

Due stili divergenti per un acceso dibattito

Nonostante l'inferiore numero di campioni (quasi tutti, per quanto possibile, del 2012) rispetto al consueto – fatto che ci ha lasciati perplessi perché molte aziende si sono volute sottrarre a questo confronto – quello dei vini senza solfiti aggiunti è stato finora il *tasting* più complesso e stimolante. E anche uno di quelli che ha visto il panel dibattersi con maggior passione. Se quindi i voti di sintesi vanno sempre letti con cautela, non rappresentando mai indicazioni assolute, ma per quanto possibile relative alla tipologia di vini in degustazione e con un certo grado di soggettività, questa volta ancor di più vanno correlati alla descrizione dei rispettivi nettari e soppesati con attenzione. Variegata la composizione della “giuria” che ha assegnato un punteggio in centesimi alle etichette assaggiate, frutto della media delle valutazioni attribuite dai singoli membri: Alessandro Torcoli, direttore di Civiltà del bere; Max Torcoli, project manager dell'enuologo; Ivano Antonini, miglior sommelier d'Italia del 2008; Lorenzo Monterisi, enologo e consulente; Gian Luca Morino, esperto di export vinicolo; Luisito Perazzo, sommelier de Il Luogo di Aimo e Nadia e “migliore d'Italia del 2005”; Graziana Grassini, guest star della giornata, consulente ed enologa di Tenuta San Guido; il sottoscritto, giornalista e degustatore.

In sintesi si sono potute identificare due cifre stilistiche affatto diverse fra loro: la prima improntata a una maggior fragranza, freschezza, immediatezza, con prodotti non così lontani dai vini “convenzionali”; la seconda basata su un approccio macerativo-ossidativo, molto vicina se non corrispondente al filone degli orange wines. Al primo filone appartengono l'Atavico di Moncaro, il 1909 de La Ghidina, il Pigato di Vis Amoris; al secondo possono annoverarsi il Müller Thurgau di Castello di Stefanago, il Bora Lunga di Cinque Campi, il Falco Peregrino di Bosco Falconeria, il Dinavolino di Denavolo. Il Vignammare di Barraco e il Phasis di Tenute del Fasanella, sembrano essere una sintesi fra i due differenti approcci. Se il Lugana 1909 e il Pigato di Vis Amoris hanno riscosso consensi, non però quanto il Fiano Phasis che ha messo tutti d'accordo, altri vini hanno sollevato discussioni. In particolare il Verdicchio di Moncaro ha lasciato perplessi per la sua eccessiva e ammiccante fruttuosità, un poco ossimorica. Il Dinavolino è piaciuto quasi a tutti al naso, ha diviso i degustatori da un punto di vista gustativo, giudicato dai più eccessivamente astringente e citrino. Perplessità anche sul Vignammare di Barraco, propostoci in una versione “problematica” quanto a franchezza gusto-olfattiva.



TENUTE DEL FASANELLA

Phasis, Fiano Paestum Igt 2012
 corso Apollo XI, 44
 84027 Sant'Angelo a Fasanella (Salerno)
 0828.96.12.85
 info@tenutedelfasanella.it
 www.tenutedelfasanella.it
[f](#) Tenute del Fasanella

Uve: Fiano 100% **Esposizione delle vigne:** nord-est

Descrizione: il colore dorato brillante fa da preludio a un bouquet assai ricco e armonico. Al sorso mostra notevole struttura e sapidità, è caldo di alcol e fresco di acidità, sebbene non lunghissimo. Riprende le note olfattive, su un registro più austero

Titolo alcolometrico: 12% vol. **Prima annata prodotta:** 2008

Composizione del suolo: argilloso calcareo, subcalcinoso, ricco di scheletro calcio-magnesiaco

Vinificazione e affinamento: in totale assenza di solforosa: diraspatura, macerazione pellicolare, macerazione alcolica in acciaio per tre giorni a temperatura controllata, svinatura e pressatura soffice, proseguo della fermentazione per altri 25 giorni. Maturazione in acciaio su fecce fini per 11 mesi. Affinamento per un mese in bottiglia **Acidità totale:** 5.79 g/l

Ph: 3,53 **Estratto secco:** 25,3 g/l **Bottiglie prodotte:** 6.650

Prezzo: 29 euro

Voto: 90/100



LA GHIDINA

1909, Lugana Doc 2012
via Cadellora, 10
37062 Dossobuono di Villafranca (Verona)
045.51.35.67
info@ancillalugana.it
www.ancillalugana.it
f Ancilla Lugana
t @ancillalugana
in luisella benedetti

