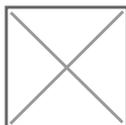


Vini rossi dal mondo, fa centro la seconda serata dell'Ais



di Alberto Santini

Se ci chiedessimo quali sono le più grandi nazioni produttrici di vino al mondo, verrebbe naturale rispondere Italia e Francia. E forse lo sono. Ma se ci spostiamo fuori dal continente europeo, un po' a ovest, un po' a est, allungando lo sguardo verso sud, scopriamo che al centro del mondo enologico non ci sono solo i vini di casa nostra e dei cugini d'oltralpe, ma esistono altre realtà molto quotate a livello internazionale, che, storicamente o di recente, producono vini con risultati stupefacenti. A confermare tutto ciò, la serata organizzata dall'Ais di Bergamo presso il ristorante Villa Patrizia a Sorisole del patron Antonio Lecchi, perfettamente riuscita grazie alla consolidata esperienza della delegata orobica Roberta Agnelli, che ha selezionato rigorosamente tutti i vini degustati e che continua a viziare i tecnici e simpatizzanti del vino con percorsi esplorativi di grande interesse e successo. A presentare queste nuove, o meglio meno conosciute realtà vinicole, il Degustatore del Mondo per eccellenza, Guido Invernizzi, gran conoscitore dei vini del mondo,

per una “...serata di curiosità...per migliorare la nostra educazione al vino...” come lo stesso relatore dice orgoglioso alla platea presente numerosa anche in questa occasione. Infatti al centro del mondo non c'è solo Castiglione Falletto, patria del nebbiolo, o Castellina in Chianti, patria del sangiovese in purezza, ma anche la Valle della Bekaa in Libano o Valle Casablanca in Cile. Ed eccole le nazioni del “nuovo mondo”: Australia, Georgia, Cile, Israele, Spagna e Libano in rigoroso ordine di degustazione. Si comincia quindi con il paese dei canguri e il suo Coonawarra Shiraz Bin 128, del 2013, di Penfolds, casa vinicola fondata nel 1844 ed una delle più rinomate del continente australiano, già produttrice del Grange considerato uno dei più grandi vini Shiraz al mondo. Qui un terreno unico di terra rossa argillosa ricca di ossido di ferro, ottimamente esposto al sole ed influenzato dal clima marino, dona a questo vino in purezza, con possibilità di invecchiamento importante, un giusto equilibrio acido zuccherino ed una buona struttura (14,5%). La cena inizia con l'apertura d'Uovo alle terme al Parmigiano Reggiano su polentina e coste, riportandoci con i piedi ben saldi in terra nazionale, ma subito pronti per aprire le porte al secondo calice internazionale: il Kakheti Saperavi 2013 di Our Wine Anfora, prodotto in Georgia, culla storica del vino, le cui origini risalgono a ben 5.000 anni fa. Vinificato in Anfora (14,4%) dal gusto morbido, le cui viti poggiano su terreni fertili e terrosi, questo vino biodinamico si può ben definire spettacolare, grazie a 6 mesi di contatto con i raspi, ed una vinificazione a cappello. Il sapore ti prende, quasi secco alla fine denotando un gusto di olive nere in salamoia. Il colore violaceo denota un vino strutturato che, come dice Invernizzi, “...se per sbaglio ti finisce un po' sulla camicia, la devi buttare perché le macchie non le togli più ..”.

Volgendo lo sguardo a sud raggiungiamo il Cile, nazione che insieme all'Argentina, esprime il meglio del potenziale enologico sudamericano. Finita la dittatura degli anni '90 energie nuove e iniziative imprenditoriali, finalmente libere, danno vita a una notevole produzione vinicola. Degustiamo un Cabernet Sauvignon di casa Lapostolle: il Cuvee Alexandre del 2012 ci viene servito con un delizioso e fenomenale Risotto Carnaroli con stracchino, radicchio rosso e arancia. Il terreno di questa regione a nord del Cile, la Colchagua Valley, calcareo, sassoso e vulcanico, risente della brezza montana delle Ande e del clima marino dell'oceano pacifico che uniti alla costante quantità di acqua piovana, contribuiscono a sviluppare un vitigno caratterizzato da un ciclo di maturazione delle uve straordinario. Ne scaturisce un vino dalle note erbacee, dal tono aspro ma con tannini equilibrati. Quanti sanno che si produce vino in Alta Galilea? E quanti sanno che qui viene prodotto uno dei migliori vini del mondo? La storia del vino in Israele è antica ed importante, con origini risalenti fino a 2000 anni fa. Se prima la produzione vinicola era più o meno legata a motivi religiosi, da qualche decennio si è data importanza anche alla qualità.

Yarden, cantina fondata nel 1983 ha saputo dare un'impronta importante in questo senso dando vita ad uno dei migliori vini bordolesi al mondo prodotto fuori dalla Borgogna, il Kela Merlot 2011. Un vino spettacolare con i suoi 15 gradi % vol., che nasce a ca. 1.000 m. slm sulle alture del Golan, in terreni di quarzo e tufo, in un territorio dalle forti escursioni termiche, con presenza di neve, ma influenzato anche dal clima del Mar Mediterraneo. Ne nasce un vino magnifico al naso, di una freschezza e pulizia impressionante. Nel ricordare il grande lavoro svolto dai sommelier di sala che hanno servito i vini ad una temperatura di servizio ottimale, rendendo questa degustazione davvero unica, la cena raggiunge l'apice con il piatto di carne: faraona su salsa di fegatini e coniglio, con cioccolato, mousse di carote e ...pop corn. Una prelibatezza che ci riporta nel vecchio continente per scoprire in Spagna un vitigno molto importante: il Tempranillo, le cui uve hanno la tendenza a maturare precocemente. “Temprano” in spagnolo, vuol dire presto. Degustiamo il Tinto Pesquera 2012 e, diciamo, questo vino ha tutto: colore, corpo, grado alcolico, acidità e grandi potenzialità d'invecchiamento. Prodotto nella regione della Ribera del Duero, caratterizzata da forti escursioni termiche notte/giorno e stagionali, ai confini con i Pirenei, il vino all'assaggio denota subito la sua finezza, con un tannino ben gestito, delicato ma di grande struttura: “...un bel vino!” sottolinea Invernizzi. Eccoci giunti al gran finale: Signore e signori ... entra in scena il Libano con il suo Chateau Musar del 2000. Sì, avete letto bene, dell'inizio del nuovo millennio! Già i Fenici furono grandi viticoltori e soprattutto grandi commercianti di vino in questo territorio montuoso vicino alla Siria. Tuttavia la consacrazione di questo territorio alla vite, si deve ai francesi ca. 100 anni fa. Questo rosso, 13,5%, alla vista, denota un

colore meno carico rispetto ai vini degustati in precedenza, ma con una tonalità stupenda. All'assaggio si notano sentori di spezie e frutta sotto spirito. Un vino freschissimo che può dare soddisfazioni notevoli anche tra qualche anno, come disse Serge Hochar proprietario di Chateau Musar, tragicamente scomparso nel 2015: "Date maggior tempo al mio vino e il mio vino vi darà gioia !" Chiude la serata e così il nostro giro del mondo nei vini rossi, una torta al cacao fondente e gelato alla mandorla.

Infine due citazioni.

La prima di **Guido Invernizzi**: "Beviamo strano, famolo strano, non beviamo sempre le stesse cose, solo così potremo aumentare le nostre conoscenze e migliorare il nostro bere ...".

La seconda di **Roberta Agnelli**: "Non esiste un vino buono o cattivo, ma semplicemente ogni vino è diverso...".

In Vino Veritas!