

di Luca Gardini

Rossi di carattere

Vini corposi, ben strutturati, con ampie sensazioni olfattive e gustative. Forti di struttura e potenza, eleganza e raffinatezza, sono perfetti per i primi rigori di stagione. Ecco una selezione ragionata di etichette, da abbinare a bolliti, brasati, minestrini... Ma anche per una degustazione da intenditori



1. MARJAN SIMCIC

Merlot Opoka Goriska Brda 2015

Tutto il riconosciuto talento di Marjan al servizio di un rosso per una cantina la cui vocazione in ambito di bianchi è universalmente riconosciuta. Del resto Marjan è attivo, sia dalla parte fiulana sia da quella slovena del Collio, fin dal 1988, ma la tradizione familiare risale a più di un secolo prima. Conferma è questo Merlot dal cru di Opoka, vigne di oltre 50 anni, naso di ciliegie sotto spirito, con traccia speziata di foglia di pepe, bocca con tannini iodati, finale con ritorno speziato.

2. FRESCOBALDI

Tenuta Perano Chianti Classico Gran Selezione docg Rialzi 2016

Una cantina di prestigio, tradizione e capacità imprenditoriali, maturati in 700 anni. Primi a credere nei vitigni internazionali in Toscana, primi a costruire una cantina a gravità, il cuore di Pomino e Nipozzano al centro di un patrimonio da 1.000 ettari. Questo Gran Selezione è progetto meditato per anni. Visciole sotto spirito al naso, chinotto, poi una bella traccia di spezie secche, timo in testa, e chiusura di eucalipto. Bocca

salmastro, con tocchi di alloro e lunghissimo finale con ritorno balsamico.

3. DOMAINE D'EUGÉNIE

Clos Vougeot Grand Cru aoc 2017

Un piccolo domaine che una accorta politica di prossimità e grande attenzione alle pratiche - biodinamiche - di campagna, dovute alla cura famiglia Pinault, e mani raffinate, ora del giovane enologo Michel Mallard, in cantina, hanno portato a definire nuovi standard nella vinificazione del Pinot Nero in purezza in Borgogna. Naso sfaccettato e finissimo, lamponi e ribes, foglia di pepe in chiusura, bocca tesa, tannini sapidi e finale con ritorno speziato.

4. TENUTA LUCE

Toscana Rosso igt Luce 2017

Venticinquesima vendemmia per il vino icona della Tenuta. La scelta del blend rispetta le caratteristiche delle uve di ogni annata, un equilibrio tra Sangiovese e Merlot, vero e proprio blasone enologico che esprime il terroir di Montalcino. Rosso rubino intenso, quasi impenetrabile, ha un bouquet di straordinaria complessità aromatica che alterna profumi di frutta rossa a velati sentori di incenso. Al gusto si ritrova la medesima complessità sostenuta da un'elegante trama tannica che conferisce struttura ed equilibrio unici.

5. ARGIANO

Brunello di Montalcino docg Vigna Del Suolo 2016

Una tenuta storica nella denominazione di Montalcino, le cui origini si perdono nel basso cinquecento, ben 125 ettari - di cui 57 vitati - con intendimenti coerenti a quelli dei primordi, grazie alla gestione illuminata di donna Ersilia Caetani Lovatelli,

che rese i prodotti di Argiano rinomati già nell'800. Un lavoro di zonizzazione imponente e impatti ambientali ridotti al minimo per questa punta di diamante aziendale: ciliegia sotto spirito e capperò al naso, un tocco di alloro in chiusura, bocca sapida, finale salmastro.

6. CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE BARON

Paulliac aoc 2017

Un tempo uniti, Château Pichon Baron e Château Pichon Longueville Lalande, in un'unica grande tenuta, collocata nel centro dell'AOC di Pauillac, poi dal 1830 due distinte realtà vitivinicole, Château Pichon Baron con una continuità di gestione che consente di produrre piccoli monumenti al taglio bordelose, con grandissima cura dedicata ai 73 ettari di proprietà. Naso caratterizzato dalle note dark, mora, ribes nero, una bella chiusura floreale, sulle note del garofano. Bocca succosa e iodata, finale con ritorno di sottobosco.

7. CUSUMANO

Etna Rosso doc Alta Mora Guardiola 2016

Un progetto di largo respiro, 5 tenute tra San Giacomo, Ficuzza, Presti e Pegni, Partinico e il progetto principe, Alta Mora, versante Nord dell'Etna. Questo è Cusumano. Leggendaro come questo Nerello Mascalese in purezza da cru Guardiola che alterna note di sottobosco a una freschezza sorprendente al palato. Mora di rovo, con foglia di pepe e balsamico, al naso, bocca ampia, tannini sapidi e lunga persistenza.

8. SETTE PONTI

Toscana Rosso igt Oreno 2017

Vigneti con un'età media fino ai 75 anni esposti a sud, collocati nell'invaso del fiume che

porta lo stesso nome, Oreno. Un taglio bordelose di classe superiore, blend magicamente assemblato di Merlot, Cabernet e Petit Verdot, poi 30 mesi tra rovere e bottiglia. Naso di sottobosco, piccoli frutti rossi e bei sentori balsamici, bocca grassa, ricca, avvolgente e conturbante, di grande persistenza. Lunghissimo finale con ritorno balsamico.

9. TEDESCHI

Amarone Classico della Vapolicella Riserva docg Monte Olmi 2013

Una delle aziende dalla tradizione più consolidata nel microcosmo enoico della Valpolicella, in zona fin dal 1630, una sapienza antica combinata con intuizioni moderne. Ne origina una linea di etichette caratterizzate dalla pulizia di fattura, come questo Amarone Riserva da uve Corvina, Rondinone, Rondinella e altri uvaggi a bacca rossa, naso teso con timbro aromatico, tipico di alloro ed eucalipto, alla bocca fresco, denso e profondo, con chiusura sapido-salmastro.

10. MASOTTINA

Colli di Conegliano Rosso docg Montesco Ai Palazzi 2015

Una delle firm più prestigiose della zona di Conegliano, che a grandi prosecci affianca questo equilibratissimo taglio bordelose, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc con un pizzico di Marzemino. Rosso rubino luminoso, compatto e denso, naso di grande rigore stilistico, frutti rossi, mora, cassis, tocco selvatico che ricorda il geranio, chiusura di densità su una nota di grafite, tipica del Marzemino. Bocca ricca, densa, tannini salati e taglianti, finale profondo e morbido, con ritorno della nota di geranio. **F**

