



Quando si dice ne berrei una damigiana...

Come ogni anno l'amico Roberto Barchi, di Old Wines, ci offre una degustazione di vini vecchi e particolarmente rari.

L'occasione è stata particolarmente irripetibile in quanto in un momento in cui gli Amaroni sono sugli scudi della nostra enologia egli ha dato la possibilità di poter degustare alcune annate di uno dei più celebrati produttori: Quintarelli Giuseppe.

Alcune di queste annate probabilmente non sono state neppure mai messe in bottiglie dal produttore medesimo: a noi sono giunte per la meritoria opera di un appassionato (Sig. **Bassi Gianfranco** di Mirandola, Modena) che comprava il vino dall'illustre produttore in damigiana (!) per imbottigliarselo a casa, realizzando il sogno di ogni enofilo, cioè di avere vino pregiato in grande quantità (quando si dice ne berrei una damigiana...).

Tutti i vini erano in un eccellente stato di conservazione, tranne uno che aveva subito un processo di rifermentazione in bottiglia.

Per allietare la già promettente serata Marco Ferrerio, il nostro Borgogna-guru, ha dispensato a titolo di aperitivo (benefattore!) un *Puligny Montrachet Clos de la Mouchere 1° Cru di Jean Boillot*: un vino purissimo dal naso intenso dominato da pietra focaia e minerale. Composto ed elegante. La bocca nel suo olimpico equilibrio ripeteva le note minerali in una verticalità vertiginosa. Splendido! 97/100.

I vini di Quintarelli erano equamente ripartiti tra Amarone e Recioto ma si è deciso di degustarli insieme sul solo principio dell'età, partendo ovviamente dai più giovani. La partenza è stata folgorante.

Come al solito i presenti hanno stilato una classifica di piacevolezza, dove hanno avuto la meglio i vini dolci. Dato il numero dei vini abbiamo deciso di premiare solo i primi quattro.

Classifica:

- 1° Punti 33 – Bianco Amabile 1988
- 2° Punti 19 – Recioto 1978 30% uve nebbiolo
- 3° Punti 11 – Amarone 1977
- 4° Punti 10 – Recioto 1975



Degustatori Associati della Valtidone – Ristorante “La Palta”, Borgonovo Val Tidone - 8 febbraio 2008

Autore: Giancarlo Spezia

99

BIANCO AMABILE 1988

Si è dimostrato un vino stupefacente ed ha stravinto la classifica di piacevolezza stilata dai partecipanti. Dal colore piacevolmente ambrato ma vivido, sfoggiava un naso segnato da note di buccia appassita, di balsamo, di sherry; molto complesso. La bocca sontuosa, amplissima ma ben sostenuta da una gradevole acidità che conferiva una freschezza notevole.



96

RECIOTO 1975

Un vino splendido dal naso speziato ma ricco e con note fresche, malgrado l'età. Bocca molto ben fusa e raccordata al naso con note tra il minerale e frutta ancora integra. Composto e rigoroso.



95

RECIOTO 1991

Un naso molto intenso dove la marasca matura si fonde con note di caramello e frutta tropicale. Magnifico in bocca: avvolgente, magmatico in una stupefacente complessità ove emergevano caramello, frutta matura, ciliegia in una freschezza dell'insieme davvero entusiasmante.



94

RECIOTO 1978 CON 30% UVE NEBBIOLO

Strano e riuscito esperimento con ricchezza di note speziate e balsamiche che richiamano i baroli vecchi, fuse con la dolcezza della marasca matura. Una bocca molto armoniosa, dolce e lunghissima. Anche in questo caso l'acidità sostiene il tutto evitando spiacevoli stucchevolezze.



90

RECIOTO AMMANDORLATO 1976

Un vino da naso un poco debole che ha suscitato molta curiosità e che effettivamente ricordava la frutta secca, soprattutto in bocca, amalgamata a note speziate e balsamiche. Finale corto e leggermente amaro.



89

RECIOTO 1979

Un vino etereo, note terziarie evolute che si fondono con una marasca ormai lontana. Bocca ben bilanciata tra dolcezza e acidità.



87

AMARONE 1984

Arrivava dopo due vini dolci ed è stato forse penalizzato dallo stacco. L'intensità dei profumi rimaneva limitata pur pervasa da buona finezza con note delicate ed evolute di frutta matura ed agrumi in decomposizione. Bocca molto corta.



85

AMARONE 1977

Un vino sottotono rispetto al coro, mostrava un naso gentile ma poco intenso. Ricchezza limitata con aromi terziari e persistenza scarsa. Devo dire che il mio giudizio non è stato condiviso dai più, che hanno piazzato questo vino al terzo posto nella classifica finale.



N.V.

RECIOTO BIANCO 1984

Non era giudicabile a causa di un problema di rifermentazione in bottiglia.

