



Ricerca

Inserisci una o più parole da ricercare negli articoli

Cerca

Ultimi argomenti

Brunello! Due giorni di diretta

(1 intervento sull'argomento)

Nobile di Montepulciano - La Diretta

(3 interventi sull'argomento)

Chianti Classico Collection 2011

(3 interventi sull'argomento)

L'inattesa liaison: la Vernaccia di San Gimignano incontra i bianchi di Calce

(Nessun intervento)

Chioccioline in Toscana

(Nessun intervento)

Anteprima Amarone 2007: la degustazione (parte seconda)

(2 interventi sull'argomento)

Il vino, per i nostri figli

(8 interventi sull'argomento)

Anteprima Amarone 2007: una fortissima crescita (parte prima)

(2 interventi sull'argomento)

E io pago...

(11 interventi sull'argomento)

Anteprima Iaurasi 2007 (seconda parte)

(7 interventi sull'argomento)

Parliamo di...

Anteprima Amarone 2007: la degustazione (parte seconda)

La degustazione dei 66 vini presentati in anteprima ha evidenziato pregi e difetti di questa annata, presentata pubblicamente in un certo modo ma che all'assaggio nel bicchiere induce ad altre considerazioni.

Come già riferito nella prima parte di Anteprima Amarone 2007, l'enologo Daniele Accordini ha offerto, durante la presentazione al pubblico, uno spaccato molto articolato e puntuale dell'andamento dell'annata, da cui ricavava queste considerazioni finali: "con l'annata 2007 si notano vini con una buona croccantezza del frutto, una buona acidità e gli zuccheri che tornano in equilibrio con il vino. Vini da bersi subito grazie ad una maggiore ricerca dell'eleganza, ma grazie ad un'ottima componente polifenolica da conservarsi a lungo come nelle annate migliori".

Concordo sulla buona acidità e sul contenimento degli zuccheri: temevo, visto l'andamento eccessivamente caldo della stagione, di trovarmi di fronte a vini "marmellatosi", troppo concentrati e pesanti, invece ho riscontrato in generale - con sommo piacere, devo dire - una misura più contenuta nelle estrazioni e certamente una maggiore ricerca di eleganza e di finezza.

Diverso invece il giudizio - condiviso con gli altri collaboratori di Slow Wine presenti alla degustazione - sulla componente polifenolica. In un buon numero di campioni abbiamo ritrovato sensazioni crude, verdi, erbacee, avvertibili in molti casi già al naso, sicuramente piuttosto evidenti al gusto. In diversi casi alla fine rimaneva in bocca il gusto allappante e amarognolo della radice di liquirizia; in altri - i peggiori - queste sensazioni amarognole risultavano "coperte" da una buona dose di zuccheri aggiunti, creando uno scollamento gustativo riprovevole: per questi ultimi casi abbiamo riesumato il vecchio detto veneto (che traduco in italiano) che "il rammendo è peggio del buco".

Probabilmente la paura di accumuli zuccherini esagerati e di acidità al contrario troppo basse ha portato molti produttori a raccogliere (in anticipo rispetto al solito) uve non perfettamente mature sotto il profilo polifenolico, che hanno poi rivelato la loro natura. Una cosa simile si era peraltro già verificata nell'annata 2003, quando il torrido caldo estivo aveva arrestato la crescita vegetativa delle piante e la conseguente maturazione dei polifenoli.

Non è sembrato un problema di cattivo utilizzo dei legni di affinamento (avvertito comunque in alcuni campioni, che presentavano evidenti note di caffè appena tostato), e nemmeno un problema di estrema gioventù dei vini; è sembrato proprio un problema di maturazione polifenolica.

Tra i 66 campioni in degustazione venivano proposti sia vini già imbottigliati che prelevati dalla botte - attualmente più del 50% degli Amarone 2007 è ancora in affinamento nelle cantine - mischiati tra loro (e questo non ha facilitato il loro assaggio alla cieca); tra i primi ci è piaciuto in particolare l'Amarone di Gamba, dei Fratelli Fabiano, il Gli Archi di Corte Campagnola, il Villa Arvedi di Bertani, il Campo dei Gigli di Tenuta Sant'Antonio, il Cà Coato di Antolini, il Monte Sant'Urbano di Speri e il Vigne Alte dei Fratelli Zeni. Tra i prelievi di botte abbiamo avuto buone impressioni dall'Amarone di Benedetti Corte Antica, di Zenato, di Corte San Benedetto, di Monte Zovo, dal Plenum di Villa Canestrari e dal Villa Borghetti di Pasqua.

Ma vista la situazione, il periodo e la sostanziosa assenza di molti campioni, anche di aziende importanti e quotate, mancano sufficienti riscontri per dare un giudizio complessivo degli Amarone 2007; aspetteremo gli assaggi estivi (e quelli ancora successivi) per capire dove sta andando, anche da un punto di vista organolettico, questa gloriosa denominazione.



Parliamo di ... è la sezione di questo sito dedicata agli approfondimenti tecnici, agli spunti teorici e alle discussioni che riguardano il mondo del vino inteso nella sua più ampia globalità. Oltre a quanto scritto di nostro pugno, ospitiamo con piacere chiunque abbia degli argomenti utili e interessanti da divulgare, sia che proponga un testo composito d'esordio che intervenga nelle discussioni in corso con un proprio, anche breve, contributo.



I più commentati

Slow Wine 2011 - Scelti per voi!

(26 interventi sull'argomento)

Slow Wine 2011 - Seconda Puntata - Il potere della Lista

(21 interventi sull'argomento)

La Verità ci renderà liberi

(15 interventi sull'argomento)

Il prezzo dell'acqua e del vino...

(14 interventi sull'argomento)

E io pago...

(11 interventi sull'argomento)