

ENOGEA

II SERIE

IN QUESTO NUMERO

AMARONE, VALPOLICELLA E REGIOTO
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2006 E RISERVA 2005
MONTEFALCO: ROSSO E SAGRANTINO
UNA PAGINA DI CAMPANIA
SPECIALE CALABRIA
ON THE ROAD

ENOGEA - II SERIE
NEWSLETTER BIMESTRALE INDIPENDENTE
DICEMBRE 2009 / GENNAIO 2010
ALESSANDRO MASNAGHETTI EDITORE

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in abbonamento postale - 70% - DCB Milano

28

natico nei modi, però accattivante, originale ed espressivo, con un profilo erbaceo-minerale ben ritmato e una struttura avvolgente, dinamica e gustosa. Nasce che cresce con l'aria e da solo quasi il soddisfa. In beva.

BREGALDARA

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE
RIPASSO LA CENGA 2007 **88 D**

Svolta stilistica decisa (e bene accettata) per il Veggio di Stefano Cesari, che con questa vendemmia mette a segno la sua migliore prestazione di sempre, grazie a una freschezza che non trova riscontro nelle annate precedenti e che nella tipologia ripasso è quasi una rarità. Bello anche il tannino, che parte sotto tono per poi compattarsi quel tanto che basta per dare profondità e soprattutto allungo.

GIUSEPPE CAMPANOLA

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE
CATERINA ZARDINI 2007 **88 C**

Al primo assaggio può apparire scontato nel suo taglio moderno un po' "dejà-bu", ma dandogli tempo dimostra di possedere un lato molto più avvincente fatto di un equilibrio acido vivace e di un'eleganza di fondo molto in linea con la zona. Così in voi gli darsi ancora un paio di anni.

CANTINA VALPOLICELLA NEGRIAR

VALPOLICELLA CL. SUP. RIPASSO VIGNATI
O TORRE DOMINI VIGNATI 2007 **88 C**

Ricorda molto l'Acinatico di Accordini, almeno in prima battuta, dove il frutto fa la parte del leone. Con l'aria esprime invece un tono più erbaceo e ripassato, che se da un lato riscalda dall'altro toglie quel pizzico di slancio che alla fine fa la differenza.

MUSELLA

VALPOLICELLA SUPERIORE
VIGNI RIVOLE DI MUSELLA 2007 **88 B**

Se questo è il frutto delle vigne nuove, immaginate un po' cosa vi aspetta nelle prossime pagine. Impeccabile l'esecuzione, acidità bilanciata, rovere che non deborda, è un tannino leggero che bene si sposa ad un tono minerale in progressiva ascesa (chiude netto sugli idrocarburi).

GIOLIA BONETTI

VALPOLICELLA SUPERIORE
RIPASSO 2007 **87,5 C**

Un bel vino "stappa e bevi", che non

ha bisogno di grandi cerimoniali (solo il naso vuole un pizzico di pazienza) e che soddisfa per la sua rotondità senza ostentazioni. Un ripasso di taglio classico e bene eseguito.

SARTORI

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE
VIGNATI DI RAGOLE 2007 **87+ -**

Ha un che di "internazionale" senza tuttavia dichiararlo in modo esplicito, il che gioca a favore del carattere e anche della beva. Sviluppo composto e di un certo allungo che non rinuncia a quel leggero tocco animale così frequente nel Valpolicella.

TEZZO

VALPOLICELLA SUPERIORE
RIPASSO MONTORI 2007 **87+ D**

Più leggero della mastodontica bottiglia che lo contiene, ma pur sempre un vino di spalla giocato su una nervosa compattezza e su una nota di rovere più esplicita di altre. Tocco erbaceo nel finale e nella persistenza. Il migliore prodotto fino ad oggi.

TOMMASI VINCIGLIONI

VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE RIPASSO 2007 **87+ D**

Dichiara il Ripasso in etichetta e lo ribadisce senza esitazioni nei bicchieri: profilo terrosolanimale persistente, leggero tono erbaceo evoluto da Amarone e soprattutto una vena dolce che fa da legante senza mai risultare stucchevole. Ha futuro.

TOMMASI VINCIGLIONI

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE
VIGNATO RAFAEL 2007 **87+ C**

Meno impegnato e impegnativo del precedente, e per questo - seppure a patita di purteggio - lo preferisco. Bene in particolare il dinamismo, che compensa la minore profondità e garantisce una beva più spontanea. Toni mineralitermosi in evidenza arricchiti da una nota di rovere ben dosata.

