

SERATA DEL 25/02/2011 I NEBBIOLI VALTELLINESI & QUELLI DELL'ALTO PIEMONTE

Presso CENTRO LE VOLTE - SONDRIO (SO)

Ha condotto la serata l'Esperto Enologo Claudio Introini

In una stupenda sala che predispone gli animi a una migliore degustazione prima ancora di iniziare, si è svolta questa seconda serata del 2011.

Davanti a 50 persone ha tenuto la degustazione l'Enologo Claudio Introini.

Presenti in sala alcuni produttori: per la Valtellina Paolo Balgera, Stefano Nera e Emanuele Pelizzatti; per il Piemonte la Sig.ra Cinzia Travaglini.

Dopo una breve introduzione sulle aree di produzione del Nebbiolo: Mondo, Europa, Italia per arrivare alla Valtellina e all'alto Piemonte, è stata fatta una carrellata dei nebbioli dell'alto Piemonte con i relativi disciplinari e una panoramica sui dati della vendemmia 2010 della Valtellina.

Passati alla degustazione, sono stati presentati i vini in parallelo a due a due senza dire se i vini erano piemontesi o valtellinesi.

Si sono presentati cinque coppie, ognuna di annate uguale, partendo dal 2006 per arrivare al 2004, per poi tornare ancora al 2006 con 2 vini fatti entrambi con uve appassite.

ELENCO PRESENTAZIONE VINI

1° BATTERIA:

- LESSONA DOC SELLA 2006 GR. 13°**
- VALT. SUP. DOCG GRUMELLO NEGRI 2006 GR. 13,50**

2° BATTERIA

- BRAMATERRA DOC ANTONIOTTI 2005 GR. 13°**
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG RISERVA NERA 2005 GR, 13°**

3° BATTERIA

- GHEMME DOCG ROVELLOTTI 2004 GR. 13,50**
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG INFERNO BALGERA 2004 GR. 12,50**



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

SEZIONE DI SONDRIO

O.N.A.V.
Organizzazione Nazionale
Assaggiatori di Vino
Fondata nel 1951
Riconoscimento giuridico
D.P.R.8.7.1.981 N°563

Sede Nazionale
Piazza Medici, 8
14100 Asti
Tel. 0141 535246
segreteria@onav.it
www.onav.it

sondrio@onav.it

4° BATTERIA

- GATTINARA DOCG RISERVA 2004 TRAVAGLINI GR. 13,50°
- VALT. SUP, DOCG SASSELLA AR.PE.PE ULTIMI RAGGI 2004 GR. 14°

5° BATTERIA

- COLLINE NOVARESI DOC NEBBIOLO DA UVE APPASSITE 2006 14,5° - IL ROCCOLO DI MEZZOMERICO "VALENTINA"
- SFORZATO DI VALTELLINA DOCG PLOZZA VIN DA CA'2006 GR. 14,50

Note espresse nella degustazione

Prima coppia:

Per quanto riguarda il **colore**, si evidenzia una nota leggermente meno aranciata nel Lessona DOC rispetto al Grumello;

Da un punto di vista **olfattivo**, si denota una maggiore ricchezza di sensazioni fruttate nel Lessona, mentre nel Grumello appare una sensazione di nocciola fresca;

Al **gusto** si ripetono le stesse sensazioni olfattive, con evidenza di un tannino più evidente ma **giovane** nel Lessona rispetto a quello del Grumello (già più evoluto) e una lunghezza più accattivante nel Grumello rispetto al Lessona.

Seconda coppia:

Per quanto riguarda il **colore**, il Bramaterra presenta una nota cromatica di un rubino intenso, vivace e smagliante, mentre la Riserva di Valtellina Superiore, pur avendo una bella luminosità, presenta delle note aranciate.

Al **naso** il Bramaterra presenta una bella ricchezza in tannini con gradevoli note di frutti. Note di frutti che si ritrovano anche nel Riserva Valtellina Superiore, il quale però rispetto al piemontese risulta essere più "discreto" nei suoi sentori, conferendo al vino una maggiore eleganza.

All'**assaggio** il Bramaterra ha dei tannini ben evidenti ma non ancora perfettamente armonizzati (risulta pertanto ancora un po' "chiuso" nella sua espressività), mentre il Riserva Valtellina Superiore dà prova di un'ampia espressione nei suoi tipici caratteri.

