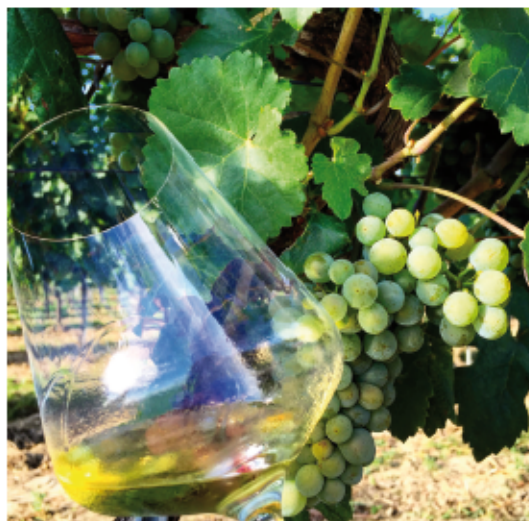


MERANO WINE FESTIVAL 2015

L'anno passato, sempre a Merano, durante il Wine Festival 2015, parlai con Christian Bauer, giornalista austriaco, circa la possibilità di fare insieme una degustazione di vini bianchi francesi e austriaci, esattamente lo Chardonnay di Borgogna e il Grüner Veltliner austriaco. Spiegai a Christian che il mio interesse per quest'uvaggio austriaco, "il Grüner Veltliner", nacque nel 2006, quando andai in Austria nella zona di Wachau, insieme al Grand Jury European, per fare varie degustazioni di vini da questo vitigno.



Grüner Veltliner

Ricordo che in quell'occasione facemmo anche una verticale bendata e rimasi colpito dalla longevità di questi vini. Devo fare un'importante precisazione d'ordine generale: normalmente questi vini fanno la fermentazione malolattica in bottiglia, cioè avviene in bottiglia la trasformazione dell'acido malico in lattico. Questa fermentazione è la seconda che fa il vino, poiché la prima è quella alcolica, cioè la trasformazione dello zucchero in alcool. Normalmente, la fermentazione malolattica in bottiglia – riconoscibile dal pizzicore sulla parte centrale della lingua che si percepisce durante la degustazione – sa-

paolo baracchino
info@baracchino-wine.com
p.baracchino@virgilio.it
www.baracchino-wine.com

rebbe da considerare un difetto, ma non per questa tipologia di vino. Vi faccio un altro esempio, io giudico negativamente la sovraturazione delle uve perché, sia olfattivamente che gustativamente, si sente la confettura di frutta, stile Napa Valley. Se si pensa però all'Amarone è normale che abbia offatto e gusto stramaturato, perché è il suo stile. Tornando al Grüner Veltliner e alla verticale che feci, ricordo che al vino più vecchio attribuii un'età di vent'anni. Terminata la degustazione ci furono svelate le annate degustate e rimasi senza parole, perché il più vecchio non aveva vent'anni, ma era del 1936 e il vino che mi piacque di più della verticale fu il 1947, che trovai perfettamente equilibrato. Perché degustare in parallelo lo Chardonnay di Borgogna e il Grüner Veltliner austriaco? La risposta è semplice: per me entrambi i vini hanno alcune caratteristiche olfattive e gustative in comune. In primo luogo entrambi sono vini molto minerali e sapidi e hanno normalmente molta freschezza. Se vi leccate le labbra dopo avere bevuto o degustato questo vino austriaco le sentirete salate. Il Grüner Veltliner, quando invecchia, acutizza la propria mineralità, tirando fuori, di solito, la nota d'idrocarburo del kerosene, tipica dei Riesling alsaziani. Profumi comuni, di solito, sono il bianco spino (se ci pensate bene assomiglia al latte di cocco e alla mandorla) e anche note agrumate. Se seguiamo il percorso d'invecchiamento di questi due vini troveremo sempre delle note comuni. Queste sono state le spiegazioni che ho dato a Christian, che mi conosceva come un esperto di vini francesi. Ma questo sarebbe, per me, molto limitativo perché io amo i vini buoni, di qualsiasi zona e provenienza. Christian mi chiese tempo per organizzarsi coi vini austriaci e alla metà di settembre mi chiese d'organizzarmi coi vini francesi, facendomi giustamente presente che avremmo dovuto scegliere vini più o meno della stessa fascia di prezzo. Mi è bastato fare due telefonate per trovare sei vini di Borgogna. Ho telefonato a Fabio e Daniele Balan, che subito mi hanno detto di sì, facendomi scegliere i vini da degustare. Stessa cosa è successo quando ho telefonato a Sauro Rafanelli, agente di commercio dell'importatore