ZENATO

VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE 2007 **87+ B**

Non ha la profondità che il volume di fuoco vorrebbe far intendere, però ha un tannino bene estratto e uno spirito generoso che gioca sui toni erbaceo/animali e su una vena dolce che non affatica.

LORENZO BOSQU

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE
RIPASSO LA CENGA 2007 **87 C**

Concilia definizione, una trama tannica leggermente ruvida e quel pizzico di acidità sopra le righe che garantisce agilità e slancio. Il miglior Cengia che lo ricordi. Può evolvere.

CASALDIENA

VALPOLICELLA SUPERIORE
TORRE D'OTTI 2007 **87 C**

È il fratello minore del Morari e si sente (calore, dolcezza e una solida presenza al palato). Più sviluppato invece il frutto, che tende però a concentrarsi sui toni coffeeccioli senza trovare al momento il giusto dettaglio. Detto ciò, resta un vino intrigante.

PASQUA

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO
VILLA BORGHETTI 2007 **87 D**

Orogeneo, compatto, di buona acidità e allo stesso tempo levigato. Leggero tocco "petrolearo" che gratifica e finale di buon allungo tannico che si autosostiene. In beva.

SAN CASIANO

VALPOLICELLA SUPERIORE 2007 **87 D**

Bella reattività aromatica, che lo aiuta in una batteria all'insegna dell'over-sized. Molte specie, leggera roposità e un velo di zuccheri che garantisce una quasi completa armonia. Finale che tende infatti a chiudersi un po' sulla spinta dell'alcol e del tannino.

SAVIN

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE
RIPASSO SOLANI 2007 **87 C**

Vino di tecnica al servizio della beva: sviluppo composto, buon tannino e allungo che soddisfa senza indugiare troppo sulle note del ripasso.

TEMUTA SANT'ANTONIO

VALPOLICELLA SUPERIORE
RIPASSO MONTI GAREI 2007 **87 C**

Ha calore, volume e sostanza, ma per ora anche una certa difficoltà nell'esprimere dettaglio. Tannino asciutto e un profilo generale che amareggiava. Meglio tra 2-3 anni.

FRATELLI ZENI

VALPOLICELLA SUPERIORE
RIPASSO MARCOLE 2007 **87 C**

La cura nella confezione ne esalta

le doti di omogeneità e di equilibrio. Tannino bene estratto, calore alcolico distribuito e un carattere ripasso mai dominante o scontato.

Pietro Clementi & C.
VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE 2007 **86+**

Il migliore tra i vini presentati quest'anno dall'avvocato Clementi è quello che meglio lascia intravedere il potenziale di questa azienda: medio peso, acidità nervosa, profilo tannico/cosmetico che sanguovetizza e una dose generosa di carattere che per esplodere attende soltanto un'interpretazione più attenta ai particolari.

Guerrino Rizzardi
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE
RIPASSO POESIA 2007 **86+ B**

La ricchezza del profilo olfattivo (erbe, spezie, terra bagnata) e un filo di cortecchia evoluta meriterebbe una posizione migliore in classifica, e se vogliamo anche la consueta eleganza strutturale. Sbilanciata in rapporto al peso è invece la spinta alcolica che tende ad asciugare il finale.

Movre del Frà
VALPOLICELLA CL. SUP. RIPASSO
TENUTA LENA DI MEZZO 2007 **86+ C**

Non di particolare originalità, però bene eseguito e con una piacevole vena erbacea evoluta da ripasso. Buoni anche il dettaglio e l'allungo.

DAVID STERZA
VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE RIPASSO 2007 **86+ C**

Gran colore (come vedremo più avanti anche per l'Amarone) e una bocca sostenuta da doti estrattive di tutto rispetto (bella la qualità del tannino). Peccato dunque il rovere, che lo appesantisce sia oggi sia probabilmente in futuro.

ALDOBONDI
VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE I LASTINI 2007 **86**

Fratelli DeGani
VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE RIPASSO CIOLO 2007 **86**

SARTORI
VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO
VIGNI DI VALMEZZO 2007 **86**

ALBINO ARMARI
VALPOLICELLA SUPERIORE
EGLE 2007 **85**

CA LA BIONDA
VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE CASAL VECCHI 2007 **85**

GIUSEPPE LONARDI
VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE RIPASSO 2007 **85**

SAN RUSSICO
VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE 2007 **85**

FRATELLI SPERI
VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE RIPASSO 2007 **85**

VILLA MONTELEONE - RAMONDI
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE
CAMPO SAN VITO 2007 **84**

Altri vini assaggiati: Igino Accordini (Le Bessole), Albino Armari (Ripasso Egle), Pierpaolo e Stefano Antolini (Ripasso), Pietro Clementi & C. (Ripasso), Valentina Cabi (Sperico), Fratelli Fabiano (Ripasso).

