

SERATA DEL 27/05/2011 – I VINI DEL CARSO

Presso “**Ristorante La Tavernetta**” di **Menegola Walter – Castione Andevenno (SO)**

Ha condotto la serata l'Esperto Assaggiatore **Egidio Fusco**

Egidio Fusco apre la serata illustrando la zona del Carso dai punti di vista geografico, geologico e fisico.

Si sofferma sull'importanza del “fenomeno carsico” (i fiumi sotterranei di quella zona) per poi passare a dettagliare la tipologia di terreno (terroir) che si forma a causa del fenomeno stesso.

Il “terroir” è ciò che principalmente conferisce carattere alla vite ed influisce sia sul frutto stesso che sul vino. La tipologia di terreno di tale zona è poroso, magro ma con molti sali minerali. La terra è rossa ed anche ricca di humus fertile.

Il clima del Carso è piuttosto “strano”: a metà fra il continentale ed il mediterraneo. E' presente una coltivazione dell'uva abbastanza “estrema”, proprio per la presenza di questo clima “particolare”.

I produttori puntano ad una qualità estrema dei vini, nel senso che si è sviluppata nel Carso una filosofia del “vino naturale”. Non seguono né la filosofia del vino biologico né quella del vino biodinamico, ma puntano dritti alla produzione di un vino fatto con estremo “rigore” nel rispetto della naturalità dei fertilizzanti da usare e dell'inerbimento della vite; in breve seguono e non si oppongono alla Natura, cercando di capire le necessità della pianta. Il rigore naturale prosegue anche in cantina nell'uso di lieviti rigorosamente autoctoni nel controllo e/o nel quasi annullamento dell'utilizzo della solforosa (di solito la solforosa presente nei vini del Carso è di quantità decisamente inferiore a quella cui siamo abituati).

Egidio Fusco evidenzia inoltre i tempi lunghi di macerazione sulle bucce nella produzione dei vini bianchi. Tempi impiegati per i vini rossi. Il fatto è che ad occhi chiusi, alle volte, è difficile percepire al naso se si tratta di vini bianchi oppure rossi.

Caratteristica dei vini in degustazione è che trattasi per lo più di vini non filtrati.

I vini degustati nella serata sono stati 9, 6 vini bianchi, 3 rossi. Ecco di seguito riportati i giudizi dati a questi vini da Egidio Fusco.

1) **Vitoska 2009 – Gr.12,5° – SKERK.**

Colore oro bello carico veramente eccezionale

Al naso, a bicchiere fermo, si identifica subito la tipicità della Vitoska: minerale, mediamente fruttata, un bel grado di componente citrina, una quantità di spezie più o meno ragguardevole.

Questo vino ricco di profumi, sottile ed evidente. Si sente un profumo di salmastro, tipico dei vini del Carso. Agitando il bicchiere, fuoriesce inoltre un bel verde vegetale, lo speziato,

una bella componente mielata sottile, fine. Si sottolinea la complessità dei sentori che hanno bisogno ancora di tempo per esprimersi al massimo.

All'**assaggio** risulta essere vino molto sapido, vegetale (si sente il pomodoro). Si sentono i tipici sentori da appassimento (dovuti alla macerazione prefermentativa di ben 15 giorni sulle bucce), decisamente vino molto persistente dove c'è decisamente una piena corrispondenza fra il frutto (l'uva Vitoska) ed il vino. Si sottolinea inoltre la fascinosa componente salina marina (che ricorda, in altre parole, il sale iodato marino). Si percepisce ancora una lieve componente amarognola (mandorla) accompagnata da un sentore agrumato (pompelmo rosa) Vino eccezionalmente persistente, ottima armonia con il rapporto alcolico. Veramente un vino gradevole e piacevole che ha tutte le carte in regola per esserlo sicuramente ancor di più fra 5 anni.

2) Vitoska 2008 – GR.12,50° - ZIDARICH.

Colore perfettamente tipico in cui non c'è nulla da eccepire per luminosità, brillantezza ed intensità.

Al **naso**, a bicchiere fermo, franchezza ai massimi livelli, si sente una bella frutta, la speziatura e si percepiscono dei sentori davvero originali.

Vino questo in grado di "far discutere", nel senso che è vino capace di mettere in discussione anche la capacità di analisi stessa.

Agitando il bicchiere fuoriesce una ricchezza fruttata eccezionale (albicocca, pesca, ananas, banana), si percepiscono delle spezie tropicali ed un qualcosa di dolciastro che ricorda lo zafferano, si sentono profumi di fiori di campo comuni. E' presente inoltre una bella componente fresca che ricorda le erbe officinali. Decisamente una gran bella complessità olfattiva, un vino elegante ed armonico.

All'**assaggio** il vino fa il suo ingresso tipico "da vitoska", che assale con i suoi tannini. Tale impatto però finisce subito. L'alcool è rotondo, elegante, quasi "da distillato" (tipo Armagnac, Cognac). Permane in bocca una dolce e sottile vena amarognola "da erbe" che scompare lentamente per dar spazio a sentori agrumati e di miele decisamente molto lievi, molto delicati. Vino con una gran bella acidità che lascia la bocca perfettamente pulita (questo proprio per la presenza dei tannini).

Viene voglia di assaggiarlo per la gradevolezza e la piacevolezza che dà. E' presente inoltre una perfetta corrispondenza, veramente impressionante, fra frutto e vino. Vino di una persistenza infinita e di un'armonia eccezionale.

3) Vitoska 2008 – Gr.13,50° – LUPINC.

Il **colore** è perfetto e non v'è nulla da eccepire.

