

Cena Didattica: di scena il Bolgheri Rosso Superiore 2009

Incontro particolare in un clima decisamente familiare quello di ieri sera, venerdì 19 aprile, presso l'Eno-Trattoria "Da Beppino" a Valdicastello-Pietrasanta (Lu). Particolare per i vini proposti meritevoli tutti di un giudizio d'eccellenza. Eccoci dunque ospiti di questo luogo storico (più volte ricordato) pronti ad assaggiare, degustare e apprezzare uno spaccato di vini provenienti da quel territorio (Bolgheri) considerato, insieme al Brunello di Montalcino, la massima espressione della viticoltura d'eccellenza italiana.

Guado al Tasso, Grattamacco, Podere Ritorti, Tam Batzella e Castello di Bolgheri; cinque campioni espressioni di terroir e bland diversi degustati rigorosamente alla "cieca" che ci hanno fatto vivere una interessante e importante esperienza, una crescita nelle conoscenze. In parole spicchiole una magia. E come sempre gli effetti di contorno marcati da una cucina del territorio che caratterizza da sempre la visione del passato nell'importanza del presente.

Chi ha vinto? Meglio dire quale è il risultato più piacevole rispetto agli altri. Prima di scrivere i risultati mi siano permesse due considerazioni. La prima è che tutti e cinque i campioni, vendemmia 2009 attualmente in commercio, rappresentano vini "pronti". Alcuni, Podere Ritorti e Castello di Bolgheri, direi anche "maturi". Certamente Guado al Tasso, Grattamacco e Tam ancora da affinare i profumi terziari, morbidezze e tannini. La seconda i bland (cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, petit verdot e uno anche sangiovese) e le diverse altezze delle vigne influiscono e rendono i prodotti non valutabili nell'orizzontale. Ma poi, alla fine, è il giudizio di chi beve che conta e allora...

- 1) Guado al Tasso,
- 2) Podere Ritorti;
- 3) Tam;

4) Castello di Bolgheri;

5) Grattamacco. (penalizzato per quella parte di sangiovese ancora non ben equilibrata con il resto del bland bordolese)

Ultima considerazione, non da poco, i prezzi. € 110,00 del Guado al Tasso contro € 35,00 del Podere Ritorti (prezzi di riferimento della Carta vini del locale). Ogni commento è superfluo. CIN

Urano

Per ogni ulteriore riferimento alla serata, con classifica e punteggi nonché prezzi dei prodotti, commenti e quant'altro, li troverete su www.dabeppino.it tra qualche giorno.