

DEGUSTATORI ASSOCIATI DELLA VALTIDONE

Degustazione del 16/04/2010: Old Wines srl
Ristorante La Palta, Bilegno (PC)

Cari Amici,

Ogni qual volta ho la fortuna di approssimarmi a bottiglie molto vecchie, spesso più di me (chi scrive risale al 1983), le emozioni sono sempre grandi. Queste vecchie bottiglie, oltre alla loro infinità bontà, mi ricordano e convincono sempre più di come il vino sia una nobile passione. Sono infatti poche le cose capaci di sopravvivere al tempo così a lungo ed una volta rispolverate suscitare grandi emozioni e discussioni. Trovo inoltre straordinaria la capacità di questi vecchi millesimi di riportare le nostre menti ed i nostri sensi che un tempo l'idea di vino era più legata ad una sorta di poesia piuttosto che a semplici questioni di mercato come purtroppo accade oggi rendendo spesso i vini privi d'anima e tipicità.

Clos de la Coulee de Serrant 1985

Per questo vino, oltre la curiosità per l'annata, l'attenzione era focalizzata sul fatto che si trattava di una delle prime vendemmie dopo la conversione del "Domaine" alla biodinamica di cui il proprietario, Nicolas Joly, è il pioniere in campo viticolo.

Le bottiglie stappate hanno tutte dimostrato come questo sistema di conduzione del vigneto e della cantina, correttamente interpretato, sia capace di produrre vini dalla grande pulizia e franchezza che a volte invece manca a chi si dedica a questa filosofia in modo superficiale e di comodo per un semplice discorso di moda.

La prima e la terza bottiglia, molto simili tra di loro, presentavano una freschezza al naso davvero sconvolgente con richiami agrumati e floreali solo leggermente tendenti a sensazioni mielose tipiche di vini più evoluti. Ancora notevole la sensazione minerale sia al naso ma soprattutto al palato data dall'ottima acidità del vino capace di rimanere molto lungo e presente lasciando comunque la bocca estremamente pulita e pronta per un nuovo assaggio.

Leggermente inferiore la seconda bottiglia con note evolute al naso ma con un palato ancora capace di stupire per la vena acida e minerale.

La cosa che più mi ha stupito di questi vini è la tenuta all'aria dimostrata, non è infatti facile trovare bianchi così vecchi capaci di mantenersi integri sia nel colore che nei profumi così a lungo una volta stappati e serviti.

Chianti Classico Riserva 1978 Monte Vertine

Per me forse il vino più emozionante della serata; tutte le bottiglie presentavano un'integrità ed una freschezza impareggiabili.

Naso tipicamente "da Sangiovese": elegante, con note di cuoio e leggermente di goudron nello stile di un grande Bourgogne. Percettibili pure sensazioni di frutti ancora molto freschi così come note di erbe secche e macchia mediterranea sempre tipiche dei vini di questa zona.

Al palato spicca l'estrema dolcezza e la grande acidità che in abbinamento alla mineralità e alle sensazioni già riscontrate al naso lo rendono un vino dall'estrema bevibilità.

Bevibilità che dovrebbe essere una prerogativa indispensabile per un vino del chianti ma che purtroppo, oggi, è sempre più difficile trovare a causa di mode “americane” non sempre rispettose della tipicità e dell’originalità dei nostri vini.

Da sottolineare anche come queste bottiglie si siano perfettamente ed egualmente conservate e sin dall’apertura siano state di una pulizia e di una prontezza eccezionale.

Complimenti a chi ha saputo pescare, conservare e proporre una simile chicca!

Barbaresco Vigna del Payorè Barberis 1978 – Scarpa

Premesso che ho sempre avuto un debole per questa storica azienda piemontese, in particolare per le barbere ed il brachetto secco, devo ammettere questa volta di aver trovato i vini leggermente sotto tono forse anche oscurati dalla grandezza dei due precedenti.

Comunque inutile sottolineare come entrambe le bottiglie fossero perfettamente conservate ed in ottima forma.

Il Barbaresco al naso si presentava di grande austerità con note tipiche dei vini delle langhe: note di sottobosco e tartufi combinate a dei residui di sentori floreali e a qualche accenno di “goudron” il tutto molto ben amalgamato così da rendere il vino veramente complesso nel suo insieme. In bocca si ritrova ciò che si avvertiva al naso il tutto sorretto da una brillante acidità e ancora un lieve accenno tannico che lascia la bocca piacevolmente pulita. Forse da un vino di questa caratura mi sarei atteso un po’ più di volume e persistenza al palato, restano comunque vini di grande personalità ed eleganza.

Passito Erbaluce Vino Stravecchio 1939 Riserva – Enrico Serafino

Forse la vera sorpresa della serata: un vino eccezionale sotto ogni punto di vista a partire dal colore impenetrabile quasi da vino maderizzato ma che poi al naso si rivela di una freschezza e di una complessità unica. Al naso note di crema catalana e frutta secca, in particolar modo datteri, ma anche miele di fiori di castagne. In bocca una grande dolcezza ben compensata dall’acidità capace di rendere il vino per niente pesante e stucchevole. Vino di grande volume e persistenza, in bocca si rivelava ancor più complesso che al naso con in più aromi di frutta fresca come albicocche e pesche.

Un vero capolavoro!

Con simili bottiglie, anche perché molto diverse come tipologia, risulta difficile stilare una graduatoria anche se devo ammettere che L’Erbaluce, in virtù della veneranda età, colpisce più di ogni altra cosa.

Trovo che simili serate con vecchi vini, anche diversi per regione, siano estremamente interessanti perché realmente permettono di comprendere, spogliati i vini dai veli della loro giovinezza, le vere possibilità del connubio tra vitigno, territorio ed uomo ovvero il tanto citato Terroir...

Un grosso grazie agli amici della Old Wines srl per averci permesso di condividere queste fantastiche bottiglie cariche di emozioni.

Samuele Righitto