) completamente assenti.

Nemmeno l'ombra anche di alcuni bordeaux blend stranieri che erano annunciati come "ospiti" ma dei quali non si è avuta notizia. Forse è stata colpa dei produttori e non dell'organizzazione (sicuramente non dei poveri Sommelier che hanno dovuto sorbirsi numerose critiche e lamentele certo non meritate) fattostà che chi entrava in sala dopo le 17.30 circa (ricordiamo che la degustazione era aperta fino alle 23) doveva rinunciare all'assaggio dei vini più blasonati pur avendo pagato regolarmente i 20 Euro del biglietto d'ingresso (che comunque comprendevano 1 bicchiere omaggio e un interessante libro/opuscolo sui bordolessi d'Italia).


Ad onor del vero va detto che il prezzo del biglietto dava diritto non a soli 5 assaggi come erroneamente pubblicizzato ma ad assaggi illimitati. Comunque un po' di chiarezza e di "abbondanza" in più

COMMENTA LA NOTIZIA
SUL FORUM




NEWS

Tutte le sezioni

cerca 

Corsi DEGUSTAZIONE

Vuoi imparare i segreti del vino?

CLICCA QUI 

Annunci Goooooogle

Le CantineD - l'Osteria
Degustazione Vini,
Aperitivi Pranzi Tipici.
Paladina (BG)
www.lecantined.com

Vino
Abusarne può essere
causa di Malattie e
Incidenti Stradali.
www.ministerosalute.it

sarebbero state gradite. Dopo questa doverosa premessa passiamo ai vini iniziando dalle note positive: innanzitutto il sempre elegantissimo Le Cupole di Trinoro, qui proposto nell'annata 2003, vino a predominanza di Cabernet Franc presenta una naso intrigantissimo con note di ciliegia e frutti rossi, in bocca è morbido e setoso, davvero un bel prodotto nonostante la gioventù e l'annata calda.

Gradevolissimo anche il Fratta 03 di Maculan, molto fruttato e di beva davvero piacevole a dispetto di un corpo imponente e forse un po' troppo "caricato", se vogliamo muovergli una piccola critica. Interessante il noto cabernet dei colli piacentini Stoppa 01, molto complesso sia al naso che in bocca e che sicuramente necessita di qualche anno di ulteriore affinamento in bottiglia, **positivo il Bolgheri Rosso Guado al Melo 02 con intriganti note di fieno tagliato ed una bocca semplice ma piacevole**, come sempre concentratissimo il Lupicaia 00 che forse, almeno in questa versione, difetta un po' di eleganza ed è troppo giocato sulla potenza, bello l'Istante 02 di Franz Haas in perfetto stile sudtirolo fine ed elegante, corretto ma nulla più il famoso Capo di Stato 02 di Loredan Gasparini, affascinanti note terrose per il sempre grande Montsclapade 01 di Dorigo, intenso e molto gustoso il poco conosciuto maremmano Castello di Vicarello 2004 con accattivanti note di prugna in evidenza, interessante davvero il valdostano Vin du Prevot 03 de l'Institute Agricole Régional vino montanaro che gioca sulla raffinatezza e l'eleganza e non certo su una potenza che sarebbe fuori luogo in questo caso (e lasciatemelo dire non solo in questo caso ma anche nel caso di altri vini pluripremiati che fanno solo della potenza la propria arma), piacevole e senz'altro già pronto il Villa Capodilista 99 de La Montina cosiccome il fresco e gradevole Rosso dell'Abbazia 01 di Serafini & Vidotto; il San Leonardo 01, data la sua complessità, necessita senza dubbio di qualche anno ancora di affinamento per poter esprimere al meglio le sue innumerevoli sfaccettature, da non dimenticare poi il polposo, nonostante l'annata, Cjarandon 02 di Ronco dei Tassi e l'importante friulano del Collio Riserva degli Orzoni 01 di Russiz Superiore dai piacevoli sentori di ribes e mora; per chiudere citazioni doverose per il gustoso e ricco vino umbro Crovello 01 di Poggio Bertasio e per il corretto ma non particolarmente entusiasmante Burdese 02 di Planeta.

Concludiamo con le note meno positive che vedono protagonista assoluto un Sassicaia 02 davvero sottotono e assolutamente non all'altezza della sua fama, altro vino non proprio da ricordare è l'Excelsus 01 di Castello Banfi piuttosto vuoto sia al naso sia in bocca, pareri non completamente positivi anche per il Desiderio 01 Avignonesi un po' troppo chiuso e con poca materia e per il Mormoreto 01 di Marchesi de' Frescobaldi che pare alquanto "ingessato" e di beva particolarmente impegnativa.

Da rivedere il Rosso Outsider 01 di Arnaldo Caprai che oltre alla potenza ha poco altro da dire al momento, stesso discorso per il Nambrot 01 Tenuta di Ghizzano. Davvero poco significativo infine il friulano Vertigo 03 di Livio Felluga. In conclusione, al di là di qualche critica all'organizzazione, va detto che la manifestazione è stata molto interessante soprattutto perchè ha permesso di avere, in una sola occasione, una panoramica pressoché completa sul mondo dei tagli bordolesi italiani, mondo che ha ancora sicuramente una sua ragione d'essere nonostante una pur giusta riscoperta e rivalorizzazione dei nostri vitigni autoctoni. Appuntamento al prossimo anno.