VALPOLICELLA 2006

CORTE SAN'ALDA
VALPOLICELLA SUPERIORE
MINIVA 2006 **91 F**

Un po' per sbaglio e un po' no, è capitato tra gli Amarone di pari annata e, come si può facilmente intuire dal punteggio, se l'è cavata davvero alla grande in virtù soprattutto della perfetta disposizione in campo che permette di sopperire al gap alcolico/strutturale che lo divide dai fratelli maggiori. Bene in particolare il tannino, ben ritmato e mai amaro, e bene anche il rovere, con quella nota "tipografica" che aiuta il contrasto e il carattere. Ottimo poi la definizione e la capacità di allungo. Meglio comunque tra un paio di anni.

ROCCOLO GRASSI
VALPOLICELLA SUPERIORE 2006 **90 E**

Se vi siete fatti sfuggire lo splendido 2005, qui avrete l'occasione di rifarvi (pur con qualche differenza stilistica). Se infatti la voglia di armonia e la cura

esecutiva sono quelle di sempre, lo sviluppo complessivo (compresi dunque i profumi) risulta meno levigato, quasi ci fosse un leveo quanto piacevole "rumore di fondo". Leggera persistenza amarognola che non disturba. Quasi in beva.

MURELLA
VALPOLICELLA SUPERIORE
RIPASSO 2006 **89 C**

Bocca di medio peso, elastica e incisiva allo stesso tempo, con tannino stilizzato che non fonda ma dà ritmo. Acidità appena accennata in chiusura e un piacevole tono minerale/boisè che sfocia nell'idrocarburo. Gran bel vino, sostenuto da una tecnica precisa che non soffoca il carattere e l'espressività.

VIVIANI
VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE CAMPO MORAR 2006 **89 E**

Senza dubbio miglior Campo Morar di sempre, non tanto per complessità e carattere quanto per precisione nella messa a punto (un particolare ricorrente un po' in tutti i vini presentati quest'anno da Claudio Viviani). Molto buono comunque le doti estrattive, che al calore del ripasso pretescono dei tratti più austeri in stile nebbioio o sanguinose. Nesso sulla stessa falsariga e dunque più vicino sul formale/cosmetico che sui toni animalier/tao-pei. Meglio tra un anno.

CARLO BOSCAI
VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE RIPASSO ZANI 2006 **88 C**

La beva e l'accattivante proposta aromatica sono quelle del Preco 2007 recensito nelle pagine precedenti. Diversa è invece l'impostazione al palato, dove il ripasso aggiunge una dose non trascurabile di zuccheri che per fortuna, invece di appesantire, facilita l'approccio e amplifica l'eleganza. In un bicchiere ampio può valere anche qualcosa in più. In beva.

LA GARETTA
VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE I QUADRETTI 2006 **87+ D**

Un vino che viaggia lungo due binari sulla carta inconfondibile: da un lato infatti i toni dolci e surmaturati tipici dell'Amarone, e dall'altro invece il carattere minerale e scaltante del Valpolicella più tradizionale. Un vino

Masi
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO COSTAGNEDI 2006 **88 E**

Il solito Costaseni, impeccabile nella confezione, ben dosato nei pesi e nel volume, a cui si aggiunge solo un tono caffèso quasi ferrigno. Tannino meno elastico che nel 2005, ma non per questo fuori registro.

Santi
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
PROSPIO 2006 **88 E**

Altro vino ben fatto e propositivo, che sposa la precisione delle interpretazioni più moderne con l'impronta terrosa mai eccessiva della scuola classica. Bene la compattezza che contrasta a dovere la spinta alcolica.

Tenuta Sant'Antonio
AMARONE DELLA VALPOLICELLA SELICE
ANTONIO CASTAGNEDI 2006 **87 E**

Di tutti i vini della famiglia Castagnedi la Selezione 2006 è quello che avrà più bisogno di tempo per focalizzarsi, sia in fase olfattiva che nel contributo alcolico. Il tannino, l'equilibrato dei pesi e del volume e la qualità dell'estrazione sembrano tuttavia garantire buoni margini di sviluppo. Dategli un paio di anni ancora.