Uve: Turbiana 100% **Esposizione delle vigne:** nord-sud
Descrizione: paglierino carico, ha uno spettro olfattivo ampio ed equilibrato, dai sentori fruttati di uva spina, mela matura, cotognata e scorza di arancia, floreali di acacia, dolci di zucchero filato; un bouquet che migliora con l'aerazione. Il sorso è schietto, semplice ma franco e armonico; ha buona freschezza in perfetto equilibrio con il calore alcolico; un vino ancora giovane, con ulteriori margini di miglioramento
Titolo alcolometrico: 12,5% vol. **Prima annata prodotta:** 2010
Composizione del suolo: limo-argilloso-calcareo
Vinificazione e affinamento: senza solfiti aggiunti. Diraspatura con leggera pigiatura e delicato contatto a freddo delle bucce
Acidità totale: 6,3 g/l
Ph: 3,19 **Estratto secco:** 19,7 g/l
Bottiglie prodotte: 7.000 **Prezzo:** 29 euro
Voto: 88/100



TERRE CORTESI MONCARO

Atavico, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc 2013
via Piandole 7/A
60036 Montecarotto (Ancona)
07731.89.245
terrecortesi@moncaro.com
www.moncaro.com
f MONCARP

Uve: Verdicchio 100% **Esposizione delle vigne:** sud-est/sud-ovest
Descrizione: paglierino piuttosto intenso, ma brillante e con ancora riflessi verdolini, ha un profumo decisamente fruttato: su tutto svetta la pera kaiser. Il sorso è caldo e avvolgente, potente, persistente; alquanto evoluto però, con lievi note ossidative. Un calice sin troppo ammiccante, specie tenuto conto che si tratta di un vino senza solfiti
Titolo alcolometrico: 14% vol. **Prima annata prodotta:** 2013
Composizione del suolo: tendente all'argilloso con sabbia, limo ed elevato tenore di calcare. **Vinificazione e affinamento:** diraspa-pigiatura con uso di neve carbonica, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata senza uso di solforosa. Affinamento in acciaio per 2 mesi con le fecce fini.
Acidità totale: 5,65 g/l **Ph:** 3,35 **Estratto secco:** 19,20 g/l
Bottiglie prodotte: 13.000 **Prezzo:** 29 euro
Voto: 87/100



VISAMORIS

Verum, Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc 2012
strada privata Molino Javè, 23
18100 Imperia
335.18.48.798
visamoris@libero.it
www.visamoris.it

Uve: Pigato 100% **Esposizione delle vigne:** sud-est
Descrizione: di colore paglierino brillante, profuma un po' inaspettatamente di idrocarburi, frutta candita, erbe aromatiche quali alloro e maggiorana, caucciù. La beva è coerente all'olfatto; assai fresca di acidità, non esageratamente strutturata, ha una progressione sapida corroborata da una gradevole vena amaricante, dal finale lungo
Titolo alcolometrico: 13% vol. **Prima annata prodotta:** 2011
Composizione del suolo: misto argilloso sabbioso
Vinificazione e affinamento: fermentazione sulle bucce, affinamento in acciaio per 6 mesi a temperatura controllata con permanenza sui lieviti
Acidità totale: 5,1 g/l **Ph:** n.d. **Estratto secco:** 17,8 g/l
Bottiglie prodotte: 4.000 **Prezzo:** 30 euro
Voto: 86/100



CASTELLO DI STEFANAGO

Müller Thurgau, Provincia di Pavia Igt 2012
località Castello di Stefanago
27040 Borgo Priolo (Pavia)
0383.87.52.27
info@baruffaldivini.it
www.baruffaldivini.it

Uve: Müller Thurgau 100% **Esposizione delle vigne:** sud
Descrizione: paglierino carico, ha un bouquet di buona complessità, sebbene non pulitissimo: fruttato di mele e agrumi, vegetale-aromatico di maggiorana, camomilla e resina, con ricordi di cera d'api, legna arsa e smalto. In bocca è rotondo, non troppo strutturato ma convincente: più armonico e netto rispetto al naso **Titolo alcolometrico:** 13% vol.
Prima annata prodotta: 2011 **Composizione del suolo:** argilla-tufo
Vinificazione e affinamento: pigia-diraspatura e mantenimento del mosto sulle bucce in macerazione per circa 1 settimana, per l'estrazione dei tannini. Sulle fecce 5 mesi in vasca di acciaio con batonnage ogni 15 giorni. Imbottigliamento senza filtrazione nella tarda primavera
Acidità totale: 5,62 g/l **h:** 3,40 **Estratto secco:** 25,8 g/l
Bottiglie prodotte: 3.200 **Prezzo:** 27 euro
Voto: 84/100



CINQUE CAMPI

Bora Lunga, Emilia Igt 2012
via F. Menozzi, 27
42020 Puianello di Quattro Castella
(Reggio Emilia) › 0522.88.07.02
vanni.nizzoli@cinquecampi.it
www.cinquecampi.it
f Cinque Campi Vanni Nizzoli
t @CinqueCampi

