

APPUNTI di DEGUSTAZIONE

Il blog che *sa* di vino

[Home page](#)
[Bollicine](#)
[Bianchi](#)
[Rossi](#)
[Dolci e Speciali](#)
[grandi Vini \(secondo noi\)](#)
[Amici](#)
[Chi siamo](#)
[Eventi](#)
[Scrivono per noi](#)

martedì 13 ottobre 2015

Wine Tasting Comitato Grandi Cru d'Italia.

Ci sono serate che non si possono perdere. Eventi a cui devi esserci. Specialmente a Milano. Eventi che *se non ci sei non ci sarai*. Il Wine Tasting del [Comitato Grandi Cru d'Italia](#), organizzato in occasione della Vendemmia di MonteNapoleone, è uno di questi.

Venerdì 9 ottobre, [Four Seasons](#) di Via Gesù, Salone delle Feste. Luci scintillanti, staff impeccabile, camerieri in livrea, vasi di fiori. Angoli acqua e grissini-taralli-focaccine sempre forniti.

Volti noti dell'enomondo e molte facce inedite, almeno per me. Parecchie cravatte, molti *tailleur*, i jeans rimangono fuori. Per l'occasione sfoggio la giacca della domenica e penso di riuscire a mimetizzarmi in questa varia umanità, sorridente e patinata. Non c'è da meravigliarsi: tra i banchi vi sono i migliori vini d'Italia.



Dedichiamoci allora agli assaggi: uno spumante per iniziare, anzi lo spumante italiano per eccellenza per molti: *Cuvée Annamaria Clementi 2006* di *Ca' del Bosco*. Il solo nome genera soggezione: non ci si appropria ad un calice di questo tipo con pressapochismo.

Otto anni di affinamento sui lieviti vanno trattati con rispetto: dorato brillante e bollicina finissima, *ça va sans dire*. Carezza olfattiva complessa, austera, ben bilanciata nelle componenti fruttate di pesca e litchi e minerali di gesso, con tocchi di scorza di limone candito. In bocca è appagante,

cremoso eppure potente.

Il sorso tuttavia non mi sembra del tutto coerente, sarà per la bottiglia appena aperta o la temperatura troppo bassa. Ma sono sottigliezze che non incidono minimamente: è *un gran bel vino*.

V.A.N.
Vignaioli
Artigiani
Naturali

il vino dei vignaioli naturali
sincero, dalle radici ai frutti

23-24-25
Ottobre 2015
Città dell'Altra Economia CAE
Largo Dino Frisullo - Roma

[Pubblicità su questo sito](#)

Newsletter

Post

Commenti

Per informazioni e contatti

info@appuntididegustazione.it

Cerca nel blog...

Pagine visitate da Novembre 2012

135001

Seguici per Email

[Subscribe in a reader](#)

Translate to...

Stabilmente nell'Olimpo dei vini italiani, il *Lupicaia* di **Castello del Terriccio** è quel che si dice un *Supertuscan* il cui uvaggio può variare di anno in anno. Nel 2006 provato al *Wine Tasting* il cabernet sauvignon ha una percentuale del 90% ed il merlot la restante parte.

Illumina con un rubino che più rubino non si può. Bacia il mio naso con un bouquet di frutti rossi, tra cui spicca il lampone; nota di legno di cedro avvolgente.

Il palato si delizia nell'onda tannica ancora esuberante ma in linea con l'energia del vino: finale lungo e fedele.

L'impiego del legno non è secondario, ma in questo caso è un utilizzo calibrato e dal risultato pressoché perfetto. *Chapeau*.



Qui ad *Appunti di degustazione* nessuno si sogna di mettere in discussione - almeno in mia presenza - il valore del Barolo, il re dei vini, il vino dei re.

Un'espressione fedele e iper tradizionale la troviamo in *Cavallotto*, in particolar modo nei Barolo *Bricco Boschis*, un *monopole* di Castiglione Falletto da cui si ricavano il *cru nel cru Vigna San Giuseppe 2008*. Danza nel calice, granato e splendente. Approccio olfattivo forse un po' timido, ma so aspettare. Progressione da campione: parte con sentori di fragola macerata, confetture e viole; si slancia con nitidi toni di tabacco, menta e

tocco balsamico. Mi piace molto!