Terza coppia:

Per quanto riguarda il **colore**, ambedue i vini denotano le tonalità tipiche del nebbiolo, è presente comunque una maggiore intensità nel vino valtellinese; da un punto di vista **olfattivo**, si sente una certa sub-maturazione nell'Inferno, evidenziata dalla presenza di una nota di frutta molto matura, leggermente appena cotta. Il Ghemme ha caratteri evidenti molto piacevoli di fungo, spezia molto intensa, un po' di sottobosco.

Al **gusto** si denota immediatamente una struttura decisamente più potente nel Ghemme anche se ancora pervasa da tannini che hanno ancora bisogno di evolversi, vino ancora molto giovane. L'Inferno presenta sì una struttura "minore" rispetto a quella del piemontese a fronte però di un maggiore sapidità che conferisce al vino una ben più lunga persistenza.

Quarta coppia:

Per quanto riguarda il **colore** nulla da eccepire per entrambi se non quello di ritrovarvi le espressioni tipiche del nebbiolo, è presente comunque una maggiore intensità nel Gattinara, dovuta essenzialmente dalle caratteristiche del terreno in cui vive la vite;

Al **naso** il Gattinara esprime da subito una complessità talmente accattivante da catturare immediatamente l'attenzione; il Sassella è sicuramente vino di buon spessore ma non riesce a raggiungere quello stesso livello di complessità presente nel Gattinara dove si esprimono sensazioni di frutti rossi accanto a leggere percezioni di cuoio.

All'**assaggio** quanto già percepito al naso lo si ritrova pienamente in tutti e due i vini. La Riserva del Gattinara spicca sul Sassella per quelle sue particolari doti legate ad una sua intrinseca mineralità (sicuramente collegata al terreno) in grado di far percepire da subito una spiccata complessità dei tannini accanto ad una perfetta armonia dei sentori.

Quinta coppia:

Per quanto riguarda i **colori** sono decisamente intensi in entrambi i vini;

Al **naso** si percepiscono subito entrambi i territori da dove provengono questi vini: nel vino Colline Novaresi si trovano insieme a delle note di frutto anche dei sentori balsamici (note di rabarbaro), mentre nello Sforzato si trovano accanto al frutto delle note floreali molto specifiche.

All'**assaggio** si avverte subito una setosità dei tannini presente nel Colline Novaresi che non c'è nello Sforzato, dove c'è un tannino piuttosto verde. Tale particolarità è dovuta principalmente al fatto che la scelta delle uve da destinare all'appassimento per fare lo Sforzato cade su quelle uve che hanno un patrimonio acido maggiore (pertanto non troppo mature). Mentre nel creare il Colline Novaresi si è stabilito di destinare una parte dell'uva all'appassimento nel fruttajo e l'altra direttamente in vigna con tralcio tagliato. Ciò ha permesso di creare una condizione di maturazione delle uve in due tempi con una lunghissima fermentazione. Il Colline Novaresi si esprime con note balsamiche ed erbe officinali che lo rendono un vino in grado di essere degno compagno a tavola.

NOTE FINALI

Pertanto, da quanto sopra espresso, per quanto riguarda le prime tre coppie in degustazione, oltre a notare il filo conduttore del vitigno nebbiolo che lega tutti i vini, si è anche notato come i piemontesi hanno una carica acida maggiore ma sono più corti, mentre i valtellinesi sono molto più sapidi e lunghi e leggermente più armonici. Una previsione di miglior invecchiamento per i piemontesi a giudizio di tutti.

Una parità qualitativa per queste prime tre coppie.

Per le ultime due coppie, vittoria indiscussa per il Piemonte.

Il Gattinara molto possente, contro una vendemmia tardiva di Ar,pe,pe non nel suo anno migliore (2004).

Il "Valentina" di Mezzomerico grande vino di una finezza eccezionale, elegante e di una bella potenza. Lo sforzato di Plozza invece non perfetto, un legno amaro finale che copre anche l'appassimento. Il frutto di qualche barrique non nuova e non perfetta, a detta degli esperti, comunque un vino non all'altezza di precedenti degustazioni.

Un grazie ai tutti i produttori, valtellinesi e alto piemontesi e in special modo a quest'ultimi i complimenti per la qualità dei vini; per noi una vera sorpresa.