

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

Martin Foradori, Hofstätter
Sacra terra

Un vino da uno specifico vigneto.
È la denominazione «Vigna»,
progetto di zonazione altoatesina
che il produttore di Termeno
ha introdotto per primo e difende

BORGOGNA
Philippe Pacalet

BARBERA D'ASTI
Pico Maccario

CHAMPAGNE
Philippe Sereys
de Rothschild

MONFORTINO
Giacomo Conterno

LUCE DELLA VITE
Lamberto Frescobaldi

800847
DE 12,00€ - LUX 8,50€ - CH CT 11,30 CHF - PTE cont. 8,00€
9 771724 838002



ESPERIENZE

Appunti di viaggio e di degustazioni degli inviati di Spirito diVino per il mondo. Tra cantine, vigneti, punteggi, manifestazioni, saloni e grandi eventi. Senza dimenticare gli appuntamenti



Alta Marca Trevigiana, zona collinare che comprende Asolo e il Montello, rilievo costituito da terra rossa che ricopre conglomerati di ciottoli calcarei, porfido e granito impastati con argilla, tutti detriti del fiume Piave e del dilavamento delle Alpi. Qui, in località Venegazzù, che già nel 1300 ai tempi della Serenissima si descriveva come zona vitivinicola di pregio, il conte Piero Loredan, diretto discendente del doge di Venezia Leonardo Loredan, fonda negli anni 30 un gioiello di tenuta: 60 ettari e una sontuosa villa palladiana. La proprietà passa negli anni 70 alla famiglia Palla, esemplare nel-

Capo di Stato in verticale

È il vino simbolo della famiglia
Palla: assaggi 1997-2012

di Emanuele Alessandro Gobbi

la sua forma di ricerca su un terroir inimitabile, quello di Venegazzù. Motivo di onesto e corretto vanto è l'impareggiabile Capo di Stato, che annovera tra i suoi grandi estimatori, per l'appunto, vari Capi di Stato degli anni 60. Nasce da una selezione di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Malbec di un vigneto del 1946 denominato Le 100 Piante.

2007 Un naso aperto e complessissimo, giacché tornano alla mente somiglianze con la 1997 e la 1998 e probabilmente anche con la 2002. Il taglio bordolese diviene prepotente con note selvatiche, di tamarindo, di china e di rosmarino. Decisamente un nettare di gran classe. **95**
1997 Note di geranio e menta secca, meravigliosamente vegetale. Cosa assai positiva

perché è il tempo che deve decretare tali sentori. Estrema pulizia accompagnata da una bellissima vena acida (caratteristica del distretto). Suprema eleganza, non potenza; come dire, più Saint-Émilion che Margaux. **94**
2006 Una grande potenza e concentrazione nell'immediato, si procede poi verso il floreale, il rabarbaro e la liquirizia. L'evoluzione del varietale, tipica di questi uvaggi, non dovrebbe essere percepita all'olfatto nelle annate giovani; va sentito invece il frutto minerale e acido. In altre parole, in bocca si avverte da subito il vegetale, mentre al naso il frutto è lampante. **94**
1998 Un naso fresco, intenso, molto vivace. Richiami ematici e terrosi ci condu-

cono lentamente verso una salinità che impressiona per intensità e piacevolezza. Finezza sul finale sconcertante per durata e incisività. 93

2002 Notevoli profumi di frutta fresca, un gran bel tocco varietale. Poi ancora visciola e more di rovo, eucalipto e cacao. Gradevolmente balsamico e di ampia tensione, il tannino acido galvanizza il palato in maniera eccellente. Un'autentica «frecciata» in bocca. 92

2011 Annata della bevibilità, dove si nota chiaramente un utilizzo saggio del legno. Abbondante immediatezza e freschezza. Poca mineralità; dolcezza e acidità giocano insieme e di gusto. All'olfatto scaturiscono un bella melograna, menta fresca e un delizioso pepe bianco. Tannino coeso, supportato da acidità considerevole. 91

2012 Naso pulito e dolce. Aromi di carruba e di frutti rossi decisi. Rotondità e sapidità, sapidità e rotondità: un vino elegante che segna il cambio dal padre Giancarlo al figlio Lorenzo. 90

2003 Evidenti cenni di fragola e ciliegia, ma anche tanto pepe piccante e altre spezie orientali. Tannino polveroso, meno tensione e più espansione rispetto al predecessore. La piacevolezza dell'assaggio non è in discussione. 89

