



SERATA DEL 24/09/2010

## SFORZATO CONTRO AMARONE: DUE ROSSI DI RAZZA

CENTRO LE VOLTE - SONDRIO

Relatore serata **Vito Intini**

Degustazione con giudizio vini

Serata da tutto esaurito quella passata da ben 47 persone tra soci Onav, appassionati di vino e produttori valtellinesi. Nella splendida cornice della Sala degustazioni del Centro Le Volte del Comune di Sondrio Vito Intini, pro presidente ONAV Nazionale, ha accolto i numerosi presenti facendo per prima cosa i complimenti a tutto il gruppo di Onav Sondrio per aver raggiunto il brillante risultato di ben 42 iscritti al nuovo corso per assaggiatori di vino in programma dal 1 ottobre al 4 dicembre 2010.

Dopo aver fatto i dovuti saluti e ringraziamenti ai presenti Intini ha quindi aperto la serata facendo una breve introduzione di quelle che sono le principali caratteristiche delle due tipologie di vino in degustazione, focalizzando quelli che possono ben intendersi come “punti comuni” fra le due tipologie di vino comunque così diversi:

- storicamente questi vini nascono entrambi da vini “dolci” (il “recioto scapa” che ha dato vita all’Amarone e, per quanto riguarda lo sforzato, si deve far riferimento a quelle già remote tecniche vitivinicole messe in atto per mantenere un tenore sufficientemente elevato di zuccheri nei mosti e poi nei vini stessi);
- questi vini sono stati punti focali sui quali gli enologi hanno concentrato le ricerche per un continuo e sempre più meticoloso miglioramento enologico. Sia per l’Amarone che per lo Sforzato ben si può affermare che c’è stato un crescente stimolo nel cercare di perfezionare quelle tecniche enologiche che permettessero di migliorare il vino dal colore al corpo etc.

### LA DEGUSTAZIONE

La degustazione è stata impostata in modo da permettere di assaggiare prima i 4 amaroni e poi i 4 sforzati, entrambi partendo con due vini annata 2006, per poi passare ad un 2004 ed infine ad un 1990.

### AMARONI

#### 1) AMARONE BIXIO – annata 2006 – Gr. 15°

Colore rosso rubino, non eccessivamente intenso, comunque eccellente nella limpidezza.

Al naso privo di difetti, si percepisce una sensazione floreale e fruttata, si percepisce la viola e la ciliegia. Muovendo il bicchiere fuoriescono note di frutta sempre comunque “fresca”.

Non ha sentori di terziarizzazione alcuna. Vino ancora decisamente giovane.

All’assaggio mostra una certa mancanza di armonia, c’è un sentore di vaniglia e legno; un tannino non ancora pronto (sensazione di legno”secco” anche nel retrogusto).

E' un prodotto nel complesso discreto, sicuramente ancora molto "giovane" ma decisamente da migliorare per quanto concerne l'armonia: nel senso che sono presenti delle ottime uve, ma c'è un rapporto con il legno un po' troppo intenso; è presente anche una bella acidità, ma non si amalgama perfettamente con gli altri sentori.

## **2) AMARONE MONTE DEL FRA – TENUTA LENA DI MEZZO – annata 2006 - Gr. 15°**

Nel colore c'è un tono leggermente più aranciato rispetto al primo vino. Eccellente comunque la limpidezza e ottimi sia tonalità che intensità.

Al naso risulta essere decisamente interessante. Vino terziarizzato. Si percepisce un principio di legno, un sentore balsamico, etereo.

Agitando il bicchiere fuoriescono note floreali e fruttate "appassite", note balsamiche speziate (si percepisce la liquirizia nera, chiodi di garofano, marmellata in gelatina).

A parte la sensazione iniziale di legno (a bicchiere fermo) è un vino decisamente intrigante al naso.

Assaggiando si percepisce immediatamente una grande armonia fra naso e bocca. Nel senso che quanto già percepito al naso in precedenza, lo si ritrova assaggiando.

Sempre presente una leggera nota di legno (propria della botte di rovere francese quando è giovane).

E' un vino ancora giovane, con una bella maturazione ancora davanti, è decisamente in fase di evoluzione.

L'acidità è piacevolmente collegata al vino e la fase di retrogusto è soddisfacente, nonostante quella leggera nota di legno.

Decisamente un gran bel vino.

## **3) AMARONE GUERRIERI – RIZZARDI - "VILLA RIZZARDI"- annata 2004 – Gr. 15,5°**

Colore non intensissimo, ma comunque eccellente nella limpidezza e ottimo per quanto riguarda la tonalità.

Al naso il vino è perfettamente pulito, meno fruttato rispetto ai precedenti, più tendente allo speziato ed al balsamico.

Muovendo il bicchiere fuoriesce immediata una forte sensazione di marasca sul maturo, sentore di marmellata, gradevole e fresca. Note speziate di garofano e cannella. Vino balsamico, speziato.

Vino che ha una certa evoluzione.

