

LA VALTELLINA ENOLOGICA ANNATA 2007

SERATA DEL 29/04/2011

SEDE DEGUSTAZIONE: **CENTRO LE VOLTE - SONDRIO**

Ha condotto la serata l'enologo Claudio Introini

Presenti in sala i produttori: Pietro Bettini (F.LLI BETTINI), Walter Menegola (CANTINA MENE-GOLA), Siro Buzzetti (TERRAZZI ALTI), Pierpaolo Di Franco (DIRUPI), Alberto Marsetti (AZIENDA AGRICOLA MARSETTI), Luca Faccinelli (AZIENDA AGRICOLA LUCA FACCINELLI), Matteo Tarotelli (CONSORZIO PRODUTTORI MAROGGIA)

Egidio Dalla Valle, delegato provinciale ONAV SONDRIO, dopo i doverosi ringraziamenti ai numerosi soci ed appassionati intervenuti che hanno completamente riempito la bellissima sala degustazioni del Centro Le Volte di Sondrio, ha presentato i 7 produttori intervenuti ed ha ringraziato i 2 produttori non presenti in sala per motivi personali Marco Fay e Nicola Nobili. Dopo aver sottolineato che la serata del 2011 è la 6a degustazione orizzontale di "Valtellina" che ONAV SONDRIO organizza ogni anno dalla vendemmia 2002, evidenziando peraltro come questo appuntamento abbia sempre visto una notevole presenza di appassionati, ha passato la parola all'enologo Claudio Introini per la conduzione della serata. Quest'ultimo ha presentato una serie di dati statistici di provenienza Fondazione Foianini relativi all'intera stagione vitivinicola 2007, focalizzando due particolarità che hanno segnato i vini di questa annata, è cioè la scarsità di precipitazioni in estate associata ad una escursione giorno/notte piuttosto contenuta nel periodo che ha preceduto la vendemmia. Queste particolari situazioni climatiche hanno portato, almeno dal punto di vista teorico, a vini con caratteristiche tali da inquadrare l'annata come molto buona ma non eccezionale. Molto interessante la comparazione fatta da Introini tra l'andamento climatico del 2007 con altre annate come il 2002 (eccellente) e il 2003 (molto siccitosa).

Con queste prerogative si è passati a servire 3 batterie di 3 vini "Valtellina" ciascuna. Particolarità della serata, scelta oculata effettuata dal consiglio provinciale ONAV, è stato il servizio alla cieca dei 9 vini, senza dichiarare nemmeno l'eventuale sottozona di produzione. Questo ha portato i presenti in sala, relatore e produttori compresi, a confrontarsi con il vino versato nei propri bicchieri e quindi ad esprimere giudizi senza possibilità di influenze o preconcetti alcuni. Gli stessi produttori, al termine della degustazione, hanno manifestato ai consiglieri ONAV come questa scelta sia stata molto costruttiva anche per loro.

Molto positivi i commenti finali dei presenti in sala, che hanno sottolineato l'ottima qualità dei 9 vini, tutti fatti molto bene, con un buon filo conduttore, ma con piccole differenze che li caratterizzano e li esaltano. I complimenti da parte di ONAV SONDRIO ai produttori per l'ottimo lavoro svolto.

Questi i vini serviti in sala:

1) VALTELLINA SUPERIORE DOCG SASSELLA "TERRAZZI ALTI" 2007 – Produttore: AZIENDA AGRICOLA TERRAZZI ALTI di Siro Buzzetti

Colore rubino scarico con sfumature leggermente granate sull'unghia, colore molto brillante e vivo.

Al naso, a bicchiere fermo, si percepiscono note floreali, leggera sensazione di legno, minerale, molto pulito. Agitando il bicchiere fuoriescono sentori di piccoli frutti, lampone, vino già molto equilibrato.

All'assaggio il vino si presenta molto armonico, molto buona l'acidità, con tannini molto avvolgenti. Molto apprezzata la pulizia.

2) VALTELLINA SUPERIORE DOCG SASSELLA 2007 – Produttore: AZIENDA AGRICOLA NOBILI NICOLA

Colore simile al precedente campione per limpidezza e tonalità.

Al naso si percepisce una sensazione di rosa appassita, è fruttato, leggermente speziato.

All'assaggio il vino è "sottile", molto sapido, con una buona acidità, con tannini ancora un po' da evolvere. Vino molto tipico.