Al **naso** si presenta decisamente franco, con delle belle note agrumate e sentori di fiori bianchi. Non eccezionale la sua complessità olfattiva, ma sicuramente vino armonico e

abbastanza fine.

All'**assaggio** il vino non ha quei caratteri dirompenti che la vitoska di solito presenta, nel senso di assalire con i suoi tannini. E' vino questo di ottima armonia e persistenza che risulta veramente piacevole. Le componenti sono decisamente in armonia fra loro, soprattutto per quanto riguarda l'alcool. Il giudizio complessivo è un'ottima Vitoska tradizionale.

Prima di degustare le Malvasie, Egidio Fusco fa una breve parentesi su quelli che sono i sentori tipici della Malvasia Istriana rispetto alla Malvasia "classica":

- Più secca
- Più vegetale
- Più pungente
- Meno aromatica

4) **Malvasia 2008 – Gr.13,50° - LUPINC.**

Il **colore** perfettamente limpido, ottime sia l'intensità che la tonalità.

Al **naso** si percepisce subito essere un vino di una ricchezza olfattiva fine e sottile. Profumi eleganti, con note agrumate, leggermente speziate (si sente un delicato pepe). Agitando il bicchiere fuoriescono note di miele d'acacia veramente gradevoli accompagnate da profumi di fiori di campo e fiori secchi. Si percepiscono anche il fieno, la paglia, l'erba secca che fanno di questo vino un vino decisamente curioso ed interessante.

All'**assaggio** il vino entra in bocca in maniera gradevole, dove è presente un'acidità che non ricorda però l'agrumato, bensì il limone. E' un'acidità non violenta. E' presente inoltre una componente amarognola sicuramente vegetale e decisamente non sgradevole. Corpo piuttosto esile che conferma però essere vino abbastanza scorrevole. Non si riscontra una pian corrispondenza fra quanto prima percepito al naso e quanto in bocca. Vino abbastanza armonico nel complesso.

5) **Malvasia 2008 – GR.13,00° - KANTE.**

Colore perfettamente limpido, ottime sia l'intensità che la tonalità.

Al naso appare subito un vino ricco di profumi: fiori bianchi, frutta (banana, pesca), vino dal sentore fine, elegante ed equilibrato, floreale.

All'**assaggio** colpisce una componente acida, salmastra (che ricorda lo iodio), ma

soprattutto la sua speziatura. La salinità di questo vino è molto sviluppata. C'è una grande corrispondenza fra l'uva (la Malvasia Istriana) ed il vino.

Veramente affascinante quella sua componente iodata e salmastra (tipica, del resto, dei vini del Carso).

6) **Vitoska 2005 – VODOPIVEC – Vino messo in anfore di terracotta prodotte in Georgia. Il vino viene prelevato dalle anfore e messo in botti per 12 mesi, passa poi all'imbottigliatura dove permane per altri 12 mesi – vino con una elevata longevità (dai 15 ai 20 anni).**

Colore veramente affascinante: "da passito"; pur essendo questo un vino non filtrato è perfettamente limpido.

Al naso il vino è decisamente franco, con profumi che ben difficilmente si possono riscontrare negli altri vini. Vino affascinante e controverso sotto alcuni aspetti: è un vino che fa discutere.

All'**assaggio** il vino si identifica subito come un vino "estremo", nel senso che entra in bocca in maniera lieve, non aggressiva, per poi esplodere in tutta la sua gamma di sensazioni organolettiche decisamente interessanti. Non c'è ancora una piena corrispondenza fra naso e bocca perché il vino è ancora troppo giovane. Vino che ha davanti una bella longevità (15 anni) e che regalerà sensazioni nel tempo sensazioni sempre più affascinanti.

Prima di assaggiare i tre vini rossi, Fusco sottolinea che tutti i tre produttori non utilizzano sostanze chimiche in vigna.

7) **Terrano 2008 – Gr.11,50 – ZIDARICH.**

Colore perfettamente limpido, molto spiccato nella sua intensità e tonalità rosso rubino-violacea.

Al **naso** colpisce subito la speziatura fresca (il pepe), si sentono bei sentori di frutti rossi (la ciliegia, i frutti di bosco). Al naso il vino risulta essere molto complesso, veramente ricco di una bella varietà di profumi che ci si aspetta di ritrovarli anche all'assaggio.

In **bocca** non ha un corpo gigantesco ma è presente una notevole acidità citrina (non limone ma frutta rossa acerba). E' presente un bel tannino, per niente aggressivo e ben armonizzato. E' una tannicità che deriva da legno fresco, molto secca e lascia la bocca perfettamente pulita.

Vino di buona armonia.

8) **Terrano 2008 – Gr.12,00 – SKERK.**

Colore rosso rubino-violaceo perfettamente limpido, ottime sia intensità che tonalità.

Al naso il vino si presenta nel suo profumo di frutta rossa ancora acerba.

Sono presenti note affumicate e more che avvolgono il naso con sentori lievi.

All'**assaggio** il vino riscontra l'assoluta franchezza già percepita precedentemente al naso.

Vino di buon corpo dove è presente una bella acidità citrina (limone) ben armonizzata con i tannini.

9) **Terrano 2005– Gr.11,80 – KANTE.**

Colore di un bel rosso rubino – violaceo intenso, perfettamente limpido e tipicamente della specie.

Al naso il vino non risulta perfettamente franco: è presente una lieve nota ossidativa. Sono presenti belle note di ciliegia visciola mista a melograno, decisamente speziato.

All'**assaggio** il vino rileva una mineralità sorprendente accompagnata ancora da leggere note di frutti rossi.