In bocca si denota subito una piacevolezza dovuta ai residui zuccherini, forse un po' in eccesso, non ha un gran corpo: c'è sì una sensazione iniziale di "grosso" impatto che però poi "scivola" subito via. Ciò è dovuto senz'altro all'alcool, che conferisce questo "impatto impetuoso" destinato però a svuotarsi subito dopo.

Buona anche l'armonia.

Nel complesso comunque un buon vino.

## **4) AMARONE BERTANI – annata 1990 – Gr. 15°**

Colore: un bel rosso tendente al granata con una lancia aranciata elegantissima. Eccellente la limpidezza, ottimi tonalità ed intensità.

Al naso si percepisce subito una nota amaricante, il tabacco e il cuoio. Vino molto terziarizzato.

Agitando il bicchiere fuoriescono note di ciliegia fruttata, di rosa appassita, sensazioni floreali e fruttate elegantissime.

Si percepiscono chinotto, tabacco, radici, veramente un vino molto molto elegante.

All'assaggio, il vino è propriamente asciutto, si distingue questa straordinaria ricerca per la finezza, non per il solo corpo.

Note speziate, liquirizia secca. Vino di una notevole intensità, decisamente eccellente.

E' inoltre un vino che ha ancora dei tannini in sé da permettersi un'ancora bella longevità (ancora un decennio buono).

Vino glorioso.

## **SFORZATI**

### **5) SFORZATO MARSETTI – annata 2006 – Gr.14,5°**

Colore: si percepisce la caratteristica nota aranciata del nebbiolo, non intensissimo, ma eccellente nella sua limpidezza, ottima la tonalità.

A bicchiere fermo accostandolo al naso prevale immediatamente l'eleganza, si sente una certa evoluzione terziaria speziata, pepata.

Agitando il bicchiere, fuoriescono di più le note floreali e fruttate, frutti rossi, la viola.

Manca un po' di intensità al naso.

E' un vino in fase di evoluzione.

All'assaggio risulta essere bello asciutto, ha una bella rotondità con una gradevole nota complessa.

Notevole è la persistenza.

E' un vino ancora giovane, nel senso che ha qualche tannino che deve arrotondarsi.

Nel retrogusto c'è una leggera sensazione "secca" di legno.

Ottimo vino nel complesso.

### **6) SFORZATO AZ. AGR. FAY - "RONCO DEL PICCHIO" - annata 2006 – Gr. 15°**

Gran bel colore, eccellente la limpidezza e ottime tonalità e intensità.

Al naso risulta essere subito affascinante come solo un nebbiolo sa fare. Abbastanza complesso.

Agitando il bicchiere non prevalgono le note fruttate ma la nota di appassimento, è un vino un po' chiuso, ha bisogno di essere ossigenato.

All'assaggio risulta essere molto secco, ha una nota di tannini così vivace che si percepisce come questo vino abbia ancora bisogno di stare in bottiglia per un po' di tempo. E' rilevante la strada che può fare, ha bisogno ancora di qualche anno in più.

La mancanza di armonia in bocca e la chiusura olfattiva lo penalizza abbastanza, ma la sua grande complessità e struttura fa presagire una lunga e gloriosa vita davanti.

Decisamente da riassaggiare fra qualche anno per avere delle grandi soddisfazioni.

### **7) SFORZATO PIETRO NERA – annata 2004 – Gr.15°**

Colore strepitoso, da nebbiolo. Eccellente limpidezza, ottime tonalità ed intensità.

Al naso si percepiscono immediate le note di evoluzione, meno frutto, è più speziato, balsamico.

Muovendo il bicchiere, fuoriesce una ciliegia clamorosa, veramente una nota incredibile.

In bocca il vino risulta essere asciutto, rotondo, invitante ad un altro assaggio per piacevolezza.

Non ha un corpo grossissimo, proprio perché è un vino che si basa sull'eleganza.

Di lunga persistenza e ottimo retrogusto. Veramente un bel prodotto.

Inoltre è vino che può permettersi un'ulteriore evoluzione in bottiglia.

Vino da grande consumo.

### **8) SFORZATO CINQUE STELLE NEGRI - annata 1990**

La nota di colore è soltanto un po' più aranciata rispetto agli sforzati precedenti, ma bellissima, affascinante veramente.

Al naso si percepisce subito tutta la gradevolezza del nebbiolo, belle note di tabacco e cuoio. Agitando il bicchiere fuoriesce una gradevolissima marasca, una nota di carne macerata (una "tartare" piccante con salsa worcester). Fuoriesce una sensazione leggermente amaricante. E' un vino che dà emozione.

All'assaggio si percepisce subito la sua notevole complessità, la bella rotondità. Vino di grande struttura, con un bel corpo giustamente "smagrito" dalla terziarizzazione. Vino di una grande intensità e di imbattibile eleganza. Ti invoglia sempre più al continuo assaggio. Di grande semplicità e di altrettanto grande piacevolezza.

Un prodotto straordinario.

---

ONAV SONDRIO