Sei espressioni di Borro

Vini unici da un luogo unico, ossia i 700 ettari dei Ferragamo votati all'eccellenza

di Emanuele Alessandro Gobbi

Si sa, la forza della Toscana è l'essere, tra le altre cose, una regione caratterizzata da molteplici sfaccettature: una variabilità pedologica, orografica, microclimatica di esposizione davvero rilevante. In più, mettiamoci un borgo medievale immerso nei verdeggianti poggi del Valdarno Superiore. Risultato: un luogo leggendario, un gioiellino sistemato su uno sprone di roccia (il cui vocabolo toscano borro sta a designare proprio un burrone formatosi dal letto di un torrente), acquistato da Ferruccio Ferragamo negli anni 90 dal duca Amedeo di Savoia, con l'intento specifico di metterne in risalto storia, tradizioni ed eccellenze. Ecco a voi, allora, 700 ettari segnati dal passaggio dell'omonimo fiume Arno, circoscritti dalla dorsale appenninica del Pratomagno e dai rilievi del Chianti, per un'oasi di

benessere garantita a tutti gli effetti. Qui dal 2012, nel regno dell'arenaria, in una superficie tendenzialmente sabbiosa e dove le radici lavorano pertanto sulla profondità, i 45 ettari di vigneto sono stati convertiti all'agricoltura biologica e all'inserimento di alcune procedure biodinamiche, grazie anche alla spinta del consulente agronomo ed enologo Stefano Chioccioli.

Un esemplare allevamento di chianine fornisce poi il compost necessario per una fertilizzazione organica prodotta esclusivamente in azienda e consente di lasciare così i prati spontanei. «In un ecosistema che tendenzialmente tende ad andare verso la siccità e l'aumento di temperatura, la biomassa che viene prodotta va a migliorare la microporosità del terreno (ovvero maggiori scambi acqua-aria), aumenta la fertilità (la cosiddetta caloria forza vecchia lasciando così nel suolo tanto humus) permettendo infine alla radice di vivere in un substrato ideale per creare quella giusta performance fisiologica». Il tutto, conclude Stefano, «per creare quella forte identità territoriale che un patrimonio del genere recriminava da tempo e a gran voce».

Bolle di Borro 2011 (100% Sangiovese) Rosé metodo Classico, sboccatura 2016, che matura 48 mesi sui lieviti e che sprigiona folate di ribes e mora che si vanno ad amalgamare a deliziosi sentori di piccola pasticceria. In bocca è polposo e vibrante: una gran bella bevuta caratterizzata da una rotondità presto stemperata dalla parità tra sapidità e freschezza.

Lamelle 2016 (100% Chardonnay) Vino di estrema finezza sia olfattiva sia palatale. A tratti «sauvignoneggiante» con note erbacee e di delicata frutta a polpa gialla, al gusto si distingue per una sua piacevole croccantezza, intrigante grassezza ed eccelsa sapidità.

Petrina 2015 (100% Sangiovese) Vinificato in anfora, dove durante la fermentazione vengono effettuate almeno 5-6 follature manuali quotidiane e dove il nettare rimane a contatto con le bucce per circa un anno, ne scaturisce un prodotto semplicemente superlativo. Acidità e vigore si intersecano a dei livelli soprafini di ripetuti sorsi. In chiusura, il Sangiovese si erge assoluto protagonista nel suo proverbiale nerbo.

Il Borrigiano 2015 (35% Syrah, 40% Merlot e 25% Sangiovese). Profumi inten-



si di sottobosco accompagnati da cenni di amarena. Complesso, speziato, contrassegnato da una buona acidità e da un tannino levigato.

Polissena 2013 (100% Sangiovese) Note fragranti e stilizzate di frutta a bacca rossa sono sfumate da accenni mi-

nerali e speziati. Di elegante sobrietà e luminosa freschezza al palato, innervato da una sottile vena sapida che porta, sulla conclusione, una significativa reattività.

Il Borro 2013 (50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 5% Petit Ver-

dot) Siamo al cospetto di un vino ricco nel colore e nello spettro aromatico. Ampio, carnoso, molto strutturato, con una tannicità ancora mordente ma saporita. Un lunghissimo finale salino lo rende degno di una particolare rimembranza. 

