

giovedì 20 novembre 2014

## Due giorni di grandi vini al Golosaria 2014.

Sembra che abbiano spostato l'Italia di qualche decina di migliaia di chilometri. Non basta la situazione politica deprimente, adesso abbiamo anche il monsonone che quasi incessantemente da novembre affligge almeno la metà del nostro Paese.

Magari non è il posto giusto, perdonatemi, ma prima di dedicarmi ad un argomento più frivolo volevo rivolgere un pensiero alle persone che in questo momento stanno lottando contro eventi violenti da un lato, e l'inettitudine dell'Uomo dall'altra.

L'appuntamento irrinunciabile Golosaria 2014 nasce con un deciso amaro, quindi, in un sabato pomeriggio di una Milano alluvionata dove l'esonazione di Seveso e Lambro passa quasi in secondo piano, dato che sarà almeno la quinta o sesta volta da inizio anno...



La sede è la medesima dell'anno passato nei locali di Superstudiopiù in zona Tortona che, con gli ampi spazi a disposizione, riesce a gestire anche i flussi di un'affollata domenica pomeriggio.

Sono molti e variegati gli eventi a tema, fra show cooking, wine tasting, lab dedicati...; insomma non ci siamo affatto annoiati.

Primo assaggio da Giulia Alleva, giovane produttrice piemontese e Tenuta santa Caterina

**Grignolino Arlandino 2012** (antico nome del grignolino)

A discapito di un colore che definire strano è un eufemismo (parliamo di un rosso aranciato scarico) e un naso non troppo definito, al palato è piacevolmente fresco, mai aspro e dal tannino accennato. Da consumarsi nell'immediato anche per piatti di pesce. Convince, con riserva.

Ah, non c'era in degustazione, ma val la pena di menzionare la sua **grandissima** freisa d'Asti Sori di Giul, di cui abbiamo parlato durante lo scorso Vinitaly.

Grazie alle dritta dei soliti amici ho avuto il piacere di conoscere il dottor Gaspare Buscemi, la sua filosofia produttiva almeno in parte, e parecchi sui vini. Ho trascorso almeno un'ora al suo desk e per questo lo ringrazio per il tempo dedicatomi.



A discapito del cognome tipicamente siciliano ci troviamo in Friuli e più precisamente a Cormons.



Gaspare Buscemi è enologo e produttore, anzi "enologo vinificatore artigianale" e quando parla capisci immediatamente che ogni singola parola è frutto non solo di studio ma anche di esperienza pluridecennale sul campo. Sa esattamente di cosa sta parlando; e non è un concetto scontato...

Sono pochissime le persone del vino, che conosco, che mi ricordano questa sensazione. Le conto su una mano sola. Sono persone che fanno il loro vino, contro le mode, il marketing, persino il denaro in alcuni casi.

Ci vorrebbe un post separato (e spero di averne il tempo) per provare a spiegare meglio come fa il vino questo signore.

Oggi dovrò dedicarmi solo ad alcuni assaggi...

Inizio con il **Perle d'uva**. Ha le annate 2011 e 2002

Da una cuvée di uva autoctone friulane, e non, delle due annate precedenti alla vendemmia, questo vino nasce dalla fermentazione in bottiglia con aggiunta del mosto dell'ultima annata, inoltre non è sboccato e "sur lie".

Nel 2011 la spuma è morbida e avvolgente, l'acidità elettrica "da ostrica" mi dice Gaspare. E concordo! Un col fondo di livello.

Il **Perle d'uva 2001** è una chicca. Naso di pane impastato, fragrante, con cenni eterei di colla su frutta secca. Una evoluzione di profumi che si distingue per finezza, dinamismo, nettezza. **Molto più vino che spumante**, come per i grandi champagne. Artigiano, dal sapore integrale.

Ne ho provati davvero tanti e tutti stupefacenti ma mi premeva chiudere con il **Riserva Massima Altus 1988** in finto affinamento in bottiglia dal 1989. Mi sento molto fortunato lo ammetto.

Colore oro appena formato.

Fresco a tratti imbarazzante. Un cesto di frutta secca, cioccolato bianco e fungo disidratato quindi noci, nocciole in retrofazione. Tale naso, tale bocca. Eccezionale.

Dovremmo mettere in discussione un bel po' di cose dopo aver provato i vini di Gaspare...



Pausa piadina al crudo di Parma e squacquerone prima di essere braccati al volo per una degustazione ai tavoli con Marco Gatti... Mi dicono che ci sarà anche un panettone Fiasconaro, portabandiera della mia Sicilia. Posso mancare?

Il panettone Fiasconaro è diventato quasi un'icona nel corso degli anni. Un prodotto artigianale che compete ad armi pari con i grandi della tradizione milanese.



Il "tradizionale" è stato servito insieme con il pessito Borin **Fiore di Gaia 2013** prima, e con lo spumante dolce **Colli Euganei Docg Fior d'Arancio** di Agricola Veronese poi. Abbinamenti perfetti con personale preferenza sullo spumante dove note di glicine, zagara e fiori d'arancio si uniscono ad un palato dolce delicato, che non stanca.

Un grazie sentito ai Fiasconaro per continuare a essere esempio della migliore Sicilia.

Un salto in Franciacorta dove non posso mancare Villa Crespia con il **Franciacorta Docg Cisolo**, da 100% pinot nero. Forte, presente senza cedimenti, di struttura, sprigiona potenza e finissima eleganza. Un grande metodo classico, affina 30 mesi parte in acciaio e parte in legno



Ancora un assaggio di bollcina bresciana da Castello Bonomi dove proviamo il **CruPerdu** da 70% chardonnay e 30% pinot nero. I 36 mesi sui lieviti lo rendono profumato, fresco e secco quanto basta. Molto intrigante il lieve ritorno di noce sul finale. Un "base" di alto livello.

Passiamo dalla toscana per provare i tre **Maremma Toscana Igt San Michele** di Poggio l'Apparita, nello specifico, il syrah

Da uve syrah in purezza, affina 1,5 anni in barrique di rovere di secondo e terzo passaggio, senza intaccare troppo le caratteristiche varietali del vino.

Un bel vino fresco, presente e vivo, nitido nei profumi di frutti quali amarena, fine pepe nero.

Ciliegia, radici e sottobosco completano il profilo gustativo. Ottimo!



Altro amico, altro vino da provare. Grazie a Matteo, il **Valtellina Superiore Docg Dei Giop Le Filine** di Gianluigi Rumo unisce i tratti tipici gustofattivi della chiavennasca con uno spunto in più dato dalla vendemmia tardiva. Da provare e riprovare con più calma.

Non posso chiudere senza ricordare l'**Armason**, da uve chardonnay, e gli amici della cantina La **Bollina**. Sebbene l'abbiamo già provato non ci stanchiamo dei suoi profumi accattivanti, del suo perfetto equilibrio gustativo, del suo corredo importante.



Pubblicato da Gabriele Scalici a 09:00

  Consigliato su Google

<http://appuntididegustazione.blogspot.it/2014/11/due-giorni-di-grandi-vini-al-golosaria.html>