

SERATA DEL 21/01/2011 – LA VAL D’ORCIA

Presso “**Consorzio Produttori del Maroggia**” – San Pietro Berbenno

Ha condotto la serata l’Esperto Assaggiatore Onav Lorenzo Colombo

Lorenzo Colombo ha aperto la serata illustrando ai 46 presenti suggestive diapositive della terra di Val d’Orcia. Con precisione ha enucleato quelli che sono i principali “terroir” di tale zona ed i vitigni dominanti presenti nei vini in degustazione.

Ha focalizzato quindi l’attenzione sul vitigno Sangiovese, descrivendone nel dettaglio le caratteristiche primarie dei vini da esso prodotti, e a seguire: Canaiolo Nero, Colorino e Foglia Tonda.

Spazio anche alla parte relativa al Disciplinare di Produzione dove si è anche sottolineata la modifica al Disciplinare stesso per l’introduzione sia dell’“Orcia Sangiovese” che della “Riserva” al momento non ancora contemplati.

I vini degustati nella serata sono stati 7, di seguito il giudizio di Lorenzo Colombo.

- 1) **IGT Toscana Bianco 2009 – Gr.13,5° – Vitigni: Sauvignon Blanc e Chardonnay – Nome del vino: Ghirlandaia – Produttore: Azienda Agricola Trequanda.**

Colore brillante, di giusta intensità, gradevole.

Al naso, a bicchiere fermo, spicca subito la grande intensità olfattiva derivata dal Sauvignon. Sentore di frutta tropicale, pesca gialla.

Vino decisamente **d’impatto** all’olfatto, non di grandissima complessità ed ampiezza ma semplicemente molto intenso.

All’**assaggio**, risulta essere molto fresco e ben supportato da una bella sapidità.

In bocca c’è un’esplosione di frutta. E’ questo un vino fatto proprio per regalare piacere, dove va sottolineata la presenza di questa bella nota sapida che conferisce al vino una maggior snellezza, nel senso di renderlo ancora più accattivante; pertanto risulta essere vino di buon equilibrio. Discreta la persistenza.

- 2) **ORCIA DOC ROSSO 2008 – Gr.14° - Vitigno Sangiovese clone di Montosoli in purezza – Affinamento 14 mesi in barriques di Allier + 3 mesi in bottiglia - Nome del vino: Martin del Nero – Produttore: Az.Agricola Fattoria Resta di Compere Tempestini Annalisa –Buonconvento (SI).**

Colore tipico del Sangiovese, con unghia granata, una bela luminosità, ineccepibile.

Al **naso** si presenta subito come vino elegantissimo: dal sentore di piccolo frutto a quello di fiore appassito e di violetta.

Colpisce molto questa presenza di floreale insieme ad una bella nota balsamica. C'è una leggerissima speziatura.

Agitando il bicchiere, aumenta la percezione di complessità di tale vino, che è decisamente di un'armonia e di un'eleganza strepitose.

Assaggiandolo, si ha conferma di quanto percepito al naso.

E' un vino **pronto da bere**, con una gradevole nota finale di liquirizia dolce. E' presente una discreta sapidità, una bella vena acida, vino di grandissima persistenza.

Vino di una notevole piacevolezza, decisamente è da **Medaglia d'Oro**.

- 3) **ORCIA DOC ROSSO 2008 – Gr.14,5° – Vitigni: Sangiovese 80% e Merlot 20% - Affinamento 12 mesi Barrique e 6 mesi in bottiglia – Nome del vino: Capitoni – produttore: Marco Capitoni –Pienza.**

Il **colore** è leggermente più intenso rispetto al precedente, proprio per la presenza del Merlot. E' presente quindi l'unghia granata del Sangiovese e il rubino del Merlot.

Al **naso** si presenta subito un po' "chiuso" e si percepisce immediata una nota "cioccolatosa" (cioccolato al latte). Vino un poco "giovane", nel senso che necessita ancora di un po' di tempo per riuscire ad amalgamarsi al pieno. Risulta avere un discreto spettro olfattivo.

All'**assaggio** si coglie subito la presenza di un'importantissima trama tannica. Il tannino è decisamente elegante. Ritorna una nota finale di liquirizia nera. Vino che pecca solo di "gioventu". Vi è un bell'equilibrio che conferisce al vino un grandissimo potenziale; pertanto ha bisogno ancora di un po' di tempo per poter esprimere al meglio le sue qualità.

- 4) **ORCIA DOC ROSSO 2007 – Gr.14° – Vitigni: Sangiovese, Merlot e Cabernet – Affinamento per 12 mesi e più in barrique e 18 mesi di affinamento in bottiglia – Nome del vino: INVIDIA – Enologo Riccardo Cotarella – Produttore: Azienda Agricola Trequanda.**

Nel **colore** si percepisce subito il blu rubino del Cabernet. Nulla da eccepire.

