



## SERATA DEL 18/11/2010 **Il montepulciano d'Abruzzo**

Vineria di Tirano – Tirano (SO)

Relatore serata **Egidio Fusco**

Degustazione con giudizio vini

L'esperto assaggiatore Egidio Fusco ha iniziato la serata con una concisa presentazione del vitigno Montepulciano sia da un punto di vista storico che geografico.

Il relatore ha inoltre brevemente illustrato quelle che sono alcune delle principali caratteristiche del vitigno Montepulciano:

- Grappolo grosso e compatto
- Conferisce una bella marcatura al colore del vino (colore rosso rubino veramente intenso)
- Permette anche una vinificazione in rosato (il cerasuolo)
- Sopporta parecchie lavorazioni differenti

Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche, anziché anticiparle verbalmente ha dato subito inizio alla degustazione dei vini presenti:

I primi due vini sono ambedue del Molise, annata 2007, 100% Montepulciano, pertanto si andranno ad assaggiare due interpretazioni diverse dello stesso vino.

### **1) Molise Doc Rosso 2007 – Gr.13,5° – Vitigno 100% Montepulciano – Produttore: Cantine Borgo di Colloredo**

Colore rubino intenso con una bella lancia violacea

Al naso, a bicchiere fermo, si percepisce un certo sentore di affumicato (di fuliggine), vino speziato (pepe a volontà), vinoso con delle caratteristiche un po' eteree (è un vino un po' "sopra le righe"). Ci sono però degli aspetti interessanti che invogliano ad essere approfonditi. Agitando il bicchiere fuoriescono sentori di ciliegia, di amarena sottospirito, abbastanza fine, molto equilibrato. E' un vino "quasi frenato" nel senso che ad agitarlo ci si aspetta un qualcosa di più da un punto di vista olfattivo, ma non accade, sembra che abbia delle potenzialità che non riesce ancora ad esprimere (forse perché è ancora un po' troppo giovane).

All'assaggio il vino si presenta con tutte le sue "note di gioventù", è ancora un po' "slegato", nel senso che entrando in bocca non dà quella idea globale di ciò che dovrebbe essere, si percepiscono sì i vari sentori (fruttati, speziati etc.) ma in maniera separata e non legata come invece dovrebbe essere per dare quella sensazione di fusione delle varie componenti gustative.

C'è nel retrogusto una componente amarognola, il corpo è abbastanza magro, il tannino è ancora troppo giovane.

**2) Molise Doc Rosso 2007 – Gr.14° – Vitigno 100% Montepulciano – Produttore: Angelo D’Uva – Larino (CB)**

Colore ineccepibile. Eccellente nella limpidezza, ottimi intensità e tonalità.

Al naso si percepisce una sensazione di affumicato decisamente più “rustica” rispetto al vino precedente.

Agitando il bicchiere compaiono dei profumi come di inizio di terziarizzazione (strano per essere vino del 2007: può trattarsi o del caso in cui si sottopone il vino a delle “ossidazioni controllate” oppure il vino stesso può aver subito a suo discapito delle ossidazioni durante la lavorazione).

Comunque, nel complesso, olfattivamente si presenta con certa ricchezza, soprattutto per la presenza di componenti di muschio e di fumo interessanti.

All’assaggio il tannino appare più morbido rispetto al vino precedente, un po’ “marmellatoso” (forse dovuto al fatto di una permanenza sulle bucce piuttosto prolungata). E’ un po’ greve come vino, nel senso di “ruffiano”. Vino decisamente corposo, denso, strutturato come attualmente lo richiede il mercato.

Si può affermare che risulta essere più genuino e tipico il primo vino rispetto al secondo, nel senso che tale secondo vino non mantiene in bocca quanto promesso al naso: si percepiscono interessanti sentori di “muschio”, di “affumicato” che creano l’attesa di un panorama gustativo piuttosto ampio che invece non c’è. Pertanto poca rispondenza fra naso e bocca.

**3) Rosso Conero Docg riserva 2007 – Gr.14,5° – Nome del vino: Fibbio – Vitigno 100% Montepulciano – Produttore: Lanari di Lanari Luca.**

Il colore è perfettamente impenetrabile come giustamente deve essere. Eccellente nella limpidezza, ottimi tonalità ed intensità.

Accostandolo al naso si percepisce da subito una leggera riduzione, forse ha bisogno di ossigenarsi.

Si sente comunque la frutta rossa (ciliegia), la prugna e i frutti di bosco a cui seguono evidenti la liquirizia, il cuoio ed il tabacco; ma il tutto è penalizzato dal sentore di “riduzione” che però agitando il bicchiere si va attenuando.

Assaggiandolo si ritrova un pochino la stessa sensazione di riduzione. In bocca ancora molto disarmonico. I tannini sia naturali che del legno di elevazione, non si sono ancora fusi in quelle potenzialità di frutta rossa, di spezie, cuoio che il vino ha in se. Un lungo affinamento in bottiglia non gli potrà che giovare e ritrovare quell’armonia che un vino con siffatte potenzialità deve avere.

**4) Rosso Conero Doc 2005 – Gr.14° – vitigno 100% Montepulciano – nome del vino: Poy – produttore: Azienda agricola Elio Polenta.**

Per il colore nulla da eccepire.

Accostando il vino al naso si percepisce anche in questo vino una piccola riduzione.