Ca Rugate
AMARONE DELLA VALP. 2006 **86+ F**

Ricalca la prova in eleganza del 2005, ma con una trama tannica ancora più dolce e levigata, che gioca quindi a sfavore del carattere. Per il resto è un vino ben confezionato e di facile lettura (e quindi godibile).

Monte del Fia
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL.
TENUTA LENA DI MEZZO 2006 **86+ E**

Come il precedente gioca la carta dell'eleganza e della precisione, sacrificando qualcosa sul piano del carattere e della profondità, almeno rispetto alla versione 2004. Alcol e zuccheri che non eccedono.

Santi
AMARONE DELLA VALP. 2006 **86+ E**

Meno ricercato del Prosio, ma trattandosi dell'etichetta di base risulta altrettanto convincente per cura del particolare e armonia complessiva. Certo non doveva pretendere l'affondo e il carattere del fuoriclasse.

Fratelli Zeni
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO VIGINI ALTI 2006 **86+ E**

Segue la traccia del due vini appena recensiti: esecuzione curata, molto peto e qualche limite di carattere. In maggiore evidenza invece il contributo alcolico.

Fratelli Bolla
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO LE ORIGINI 2006 **86**

Fratelli Degani
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO 2006 **86**

Tinazzi
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CA' DE' ROCCHI LA BASTIA 2006 **86**

Aldedero
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO 2006 **85**

Cantina Valpolicella Nissari
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO 2006 **85**

Fratelli Fasano
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO 2006 **85**

Rubelli Vajdi
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO 2006 **85**

AMARONE 2005

Marella
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
RISERVA 2005 **90 E**

Quando Maddalena Pasqua tira fuori dal cilindro vini come questa Riserva 2005, qui in Valpolicella c'è solo Romano Dal Forno che può reggere il confronto (e anche lui, nel caso specifico, dovrebbe mettersi d'impegno). Basta infatti avvicinare il naso al bicchiere che subito un brivido corre giù lungo la schiena fino a farti esclamare: "diavolo", se questo in bocca bene botta, come minimo fa stracocelli! E in effetti è così, grazie ad un mix esplosivo di calore, acidità, seduzione, tannino, senso della misura e una commovente di sensazioni olfattive che sarebbe moloso e inutile smentire.

Meglio quindi impugnare un bicchiere e giudicare di persona. Gran vino (nel caso non si fosse capito). * In realtà ho usato un'espressione un po' più colorita...

David Sterza
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO 2005 **90+ E**

Forse per il colore e per la gran mole di frutto si verrebbe voglia di archiviare senza esitazioni alle voci "Amaroni tutto fumo e niente arrosto". Dandogli invece tempo, e superando le diffidenze, scopri un vino capace di un allungo tannico che in questa tipologia è più unico che raro, tale e tanta è la capacità di conciliare trama, gusto, freschezza e naturale agilità. Certo, nel suo complesso non è forse quello che normalmente ti aspetti dalla tipologia, ma di fronte all'originalità si può anche chiudere un occhio.

Tenuta Sant'Antonio
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CAMPO DEI GIGLI 2005 **90 G**

E' il miglior Campo dei Gigli dai tempi del 2000 e anche il più compiuto tra i vini presentati quest'anno dalla famiglia Castagnedi. Fatta questa premessa, resta comunque un vino che rispetto alla diretta concorrenza ha bisogno di molte più attenzioni perché il suo atteggiamento è così circospetto da risultare a volte timido e altre indolente, senza con questo dimostrarsi carente in termini di peso e di volume. Dategli quindi 2 o 3 anni ancora di bottiglia o, se proprio volete anticipare, un bicchiere ampio e di cristallo finissimo.

Fratelli Zeni
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
BARRIQUE 2005 **90 F**

La cantina Zeni, e questa etichetta in particolare, è un po' così: per qualche anno si limita a risultati di rispettabile routine e poi d'improvviso esce allo scoperto dimostrando tutto il suo vero potenziale. Un potenziale che nel caso specifico si riassume in una struttura perfettamente bilanciata, capace di esprimere la profondità che gli aspetti della tipologia ma anche dettaglio ed equilibrio (vedi per esempio fuso del rovere, molto meno invadente di quanto il nome possa far presagire). Un vino dunque già in beva, e forse non così longevo come altri, ma non per questo meno interessante.