Al **naso** si coglie la barrique utilizzata (barrique tostata). Vino abbastanza "terziario", giocato sul sentore di tabacco. Non di amplissimo spettro olfattivo.

All'**assaggio** si sente subito la presenza di un bel tannino, si percepisce anche la "tostatura" con una nota finale amarognola (sicuramente data dalla barrique).

Presente anche una nota amarognola vegetale. Si percepisce che è vino ben costruito (creato da “mani attente”), con un utilizzo ben disinvolto della barrique.

- 5) **ORCIA DOC ROSSO 2007 – Gr.14° – Vitigni: Sangiovese e piccole percentuali di Merlot e Colorino – 12 mesi barrique - nome del vino: Banditone di Campotondo – Produttore: Az.Agricola Campotondo di Paolo Salviucci.**

Colore eccellente nella limpidezza, ottimi tonalità ed intensità.

Al naso il vino risulta essere subito non franchissimo (presenza di note animali).

Anche agitando il bicchiere si percepisce la sensazione di vino non pulito: c'è una nota terrosa, di “humus”.

All'**assaggio** il vino conferma quanto già percepito al naso e si sente anche la presenza di un leggero inizio di ossidazione. Forse una partita di vino non “a posto”.

- 6) **ORCIA DOC ROSSO 2007 – Gr.14° – Vitigni: Sangiovese e piccole percentuali di Canaiolo e Colorino – Affinamento 24 mesi in botti di rovere di Allier di 33 hl. – Produttore: Marco Capitoni.**

Colore dove si percepisce bene la presenza della nota granata del Sangiovese, eccellente nella limpidezza, ottimi tonalità ed intensità.

Naso di grande eleganza. Vino di notevole complessità e di una decisamente interessante ampiezza olfattiva.

All'**assaggio** si presenta subito un tannino “difficile”, nel senso che il vino ha bisogno ancora di qualche anno in bottiglia per esprimersi appieno. La presenza del legno quindi tende a “marcarlo” in maniera un po' ancora prepotente (è presente tale nota di “aggressività” nel tannino). E' un vino pertanto che si deve ancora affinare, ma che decisamente promette una **notevole espressività**.

- 7) **ORCIA DOC ROSSO 2006 – Gr.14° – Vitigni Sangiovese 90% + Colorino 10% - 12 mesi in botte grande, 6 mesi in barrique di Allier media tostatura – 6 mesi in bottiglia – Nome del vino: Dongiovanni – Produttore: “La Canonica” – San Giovanni d'Asso (SI).**

Colore di bella intensità con un incantevole rubino.

Al **naso** si percepisce subito una piacevole nota balsamica. Vino di amplissimo spettro olfattivo: si sente la frutta, il fiore appassito, una bella nota di liquirizia. Vino dal profumo decisamente molto elegante.

All'**assaggio** si sente subito che è vino di una notevole struttura. E' presente un bel tannino (molto morbido), una piacevole sapidità. Vino quindi di notevole complessità, grande armonia ed eleganza. La presenza di questo bel tannino conferisce al vino degna nota di poter avere sicuramente una bella longevità. Vino degno di "Menzione".

NOTA DEL DELEGATO PROVINCIALE EGIDIO DALLA VALLE

In qualità di delegato e di partecipante alla degustazione, mi permetto di dare un mio giudizio sull'andamento della serata.

Premetto che sono concorde con Lorenzo e i suoi giudizi. Personalmente, avrei dato la "Medaglia" al "Dongiovanni" e la "Menzione" al "Martin del Nero" soprattutto riassaggiando i vini a fine degustazione. Il Martin del Nero è un ottimo sangiovese forse un po' troppo "addomesticato" (è un 2008 ed è più pronto del Dongiovanni che è un 2006) mentre il Dongiovanni rappresenta il vero Sangiovese: vino difficile da domare ma che col tempo diventa grande, complesso, completo.

Dalla degustazione è emerso un giudizio inconfutabile: sono piaciuti di più i vini con vitigni autoctoni, dove il sangiovese la fa da padrone (la piccola aggiunta di Canaiolo o Colorino non snatura il vino) perché più rappresentativi del territorio, mentre dove si è voluto mettere "Merlot o Cabernet" si sono fatti dei vini che sul mercato ne trovi tanti e a volte anche a prezzi inferiori.

Trovo giusta la modifica al disciplinare: Orcia Sangiovese in purezza, è questa la linea da seguire.

Un grazie di cuore a Lei Sig.ra Valentina, alla Presidente, Sig.ra Donella e a tutti i produttori che hanno contribuito al buon esito della serata.

Tirano, 22/01/2011.-

Il Delegato Onav Sondrio: Egidio Dalla Valle