Agitando il bicchiere, tale sentore non si trasforma in una percezione quasi ammoniacale ma dà una sensazione interessante di riduzione dovuta ad un fenomeno di terziarizzazione; si percepisce una componente balsamica che ricorda il vegetale in macerazione, il sottobosco bagnato. Considerando che è un vino ancora in affinamento (nel senso che tale vino ha soltanto 3 anni in bottiglia), si può ben dire che siamo di fronte ad una tradizione di produrre vini nei quali l’ossidazione viene accelerata appositamente, perché così vuole il mercato.

All’assaggio si percepisce una piacevole frutta con una nota muschiata di sottobosco che rende il vino interessante. Questo vino non ha però le caratteristiche di “vinosità” che il Rosso Conero dovrebbe invece avere.

Questo è un vino fatto appositamente “per stupire”, per il mercato; ci sono delle note “marmellate” che hanno snaturato questo vino, dove i marcatori del vitigno Montepulciano

non ci sono: manca la nota vegetale, non c'è quella sensazione di "verde" gradevole tipica del Montepulciano presente invece nei primi due vini assaggiati (i due Molise Doc).

**5) Montepulciano D'Abruzzo Doc 2006 – Gr.14° – nome del vino: Coste delle Plaie-  
Produttore: Podere Castorini di Jarno Trulli.**

Colore eccellente nella limpidezza, ottimi tonalità ed intensità.

Al naso il vino fa fuoriuscire dei sentori di legno (assolutamente non marcio né sporco) che ricordano la "grande botte". Anche agitando il bicchiere, si percepiscono sensazioni di terra bagnata, di muffa che di solito si apprezzano in vini di una certa levatura ed età (ad esempio in vini di 25 anni).

Assaggiandolo il vino risulta speziato, pepato, abbastanza complesso, l'alcool è perfettamente in armonia con le altre percezioni. E' presente un gradevolissimo frutto ed una bella nota acida. Non ha un corpo eccezionale, ma è decisamente un "Signor vino" che viaggia in "limousine", pronto anche ad un lungo viaggio per quanto riguarda l'invecchiamento.

**6) Montepulciano D'Abruzzo Doc 2006– Gr.14,5° – Nome del vino: San Clemente –  
Produttore: Ciccio Zaccagnini.**

Colore eccellente nella limpidezza, ottimi tonalità ed intensità.

Al naso il vino è pulito, bello franco. Si percepisce che c'è un buon uso della botte piccola che conferisce un sentore deliziosamente accattivante. Vinoso, con una bella frutta rossa, speziato, ha tutti i marcatori di un vino rosso di qualità.

Anche all'assaggio i tannini si presentano nobili, piacevoli e permane il giudizio di un uso razionale e ragionato della botte piccola, che ha conferito al vino una piacevolissima nota vanigliata perfettamente in armonia con gli altri sentori; il vino lascia una bella bocca asciutta, piacevolmente secca. I grandi critici "anglosassoni" lo premierebbero sicuramente.

**7) Montepulciano d'Abruzzo Doc 2005 – Gr.13,5° - Nome del vino: Praesidium – Produttore:  
Ottaviano Pasquale.**

Colore eccellente nella limpidezza, ottimi tonalità ed intensità.

Accostandolo al naso si percepisce una nota quasi di chimico (smalto), poi anche un sentore di gomma (caucciù). Agitando il bicchiere la sensazione di gomma (caucciù) scompare ma permane lievemente quella di chimico. Ciò lascia presupporre che forse il vino ha avuto qualche problema di vinificazione. Agitando ancora il bicchiere fuoriescono comunque piacevoli note tostate (nocciola tostata), ci sono gradevoli sentori di erba secca, di fieno, oltre ad una notevole presenza di sentori vegetali tipici del vitigno Montepulciano. Nel complesso, al naso, ha una certa eleganza questo vino.

All'assaggio risulta essere un vino secco, un po' amarognolo, si sente molto bene la frutta rossa matura, nessun sentore di fuliggine e affumicato, nel senso che è un vino orientato più sul fruttato che sullo speziato.

Si sente appieno la sua gioventù (ha un tannino verde veramente giovane), non è affatto "marmellatoso" ma ha gradevolissimi sentori di frutta fresca. Abbastanza "corto" nel corpo e non di lunghissima persistenza. Permane in bocca una sensazione un po' acidula ma veramente piacevole nel complesso, con un sentore che ricorda la radice (quella bianca che si mangia)

**8) Montepulciano d'Abruzzo Doc 2005 – gr.14,5° - Nome del vino: Marina Cvetic –  
Produttore: Masciarelli.**

Colore eccellente nella limpidezza, ottimi tonalità ed intensità.

Al naso risulta essere vino franco, pulito, si percepisce un bel frutto, decisamente vinoso, un po' speziato, un lievissimo sentore di legno, vino ricco nei suoi profumi.

Agitando il bicchiere fuoriescono delle componenti fini, sottili che conferiscono al vino un'eleganza ragguardevole. Si percepiscono sentori di fiori secchi (tipico sentore di un vino di qualità), molto fine.

All'assaggio si propone vino di assoluta franchezza, eccezionalmente persistente, una sensazione veramente lieve lieve di legno ma è vino che continua a trasmettere percezioni di notevole ricchezza.

**ONAV SONDRIO**