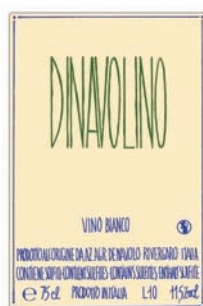
Uve: Spergola 90%, Moscato giallo 10%
Esposizione delle vigne: nord/ovest-est
Descrizione: veste oro antico, il naso – piuttosto evoluto – è complesso e singolare, dai ricordi di mela matura, mallo di noce, caucciù e sentori speziati di pan pepato, anice, chinotto, resina. La beva tradisce il classico “stile orange”, con una vena astringente; di buona persistenza, ha solo una leggera velatura che ostacola una più compiuta espressività
Titolo alcolometrico: 12,5% vol. **Prima annata prodotta:** 2007
Composizione del suolo: franco argilloso, con concrezioni di carbonato di calcio e silicio **Vinificazione e affinamento:** fermentazione spontanea sulle sue bucce per 5 giorni, svinatura e pressatura soffice, fermentazione in acciaio fino a secco, affinamento di un anno in cemento sulle sue fecce fini, in bottiglia per 6 mesi **Acidità totale:** 7.2 g/l
Ph: 3,20 **Estratto secco:** n.d. g/l
Bottiglie prodotte: 1.000 **Prezzo:** 27 euro
Voto: 81/100



BOSCO FALCONERIA

Falco Peregrino, Terre Siciliane Igt 2012
contrada Bosco Falconeria
90047 Partinico (Palermo)
091.87.89.083
info@boscofalconeria.it
www.boscofalconeria.it
f Bosco Falconeria

Uve: Catarratto da agricoltura biologica 100%
Esposizione delle vigne: leggermente orientate verso nord
Descrizione: una veste ambrata introduce a un bouquet singolare sebbene non elegantissimo. La beva, di stile ossidativo, ha una certa coerenza con le note olfattive; molto fresca, dal tocco agrumato, sapida, alcolica, con nuance d'erbe secche aromatiche, presenta però una certa esuberanza tannica, al limite dell'astringenza
Titolo alcolometrico: 11% vol. **Prima annata prodotta:** 2009
Composizione del suolo: calcareo di medio impasto
Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce a temperatura controllata di 16 °C fino alla fine della fermentazione, svinatura soffice, affinamento in acciaio per 8/9 mesi, affinamento in bottiglia per 4-6 mesi
Acidità totale: 5 g/l **Ph:** 3,39 **Estratto secco:** 20,58 g/l
Bottiglie prodotte: 1.800 **Prezzo:** 20 euro
Voto: 80/100



DENAVOLO

Denavolino vino da tavola 2013
loc. Gattavera Denavolo
29020 Travo (Piacenza)
335.64.80.766
giulio.armani@gmail.com
f Azienda Agricola Denavolo

Uve: Malvasia di Candia aromatica 25%, Marsanne 25%, Ortrugo 25%, altre uve locali 25% **Esposizione delle vigne:** sud-ovest
Descrizione: bouquet ampio e articolato, molto fine, con sentori di bacca di vaniglia, foglie di limoncella, crema pasticceria alla scorza di limone, arricchito da ricordi di datteri e castagne; elegante e armonico. Il sorso non mantiene le promesse: è astringente, tende ad asciugare molto il palato, oltre a offrire sensazioni citrine e amariche non particolarmente appetibili
Titolo alcolometrico: 11% vol. **Prima annata prodotta:** 2009
Composizione del suolo: argilloso-calcareo
Vinificazione e affinamento: diraspatura, 2 mesi di macerazione sulle bucce in vasca inox, affinamento sulle fecce fino a marzo
Acidità totale: 6 g/l **Ph:** 3,25 **Estratto secco:** 25 g/l
Bottiglie prodotte: 16.000 **Prezzo:** 24 euro
Voto: 78/100



VINI BARRACO

Vignammare, Terre Siciliane Igt 2013
contrada Fontanelle, 252
91025 Marsala (Trapani)
389.79.55.357
info@vinibarraco.it
www.vinibarraco.it

Uve: Grillo 100% **Esposizione delle vigne:** nord-sud
Descrizione: bouquet interessante, purtroppo coperto da sentori fecciosi e poco netti che ne minano l'eleganza; si avvertono ricordi di spezie piccanti, erbe aromatiche, fiori gialli secchi, torroncino. La beva è fresca, agrumata; discreta la struttura, arricchita da una piacevole sensazione salina, buona la persistenza. Purtroppo però anche al palato si avvertono le note poco franche già colte al naso **Titolo alcolometrico:** 11% vol. **Prima annata prodotta:** 2012 **Composizione del suolo:** calcareo ricco di scheletro **Vinificazione e affinamento:** uve raccolte a mano, diraspate, 48 ore di fermentazione sulle bucce, pressatura con un torchio verticale e fermentazione con lieviti indigeni non selezionati con temperature tra i 20 °C e i 30 °C. Malolattica svolta spontaneamente fra ottobre e dicembre. **Acidità totale:** 5.60 g/l **Ph:** 3,20 **Estratto secco:** 20 g/l
Bottiglie prodotte: 6.500 **Prezzo:** 28 euro
Voto: 75/100