3) ROSSO DI VALTELLINA DOC 2007 – Produttore: CONSORZIO PRODUTTORI DEL VINO MAROGGIA

n.b.: Questo vino è stato inserito come "intruso" tra gli altri campioni DOCG in maniera del tutto anonima, senza che nessuno in sala, ad esclusione del delegato provinciale e del produttore, sapesse nulla. Questo piccolo gioco è stato fatto volutamente per verificare il comportamento di un rosso di Valtellina con dei Valtellina Superiore Docg. Al termine della degustazione, dopo aver "scoperto le carte", i presenti sono rimasti molto sorpresi di come questo vino, sulla carta penalizzato in partenza, si sia comunque potuto avvicinare agli altri campioni senza peraltro sfigurare, dimostrando ottime note di freschezza e bevibilità accompagnate da una buona complessità.

Il colore di questo vino è un bel rubino scarico, a differenza dei due campioni precedenti non presenta note che virano al granato. Bella limpidezza.

Al naso si evidenziano delle note di frutta fresca, leggermente speziate, roteando il bicchiere fuoriescono note di fiori secchi.

Assaggiandolo si ritrova in parte quanto percepito al naso, le sensazioni di frutta tendono più ad un frutto maturo, quasi da confettura, colpisce la sua discreta lunghezza.

4) VALTELLINA SUPERIORE DOCG “SANT'ANDREA” 2007 – Produttore: CASA VINICOLA F.LLI BETTINI

Il colore di questo vino rispetto ai 3 precedenti risulta di una tonalità più carica, decisamente più intenso, rubino carico tendente al granato.

Accostando il vino al naso si percepiscono note di fiori secchi, rosa appassita per di più, frutta secca. Agitando il bicchiere fuoriescono anche note di frutta più matura.

All'assaggio si percepisce una bella frutta matura accompagnata da una nota di caffè molto piacevole, è particolarmente armonico, i tannini sono abbastanza evidenti ma non invasivi.

5) VALTELLINA SUPERIORE DOCG “ORANTE” 2007 – Produttore: CANTINA MENEGOLA

Colore rosso rubino intenso, abbastanza carico, brillante.

Al naso il vino fa fuoriuscire sentori di frutta fresca, viola, piacevole la nota leggermente pepata che si avverte roteando il bicchiere, bella nota di tabacco.

Assaggiandolo il vino risulta speziato, abbastanza complesso, i tannini risultano un po' "crudi" ma comunque ampi.

6) VALTELLINA SUPERIORE DOCG GRUMELLO 2007 – Produttore: AZIENDA AGRICOLA ALBERTO MARSETTI

Colore rosso rubino leggermente granato, eccellente nella limpidezza, molto buoni tonalità ed intensità.

Al naso il vino presenta note di tabacco, confettura, roteando fuoriesce una leggera nota "animale".

All'assaggio i tannini si presentano ben presenti ma non aggressivi, piacevoli, il vino in bocca entra con buona armonia, sapido, conferma le lievi note animali già percepite al naso.

7) VALTELLINA SUPERIORE DOCG “ORTENSIO LANDO” 2007 – Produttore: AZIENDA AGRICOLA LUCA FACCINELLI

Colore rosso rubino carico, eccellente nella limpidezza, ottimi tonalità ed intensità.

Accostandolo al naso si percepisce frutta rossa matura, note leggermente terziarie, animali, roteando il bicchiere si percepiscono anche leggere note vegetali.

All'assaggio risulta essere un vino con una bocca ampia, molto ricco in estratto, lungo, con

tannini interessanti, si sente molto bene la frutta rossa matura, spezia.

8) VALTELLINA SUPERIORE DOCG VALGELLA "CA' MOREI" 2007 – Produttore: AZIENDA AGRICOLA FAY

Colore rosso rubino intenso tendente al granato, brillante.

Al naso risulta essere franco, pulito, si percepisce un bel frutto, sentori di frutta secca in sottofondo, un po' speziato, un lievissimo sentore di legno che però dona delle belle note balsamiche.

All'assaggio si propone vino di assoluta franchezza, leggermente asciutto rispetto agli altri, i tannini sono più decisi, bella nota minerale, è un vino che in bocca è meno ampio ma più diretto", lineare.

9) VALTELLINA SUPERIORE DOCG 2007 – Produttore: AZIENDA AGRICOLA DIRUPI

Colore rosso rubino intenso tendente al granato, unghia leggermente aranciata, decisamente brillante.

Al naso risaltano subito note di frutta matura, note di tabacco accompagnate da una netta nota animale.

In bocca è leggermene asciutto, come al naso si sente la frutta matura (prugna), leggere note terziarie, vino maturo, importante.