Miriam Lee prima firma al Montepulciano

La figlia di Gianni Masciarelli debutta con il Riserva Villa Gemma 2012. Ecco l'assaggio

di Sofia Landoni

L vigneti devono essere dei giardini e tu l'architetto dei giardini». È cresciuta con questo insegnamento Miriam Lee Masciarelli, guidata dal padre Gianni nell'imparare a guardare il vigneto e il lavoro del vignaiolo. Sognatrice e lungimirante come il padre, pragmatica e schietta quanto la madre Marina Cvetic.

La storia della famiglia Masciarelli è densa di contenuti forti e, soprattutto, è densa di vita. Quella vita che scuote brutalmente l'essere umano fino a farlo emergere in tutta la sua grandezza, nel dolore così come nella rinascita. Il lutto e la ripartenza, il dolore e la speranza, la difficoltà e la forza. Una complessità e una vivacità che sembrano quasi avere a che fare con quel vitigno, il Montepulciano, che porta in sé un'armonia di potenza ed eleganza. L'annata 2012 del

Montepulciano d'Abruzzo Riserva Villa Gemma è la prima firmata da Miriam e si fa conoscere in questa anteprima. Sono state impiegate basse tostature del legno, proveniente da tonnellerie che Miriam ha selezionato personalmente. Note di liquirizia, tabacco, cenere ed inchiostro preannunciano, al naso, quello che al gusto si rivela chiaramente come un carattere forte. Sapido e dal corpo pieno, senza scadere nella pesantezza, con aromi di cioccolato che lasciano un lungo ricordo. 12 anni prima si vinificava l'annata 2000, affinata con alte tostature.

Oggi viene versata nel bicchiere e colpisce, immediatamente, per una brillantezza inusuale. Pare affermare una vita che è ancora lì a fremere, intatta e impaziente di esprimersi. Il suo profumo ha dei tratti vegetali di foglia di the e di tabacco, amman-

siti da una dolcezza di frutta in confettura e miele. In bocca conferma questa sua inclinazione, che gioca su rotondità e ricchezza di gusto.

Ricorre la liquirizia, in questi vini. E dalla caramella alla liquirizia dell'annata 2000, si passa alla liquirizia pungente, che vira quasi su note di anice e finocchietto, della meravigliosa 1995. Complessità ed eleganza finissima, per questa versione di Montepulciano Villa Gemma. Ma è soprattutto la sua verticalità a sbalordire. Dritto, deciso, con una fermezza affascinante e di classe, che non si scompone. Eppure, somiglia a una carezza, con quel tannino vellutato che dice di un'indole fine e gentile. Una caratteristica, questa, che dice forse molto di più, riportandoci a quello sguardo che Miriam ci racconta e che trapela, come una promessa, anche da lei. 

Degustazione

Ventiquattro anni di 5 stelle

Verticale del vino simbolo di Nino Negri, lo Sfurat 5 Stelle, per i 120 anni della cantina.

Vintage 1997

Eccezionale! Stabilità e armonia: la mano dell'enologo si è adagiata su una grande annata. Entusiasma per il sapore lineare e sviluppato, convince nel finale per la persistenza dolce e speziata. **95**

Vintage 2013

Oltremodo fruttato (marasca e piccoli frutti rossi) e lievemente speziato; una bella polpa si amalgama a un vibrante corredo acido con ritorno di bella frutta fresca nel lungo finale.

Un'esplosione di freschezza in bocca. Vibrante, anzi palpitante, l'acidità promette longevità! **94**

Vintage 1989

Naso molto complesso, terroso e floreale.

Forse meno elegante al palato dei suoi successori, ma affatto scarico e con retrogusto di prugna e amarena sublimi. Naturalità disarmante, beva incessante. **93**

Vintage 2001

Olfatto di cacao e caffè, seguiti da una nota balsamica parecchio in evidenza. La forza alcolica è molto controllata con tannini saporiti e ben estratti. Una palese sfumatura dolce dona incisività e carattere. **91**

Vintage 2009 Grande cenni di terziario, in cui tabacco, liquirizia e pepe nero fanno da padroni. A tratti piacevolmente pungente, ma un po' carente nel frutto. Il tannino e l'alcolicità regalano comunque una buona definizione complessiva. Per nulla invadente e discretamente sapido. **89**

Vintage 1999 Il fraseggio aromatico è fermamente intenso, con l'amaretto a ergersi come assoluto protagonista. In bocca è avvolgente, morbido, oserei dire mieloso. Peccato per una tannicità avanzata che non lo vuole far entrare tra i più stimati. **87** (E.A.G.)