SPIRITO diVINO
Bimestrale
Data 01-2013
Pagina 12
Foglio 1

www.ecostampa.it

A QUATTRO MANI E DUE BICCHIERI

La strana coppia e quel poker di grandi d'Italia

*di **Daniele Cernilli** e **Luca Gardini****

Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer 2011
Tramin Kellerei
Si tratta di uno tra i due o tre grandi Gewürztraminer dell'Alto Adige, in particolare di Termeno, che in tedesco si chiama Tramin e con quella varietà d'uva, letteralmente «speziato di Termeno» qualcosa deve per forza avere a che fare. Qui siamo di fronte a una versione magnifica di questo vino. Colore dorato vivo, profumi aromatici, più precisamente terpenici, con note di rosa canina, noce moscata, chiodo di garofano e lievi sentori fumé che ne caratterizzeranno sempre più il profilo olfattivo nella sua successiva evoluzione. Sapore inizialmente morbido, con attacco quasi abboccato, che poi si dipana in una silhouette gustativa sofisticata, quasi aristocratica, che chiude con una persistenza lunghissima e un lieve accenno di note amarognole in retrogusto.
(18 euro; www.cantinatramin.it) **94**

Siepi 2008
Castello di Fonterutoli
Erede del glorioso Concerto di Fonterutoli, che non si produce più dalla vendemmia del 1994, e che proveniva da sole uve Sangiovese, nacque nella sfortunata vendemmia del 1992 proponendo un «blend» paritario di Merlot e Sangiovese, entrambi provenienti dall'omonimo vigneto di Castellina. Una vigna posta a 260 metri sul livello del mare, che dà origine a rossi sottili e spigolosi, se ottenuti con il solo Sangiovese, e che ha trovato in questa versione un modo per proporsi più pronto in un periodo di tempo meno lungo. La versione 2008 ha dato vita a un rosso dal colore rubino intenso, vivo, ma non troppo concentrato. I profumi prevedono amarena e viola, ma anche tabacco e note di cannella in sottofondo. Saldo e compatto all'assaggio, con tannini dolci, vellutati, e splendido finale caldo e agile.
(65 euro; www.mazzei.it) **93**

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2010
Donnafugata
Deriva da uve Zibibbo, altrimenti detto Moscato d'Alessandria, lo stesso che viene usato per produrre il Constantia in Sudafrica. Il colore del sole dell'Isola di Pantelleria sembra essere stato catturato da questo vino, intensamente dorato. Mentre i profumi di dattero, fico e albicocca secchi dominano la fase olfattiva insieme a note di spezie orientali, che ci proiettano in un mondo arabeggiante e antico, quando il vino era ancora una parte della cultura materiale del Nordafrica. Dolce, viscoso, avvolgente al sapore, con una struttura imponente, calda e di una persistenza che tende asintoticamente all'infinito. Tra i grandi vini dolci d'Italia e del mondo.
(38 euro; www.donnafugata.it) **92**

Barbera Superiore di Nizza Monferrato Pomorosso 2009 Coppo
La grande rivincita della Barbera, che si è liberata dal ruolo di vino anonimo e rustico ed è assurta a quello di grande rosso piemontese, passa di sicuro anche dalla cantina dei fratelli Coppo, a Canelli. Qui, nell'Astigiano, la Barbera ha dignità di primo vino e non subisce la concorrenza del Nebbiolo che nel comprensorio di Alba le toglie le posizioni migliori, castrandone di conseguenza le potenzialità. E che la Barbera sia essenzialmente astigiana e nizzardo-monferrina se ne trova ampia conferma in un grande rosso come questo. Colore rubino intenso e profondo, profumi che iniziano con sentori di frutti di bosco e di viole, per poi virare su note affumicate molto eleganti e complesse. Attacco in bocca deciso, dominato dalla tipica acidità tartarica, quasi salata, che prelude ad un corpo sostenuto, con sentori caldi e avvolgenti che l'accompagnano fino a un finale lungo, sottile e di splendida lunghezza.
(40 euro; www.coppo.it) **91**

** Il noto critico enologico dall'età non più verde & Il giovane talentuoso migliore Sommelier del mondo 2010*

054038

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Donnafugata