



ONAV SONDRIO
SERATA DEL 25/06/2010
I VINI ROSATI “SPOSANO” LA PIZZA

Ristorante Pizzeria “La Tavernetta” – Castione Andevenno (SO)

Relatore serata **Egidio Fusco**

Degustazione con giudizio vini

1) **GARDA CLASSICO CHIARETTO DOC**

Produttore: **Azienda Agricola Feliciano, Pozzolengo (BS)**

Annata: **2009**

Gradazione Alcolica: **13%Vol**

Vitigni: **Groppello, Barbera, Sangiovese e Marzemino**

Eccellente limpidezza, colore scarico per gli standard del Chiaretto, buone quindi tonalità e intensità.

A bicchiere fermo al naso si percepisce di primo impatto un odore di zolfo (anidride solforosa), successivamente escono profumi fruttati che ricordano la fragola e il lampone. Agitando il bicchiere si aggiungono un sentore erbaceo e una nota alcolica.

In bocca colpisce la sua leggerezza, è un vino sottile, quasi impalpabile. È scivoloso, con scarsa intensità e persistenza. Stupisce la quasi totale assenza di tannicità. Domina un sapore leggermente amarognolo, non sgradevole, di uva acerba. Il corpo è esile, l'acidità spiccata e l'alcolicità quasi impercettibile.

Tutte queste sensazioni olfattive e gustative rispecchiano la tenue colorazione.

2) **VIGNETO DELLE DOLOMITI IGT – Vin dei Molini**

Produttore: **Pojer e Sandri, Faedo (TN)**

Annata: **2009**

Gradazione Alcolica: **13%Vol**

Vitigni: **Rotberger (incrocio Schiava e Riesling renano), autoctono Trentino**

Eccellente limpidezza, colore non valutabile nella tonalità e nell'intensità non avendo un termine di paragone.

All'olfatto, a bicchiere fermo, è presente un sentore di solvente, un odore chimico che ricorda il medicinale.

Agitando il bicchiere l'esalazione chimica scompare. Fuoriesce un profumo floreale gradevole che invoglia all'assaggio. Prevale la rosa appassita.

In bocca si presenta sapido e minerale. Si trovano dei sentori particolare, quasi di fungo, muschio, sottobosco. La frutta si trova in secondo piano, soprattutto pompelmo e mela acerba. Ha una buona acidità ed una piacevole freschezza. Molto gradevole anche la lieve tannicità.

È un vino che risulta interessante nella sua complessità ma leggermente squilibrato nell'insieme.

3) **GARDA BRESCIANO DOC CHIARETTO**

Produttore: **Azienda Agricola Averoldi Francesco, Bedizzole (BS)**

Annata: **2009**

Gradazione Alcolica: **12,5%Vol**

Vitigni: **Groppello, Barbera, Sangiovese e Marzemino**

Eccellente limpidezza, il colore rispecchia perfettamente quello tipico del chiaretto, ottime tonalità e intensità.

Sia a bicchiere fermo che agitandolo non fuoriescono forti sentori, sembra avere difficoltà ad aprirsi e risulta un po' chiuso.

In bocca, rispetto al primo vino, ha più carattere: è meno scivoloso, ha più corpo ed inferiore acidità. È presente una leggera tannicità. Ha un gusto amarognolo di erba officinale. A sorpresa non sono presenti sentori di fragola, lampone e gomma americana tipici del vino rosato.

Si può definire un "piccolo chiaretto", non ha infatti la struttura tipica dello stesso. È un vino che non lascia grandi ricordi ma è dissetante e pertanto indicato per la stagione estiva.

4) **TOSCANA IGT – Sono Montenedoli**

Produttore: **Elisabetta Fagioli, Montenedoli San Gimignano (SI)**

Annata: **2009**

Gradazione Alcolica: **13,5%Vol**

Vitigni: **Canaiolo**

Eccellente limpidezza, ottime tonalità e intensità. Si presume che il produttore abbia interrotto quasi subito la macerazione sulle bucce in quanto il colore estratto è molto limitato e scarico (considerato che il canaiolo è un vitigno che conferisce tanto colore).

Al naso si percepisce una nota minerale e un intenso profumo di uva e di frutta. Spiccano sentori di fragola e di rosa che sembrano di sintesi (si trovano difficilmente in natura, sono aromi molto intensi e saturi). È sicuramente gradevole e accattivante, invita all'assaggio e preannuncia qualcosa di interessante.

In bocca troviamo un gusto amarognolo simile a quello della liquirizia. Si percepisce una leggera tannicità e una spiccata acidità. Ritroviamo la frutta avvertita all'olfatto; si distingue la ciliegia. È minerale, con una leggera sensazione tattile che ricorda una sensazione "frizzante" (l'acidità e la tannicità hanno dato una sensazione di rifermentato in bottiglia).

In confronto ai primi tre vini è il più complesso e il più strutturato.