Sarzi Amadé, che, sentita Claudia Sarzi, mi ha comunicato la sua adesione con pieno entusiasmo, facendomi scegliere tre vini da degustare. I vini francesi dovevano essere della stessa fascia di prezzo di quelli austriaci. L'incasso della degustazione sarebbe stato devoluto a fini di beneficenza. Ho chiesto a tutti, compreso Christian, di poter degustare i vini con assoluta calma a Firenze, quindi mi sono stati inviati e in quell'occasione ho scritto le mie note di degustazione, che non avrei potuto scrivere durante la degustazione di Merano. Superfluo è dire che la manifestazione Merano Wine Festival è un evento che non si può perdere: l'organizzazione è perfetta e le aziende, sia nazionali che internazionali, sono d'assoluto interesse. Normalmente durante questa manifestazione riesco ad assaggiare da qualche azienda, sotto banco, delle annate

non ancora in commercio. Il mio alloggio è sempre a Tirolo, presso l'hotel Patrizia, dove mi trovo benissimo e la gentilezza e l'ospitalità sono sempre generose. Durante questi due giorni di degustazioni assaggio con l'amico Sergio Antonini, col quale, normalmente, degusto i vini dal 1998, anno in cui ci siamo conosciuti durante il primo corso dell'AIS. La domenica mattina ci siamo recati all'appuntamento della degustazione e con Christian abbiamo definito come procedere. Il pubblico presente era molto interessato a questa particolare doppia degustazione Francia-Austria. Durante la degustazione dei vini, che è avvenuta sempre in coppia, cioè un vino di Borgogna e un Grüner Veltliner, sono emerse le note minerali di tutti i vini. Per me è stata un'esperienza molto piacevole e costruttiva. Passiamo all'esame dei vini degustati.

GRÜNER VELTLINER

WAGRAM BRUNNTHAL LEITH 2014

Si tinge di giallo oro abbastanza intenso ed evoluto. Il ricco ventaglio olfattivo s'offre con profumi intensi di pepe bianco, cuoio fresco (quello biondo) e biancospino, seguiti dal bastonino duro di zucchero intriso di menta, iodio, pietra focaia, lieviti di miele e salsedine. L'esame olfattivo prosegue con note di grafite, acqua delle ostriche, fiori di pesco, zucchero filato e colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con rimandi di pera rugginosa, lievemente matura. Al gusto si percepisce una buona dolcezza, che ricorda la mela renetta cotta al forno e il caramello. Il dolce iniziale del caramello lascia in bocca un finale amarino. Il corpo è inizialmente medio per poi andare ad assottigliarsi. Il vino è equilibrato con spalla acida, sapidità e mineralità che vanno ad assoggettare la massa alcolica. Il corpo, anche se va ad assottigliarsi, non incide sulla persistenza gustativa, che è piuttosto lunga. Il finale è di pietra focaia e salino. Sicuramente è migliore all'olfatto che al gusto. La nota di caramello e amarina è un po' inconsueta. Sembra che le uve, al momento della vendemmia, siano state un po' mature. **88/100**

