

Degustazione in pillole

Fertuna Lodai 2005

Uvaggio di Sangiovese (50%), Cabernet Sauvignon (40%) e Merlot, questo vino maremmano si offre attraverso un bel naso, carnoso, fruttato e speziato, con un fondo minerale ferroso. Intrigante fusione di aromi, trama fitta e intensa, mai aggressiva. La bocca non è da meno, molto equilibrata e segnata da tannini fini. L'allungo fruttato permea il finale, di una persistenza che non passa certo inosservata. Bel vino!

Brunello Barbi 2001

Bicchiere granata per un naso giocato sulle note animali e selvatiche, arricchite da un ampio ventaglio di spezie. Sensazione di grande freschezza, anche per via del sostegno minerale. In bocca non insegue la pienezza, anzi è cristallino nel riproporre le sensazioni olfattive, con lo speziato in primo piano. Tannino rustico che tende a proporsi a di-scapito del frutto, che però recupera sul finale lasciando una buona lunghezza di marasca. Ottimo a tavola, ma un po' interlocutorio.

Chardonnay Ca' del Bosco 2004

Colore paglierino carico, approccio olfattivo fresco e complesso, elegantissimo, prima minerale, poi via via sempre più floreale (grasso). Legno usato con sapienza: arricchisce senza prevaricare. Ingresso in bocca pienissimo ma ancora elegante. Molto ampio e succoso, ricco e denso, mai pesante. Bella progressione gustativa e fusione di aromi con una intrigante vena di frutta esotica. Crescita sapida e finale lunghissimo. Uno dei migliori del genere, non solo in Italia.

Jacquart Brut Mosaïque

Assemblaggio prioritario di Chardonnay (al quale si aggiungono il 35% di Pinot noir e il 15% di Pinot meunier), questo Champagne «sans année» si propone facile e immediato nella sua piacevolezza. Naso accattivante, giocato sulle note di panificazione, sulle tostature, sulle dolcezze. L'ingresso in bocca è quasi disarmonico, ma poi il vino inizia a crescere dimostrando una bella fattura che rende la beva fresca e appagante. E si fa via via cremoso per chiudere dolce. Una bella scoperta.

Castello di Fonterutoli 2004

Diversi cloni di Sangiovese e un tocco di Cabernet danno un vino dal colore rubino profondo e compatto. Il naso è denso e potente, di frutta matura e fini speziature. Trama fitta e calda, con spunti dolci che arrivano fino al tabacco. Bocca di attacco ricco e avvolgente, ma poi il vino stenta nell'allungo per via di un perfetto, e addirittura eccessivo, equilibrio tra la materia e il tannino. Finale elegante, con una bella ciliegia in primo piano. Vino moderno, ma di gran bella beva.

Veuve Clicquot Vintage Rosé 2002

Grande annata in Champagne che Jacques Péters ha disegnato con il 33% Chardonnay, il 7% Pinot meunier e il 60% Pinot noir (di cui il 15% vinificato in rosso). Il colore intenso corrisponde a un naso delicato ma sofisticato, più floreale che fruttato, su un fondo minerale. Ottima materia che al palato si propone nuovamente attraverso il floreale e la mineralità, di trama gessosa. Sviluppo gustativo molto piacevole con finale elegante e lungo. Tra i tanti (troppi) rosé, eccone uno degno del nome Champagne. (A.L.)