5) ALTO TIRINO IGT – Pasetti Cerasuolo

Produttore: **Società Agricola Pasetti, Francavilla (CH)**

Annata: **2009**

Gradazione Alcolica: **13%Vol**

Vitigni: **Montepulciano**

Eccellente nella sua limpidezza, sono ottime tonalità e intensità.

All'olfatto è limitato anche a bicchiere agitato. Si avvertono profumi di fiori essiccati ed erba secca. Agitando ulteriormente si trovano leggeri aromi fruttati. Non sono presenti odori sintetici.

All'assaggio è gradevole, non presenta difetti. Non ha spigoli, è abbastanza rotondo. Ha una media acidità, una leggera tannicità e una giusta sapidità. Lievemente minerale. Ottima la corrispondenza tra il gusto e l'odorato: si ritrovano i fiori secchi e la frutta percepiti al naso. Si coglie un gradevole sapore di pompelmo. Non brilla per il corpo che appare un po' esile, ha però una certa consistenza. Non scivola via come i due chiaretti.

È un vino leggermente ambiguo, che non ha carattere. Vorrebbe essere piaciuto ma non riesce ad esserlo, non rimane nella memoria.

6) SALENTO IGT - Mjere

Produttore: **Michele Calò & Figli, Tuglie (LE)**

Annata: **2009**

Gradazione Alcolica: **13,5%Vol**

Vitigni: **90% Negramaro, 10% Malvasia Nera**

Eccellente nella sua limpidezza, sono ottime tonalità e intensità.

Al naso si percepisce una nota un po' eccessiva di alcool. Si avverte inoltre una pungente nota di zolfo (anidride solforosa). Buona la nota fruttata.

In bocca è sapido e si trova una nota amarognola che ricorda il tabacco e il caffè. Ha una certa mineralità. Presenta una leggera tannicità, una buona acidità e una giusta gradazione alcolica. Al gusto si ritrova la frutta percepita all'olfatto accompagnata da alcune spezie, principalmente il pepe, e delle erbe officinali.

7) CIRO' DOC ROSATO

Produttore: **Casa Vinicola Librandi, Cirò Marina (KR)**

Annata: **2009**

Gradazione Alcolica: **12,5%Vol**

Vitigni: **Gaglioppo**

Eccellente nella sua limpidezza, sono ottime intensità e tonalità.

All'olfatto risulta particolarmente fruttato, prevale la fragola. È pepato, balsamico e vegetale. Presenta un profumo di erba secca e di fieno.

Al gusto si ritrova la frutta avvertita al naso e domina ancora la fragola. È leggermente tannico e piuttosto sapido. La presenza di alcool è gradevole, il corpo è medio e invoglia al cibo.

È sicuramente il vino più interessante della serata e comparato agli altri è più corposo, più rotondo ed il più completo nell'insieme.

8) OLTREPO' PAVESE METODO CLASSICO PINOT ROSE' DOCG – Cruasè

Produttore: **Tenuta Mazzolino di Braggiotti Sandra, Corvino San Quirico (PV)**

Annata:

Gradazione Alcolica: 12,50.

Vitigni: **Pinot Nero**

Eccellente limpidezza, colore rosato spento, tipico del pinot nero, ottime quindi tonalità e intensità.

Al naso risulta chiuso, ha una leggera puzza di feccia e un lieve sentore di medicinale. Agitando il bicchiere, scompare la leggera puzza e si trova un eccessivo aroma di gomma americana. Si nota anche un sentore citrino.

In bocca è interessante. L'ottima morbidezza, associata agli agrumi, lo rende molto fresco. Il corpo è impercettibile e poco persistente.

Visto la grande operazione di marketing creata attorno al "Cruasè" ci si aspettava di più. Forse con una permanenza sui lieviti maggiore acquisterà quella complessità che gli manca.

Durante la serata sono state servite, in questa successione, 3 tipologie di pizze:

- 1 - pizza margherita;
- 2 - pizza alle verdure grigliate;
- 3 - pizza bresaola e porcini.

Naturalmente la sequenza di servizio delle pizze è stata concordata con il ristoratore Walter Menegola, peraltro produttore di ottimo Valtellina superiore, per accostare le prime 2 pizze, più "leggere", con i primi 4/5 vini, mentre la pizza n. 3 con i vini del centro/sud Italia.

Per quanto riguarda il Cruasè, data la presenza di bollicine, si è potuto apprezzare l'ottimo abbinamento con tutte le pizze.

In conclusione, quasi tutti i presenti alla serata hanno dato un giudizio più che positivo per questo inconsueto abbinamento; qualcuno, forse più per un discorso di abitudine, ha comunque esternato la propria propensione all'abbinamento birra/pizza.

Quindi si può tranquillamente dire che la serata è stata molto apprezzata e che i vini proposti sono stati tutti di un buon livello.