

L'arcante

N° 10 - SETTEMBRE 2009

PERIODICO DELL' ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA

OLTREPO'

Un gradito ritorno

**BAROLO
E BARBARESCO**

si danno nome e cognome

VALTELLINA

Piccoli produttori crescono

GARDA

Itinerario del gusto

VALTELLINA, PICCOLI PRODUTTORI CRESCONO

di Nicola Bonera

Lo scorso 26 maggio, nella suggestiva atmosfera del Ristorante Fracia di Teglio, situato nell'omonimo vigneto, uno dei più significativi di tutto l'arco delle terrazze Retiche, l'Ais delegazione di Sondrio ha organizzato una nuova interessante iniziativa, nata in seguito ad alcune considerazioni generate dal banco d'assaggio organizzato in occasione del Nebbiolo Grapes, evento che ha offerto un palcoscenico d'eccellenza per uno dei vitigni che più rappresentano il meglio della produzione enoica italiana.

Durante questo evento si sono imposte all'attenzione del pubblico alcune piccole

realità produttive, aziende di recente costituzione oppure altre che hanno piccoli fazzoletti di terreno dai quali ottengono poche selezionatissime bottiglie.

Questo è stato il punto di partenza per l'organizzazione della serata del 26 maggio. Il delegato Ais di Sondrio Natale Contini ed i suoi collaboratori, di comune accordo con le aziende partecipanti, hanno selezionato 9 vini, rappresentativi di varie sottozone dell'area soggetta a denominazione di origine, comprendenti anche quegli appezzamenti non centralissimi, talvolta snobbati dal pubblico di massa.



La prerogativa che ha dato origine alla scelta era la dimensione produttiva aziendale; i vini proposti rappresentavano aziende che ottenevano dalle uve di proprietà poche migliaia di bottiglie. In una giornata temporalesca, con un clima ben ventilato ed una temperatura di circa 17-18° C, condizioni ottimali per degustare al meglio, i partecipanti, una cinquantina, ben oltre il limite di posti disponibili, hanno trovato, sulle tavole allestite, 5 bicchieri a testa; lo scopo della serata non è stato quello di attribuire un punteggio o un giudizio ad i vini, bensì di comprendere due aspetti fondamentali, se queste piccole realtà hanno la capacità di proporre un esercizio fedele al vitigno d'origine ed al territorio, comprendere quindi se i 9 prodotti potevano essere identificati come dei Nebbiolo di montagna. I 9 vini sono stati serviti in tre differenti batterie, rigorosamente alla cieca, solo Angelo Leusciatti, responsabile del servizio dei vini e della sempre magistrale gestione delle temperature, ne sapeva il nome. I 5 calici sono serviti per proporre la prima batteria, al termine della quale ognuno dei partecipanti ha potuto conservare il bicchiere con il vino che tra i tre lo aveva più colpito, e lo stesso per la seconda batteria, così da poter arrivare al termine con i 3 bicchieri finalisti. Con questo criterio è impossibile stabilire un vero vincitore, o quantomeno un vino che più di tutti gli altri abbia impressionato, in quanto la scelta di 3 vini su 9 porta ad innumerevoli combinazioni. Sondando al termine della serata, prima di svelare il nome dei 9 vini, è emerso che hanno raggiunto giudizi più lusinghieri i vini contrassegnati dai numeri 1, 6 e 8 (vedi degustazioni alla pagina seguente), anche se sostanzialmente tutti hanno trovato diversi estimatori.

Tutti i vini hanno dimostrato una notevole corrispondenza al vitigno e al territorio con picchi di vera eccellenza



Il fattore positivo di questa serata è che tutti i vini hanno dimostrato una notevole corrispondenza al vitigno e altrettanto al territorio. Ci sono stati anche dei picchi d'eccellenza per quanto riguarda la qualità assoluta; solo piccole imprecisioni si sono riscontrate in alcuni vini, anche se solo inizialmente, legate ad imbottigliamenti recenti o al mancato assorbimento della solforosa utilizzata in tale fase. In conclusione la qualità media dei vini proposti da queste piccole cantine è decisamente buona, tutti i vini vanno alla ricerca di un'importante impronta territoriale, piuttosto che farsi "catturare" dalla prospettiva del facile successo legata alla standardizzazione del prodotto, concinandolo attraverso concentrazioni spaventose ed evoluzioni scontate. Tutti i 9 vini hanno il pregio di avere una grande capacità di farsi sorseggiare, bere in modo semplice, senza avere paura, senza che un vino troppo potente spaventi il consumatore. L'insieme di questi vini, in modo piuttosto omogeneo, hanno dimostrato come in una realtà ormai affermata come quella dei vini di Valtellina, con una conoscenza ed un sapere consolidati presso le grandi e storiche aziende, si possa partire bene e proseguire su un percorso che porta, senza alcun dubbio, verso l'elevata qualità. Insomma, piccoli produttori crescono.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