Anche il palato è superbo: ben si dispone in bocca, stuzzicandola con tannino vivo e acidità da giovane virgulto, appagandola con pienezza gustativa e struttura integrata. Finale lunghissimo, puntellato da piacevole e caratteristica sensazione amara. *Signore e signori: il Barolo è qui.*

Il giro prosegue con *Oreno 2012* di **Tenuta Sette Ponti**. È la prima volta che ci incontriamo perché - a memoria - non mi pare di averlo mai "incontrato". Di fama lo conosco, certo ma non mi pare di avergli mai stretto la mano! Lo studio con curiosità allora: rubino impenetrabile.

Naso fiero, come piace a me: i tre vitigni che lo compongono, merlot, cabernet sauvignon e petit verdot, apportano ciascuno la propria essenza. Un mix ben studiato e forse di stile vagamente internazionale: possiamo dire che non è un buon vino, per questo? Assolutamente no.

E allora mi lascio coinvolgere dagli aromi di ribes e cioccolato, vaniglia e ginepro; accenno balsamico di pregio. Assaporo il sorso, contraddistinto ancora da ritorni vanigliati e durezza ancora sugli scudi. Fresco, sapido e compiacente il finale. Consiglio di aspettarlo: *da grande sarà... grandissimo!*

E infine, per ultimo ma non ultimo *San Leonardo 2010* di **Tenuta San Leonardo**:



TANNICO.IT

SCONTI
FINO AL 50%

Scopri di più

Pubblicità su questo sito

Appunti di degustazione
1524 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina

Condividi

Piace a 2 amici

Tweets

Follow

AppuntiDegustazione
@appdegustazione

Domani a Milano @ Hotel Manin dalle 19
#autoctonospumante! Bollicine all'italiana!
goo.gl/9TdiYd @danrupe
pic.twitter.com/x0lKhmpx0W

Civiltà
del bere

Tweet to @appdegustazione

Follow @appdegustazione 231





cabernet sauvignon, carmenère e merlot per un vino dal chiaro stile bordeaux che nulla ha da invidiare ai bordolesi veri, quelli di Bordeaux, per intenderci.

Non lo scopro certo io: questa azienda, occupa giustamente un posto importante nell'élite vitivinicola nazionale e se per caso - dico per caso - non avete ancora provato uno dei vini Tenuta San Leonardo, beh: ponete rimedio al più presto.

Si percepisce subito la nota di peperone verde ma lascia presto spazio a un bouquet raffinato ed ampio. Ciliegie mature, terra bagnata, felce, sandalo, speziatura lieve e ben

integrata di pepe bianco e vaniglia.

Poderoso e suadente quando lo bevo: energetico ed alcolico, ma senza strafare; rotondo quanto basta e allungo da *sprinter* imbattibile. *Imperdibile*.

Ti potrebbero anche interessare:



Appunti di degustazione su Instagram!



Sudafrica: il Paese dei vini Arcobaleno.



Appunti di degustazione si rifà il trucco (quel poco che ...



Italia Beer Festival. A tutta birra.

Linkwithin

Publicato da Francesco alle 06:00

Consiglialo su Google

Nessun commento

Posta un commento

Form for posting a comment with a text area, 'Commenta come' dropdown, and 'Pubblica'/'Anteprima' buttons.

Post più recente

Home page

Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

Google+

Google+ profile card for 'Appunti di Degustazione' with a 'Segui' button and '+1' count.

Ultimi 5 Post

- Autoctono e Spumante - Grandi bollicine all'italiana

13 Oct 2015

Eventi che verranno L'enomondo ad ottobre è foriero di eventi e a Milano c'è solo l'imbarazzo della scelta. Per domani,...

- Wine Tasting Comitato Grandi Cru d'Italia.

13 Oct 2015

Ci sono serate che non si possono perdere. Eventi a cui devi esserci. Specialmente a Milano. Eventi che se non...

- Alessia Berlusconi. La passione delle #personedivino

13 Oct 2015

Selfie di Alessia con il delegato AIS Milano Hosam Eldin Abou Eleyoun Ci siamo ricascati. Lo sapete, fare domande ci...

- Wine Fashion Night

9 Oct 2015

Bere fa del bene? Ma certo! La moda è frivola? Chi lo ha detto? Bere fa bene

Archivio blog

Archivio blog

Post più popolari



eccellenze del Molise in degustazione ad EXPO

Una grande vetrina, un salotto internazionale, EXPO a Milano è un'occasione assolutamente da non perdere per promuovere le eccellenze It...



Sono andato al Douja d'Or... e non m'è piaciuto, ecco.

Si scrive Douja d'Or e si legge "duia dor" come la 'nduja calabrese ma senza il piccante iniziale. È la mia prima...



Equilibrio e bevibilità: Sassoalloro 2009, Jacopo Biondi Santi