I vini sono elencati secondo l'ordine di servizio

1) Le Strie Valtellina Superiore 2004

Vino elegante, di colore granato intenso, naso quasi maturo, con note tipiche di cuoio e piccoli frutti macerati, minerale. Al gusto ha tannini ben presenti, piuttosto eleganti con ulteriore capacità di evoluzione, acidità ottimamente presente e persistenza notevole, con finale ulteriormente minerale. Molto Nebbiolo e molto Valtellina, uno tra i vini più convincenti.

2) I Vinaiutori

Terrazze Retiche di Sondrio Nebbiolo Igt 2006

Colore rubino intenso, sfumatura giovanile; naso fruttato, molto floreale, lievemente speziato, fresco. Al gusto ha buona struttura, ottimo equilibrio, finale piacevole e lievemente vanigliato e affumicato. Un vino decisamente ben fatto, dalla beva piacevolissima e appagante, qualità generale molto alta, ma forse il meno caratteristico della serata.

3) Dirupi Valtellina Superiore 2006

Vino che torna ad affermarsi grazie ad un colore granato scarico, naso ancora giovane, vegetale, fresco, di fieno, solo leggermente terziario. Al gusto ha acidità a ruvidità in grado di portarlo decisamente avanti nel tempo. Di qualità e territorialità interessanti, solamente un po' giovane.

4) Giorgio Gianatti

Valtellina Superiore Grumello 2005

Vino dal colore abbastanza profondo, con un olfatto molto fruttato, maturo, potente, etereo, buine le caratteristiche di frutti e spezie del vitigno. Al gusto è un tantino in disequilibrio, acidità buona etannini ben presenti anche se non finissimi, finale leggermente amaricante ma comunque lungo.

5) Consorzio Produttori Maroggia

Valtellina Superiore Maroggia 2005

Colore granato aranciato, molto classico, naso con sensazioni speziate, di cortecce, china, liquirizia, lieve frutta surmatura. In bocca ha corpo discreto, ottima beva, buona acidità, anche questo chiude con una nota leggermente

amara. Allo svelare dei nomi susciterà un certo entusiasmo per la qualità media piuttosto alta, a rivitalizzare una sottozona spesso poco considerata.

6) Motalli

Valtellina Superiore Le Urscele 2002

Vino dal colore abbastanza scarico e maturo, al naso apre elegante, molto speziato e con toni animali, di fiori secchi e di frutta disidratata. Inizialmente molto elegante ed espressivo dopo molti minuti si spegne un po' e dimostra la sua vera natura, quella di vino maturo, in effetti le vendemmie alle spalle sono molte, rispetto agli altri campioni. Comunque molto classico e territoriale.

7) Siro Buzzetti

Valtellina Superiore Sassella Terrazzi Alti 2006

Colore abbastanza classico, naso che propone subito note fruttate concentrate, sciropate, burro, paté d'olive, buona mineralità. Al gusto è fine, piuttosto fresco, si avverte lievemente l'evoluzione nel legno piccolo e abbastanza giovane. Ottime prospettive di evoluzione anche se il legno interferisce leggermente con il frutto ed il vitigno.

8) Coop. Triasso e Sassella

Valtellina Superiore Sassella Sassi Solivi

Colore granato di media intensità, naso fresco e dall'ottima profondità, piccolo frutto di bosco maturo, ottima nota minerale, scorza d'arancia candita, lievissimo sentore di cuoio, speziatura ben presente; naso elegante e classico. In bocca ha buon equilibrio, tannini fini e acidità ben integrata; vino dalle ottime prospettive.

9) Bruno Leusciatti

Valtellina Superiore Sassella 2004

Alcune bottiglie di questo vino hanno manifestato alcune problematiche, quelle "in forma" hanno dimostrato ottima territorialità proponendosi come un vino abbastanza rustico, dai tannini ancora giovanili, freschezza vivace e riconoscimenti in linea con il vitigno d'origine.