MÀCON VERGISSON

"LA ROCHE" VERGET 2014

Giallo paglierino con riflessi grigio-ramati. Naso immediato e ricco di pietra focaia, a cui fanno seguito l'amido del cotone, prosciutto cotto tipo "Praga", pepe bianco, menta, eucalipto, lievi di biancospino e quindi colla coccoina (latte di cocco e mandorla), vaniglia e pesca bianca macerata per terminare con l'episperma (nota dolce boisé della seconda pelle del marrone bollito). Al palato regala sapori di limone, pompelmo bianco, sapidità e mineralità. Il corpo è medio e il vino è abbastanza equilibrato poiché nel finale si sente un po' l'effetto atalenante, cioè si sente prevalere l'alcool sulla freschezza e viceversa. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale agrumato e minerale. Nel finalissimo si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. **89/100**

GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC

Reserve Rabenstein 2013 - Durnberg

Alla vista sfoggia color giallo oro chiaro con riflessi grigi. Al naso emerge una nota affumicata, che ricorda quella del prosciutto cotto "Praga", seguito da profumi di iodio, salmastro, pietra focaia, lieviti di pepe bianco, acqua di rose bianche, menta, cuoio biondo, intensi di biancospino, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), grafite, lieviti dolci boisé, pane appena sfornato e luppolo, per terminare con rimandi di pelle in fine lavorazione. Al gusto è sapido e minerale con intenso sapore agrumato di limone. Il corpo è inizialmente medio per poi andare un po' via. Il vino è equilibrato con freschezza, sapidità e mineralità, che dominano la massa alcolica. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa con finale salato e agrumato di limone. Nel finale brucia lievemente la gengiva superiore. Si sente un lieve pizzicore della lingua, tipico della fermentazione malolattica in bottiglia. **88/100**

POUILLY - FUISSÉ

LOUIS LATOUR - CÔTE D'OR 2013

Veste giallo paglierino con riflessi grigi e dorati. All'esordio l'olfatto non è pulito per poi successivamente lasciare spazio a note intense di lemongrassa e pepe bianco, seguite da note d'idrocarburo, quali il kerosene e la benzina. Il percorso olfattivo prosegue con la buccia di limone, pietra focaia, sapone per bucato "Sole", menta, eucalipto, iodio e cuoio biondo per terminare col biancospino e la colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Al palato è sapido e minerale, ma ha un corpo un po' inferiore alla media. Vino ben equilibrato con massa alcolica non percepibile, grazie alla spalla acida, alla sapidità e alla mineralità. Abbastanza lunga, ma non lunghissima è la sua persistenza gustativa. **87/100**

GRÜNER VELTLINER

KAMPTAL DAC RESERVE

KÄFERBERG 10TW 2013

BRÜNDLMAYER

Giallo paglierino intenso con riflessi grigi e bagliori oro. Olfatto ricco e vario con intensi profumi di pietra focaia, pepe bianco, vaniglia e cuoio fresco (quello biondo), seguono

note lievi di frutta esotica matura (mango e papaia), mela, vaniglia, oliva verde, dolce del confetto, sedano e finocchio freschi, salmastro, lemongrassa, zagara, dolci del confetto, biancospino, latte di cocco e mandorla, menta, lieviti d'acqua di rose bianche, grafite e dolci boisé per terminare con un sussurro di cenere. Gusto morbido e rotondo con abbondanti sapidità e mineralità. Sapori di limone e mela renetta un po' cotta. Vino equilibrato con freschezza che domina la massa alcolica. Il corpo è medio. Lunga è la sua persistenza con finale sapido e dolce del boisé. Nel fina-



Una veduta della città di Merano

le brucia lievemente la gengiva superiore. La lingua sente il pizzicore tipico della fermentazione malolattica in bottiglia. **90/100**

HAUTE CÔTES DE NUITS

DOMAINE MICHEL GROS 2012

Giallo oro chiaro con riflessi grigi e ramati lievi. Naso caratterizzato da profumi intensi di pietra focaia, iodio, biancospino, latte di cocco, ananas, bastonino duro di zucchero intriso di menta, mandorla e dolci boisé d'episperma (seconda pelle del marrone bollito). L'esame olfattivo prosegue con note di pepe bianco, oliva verde e grafite per terminare con richiami balsamici di menta ed eucalipto.



All'esame gustativo si rimane colpiti dalla copiosa mineralità, accompagnata a una calibrata sapidità e da sapori di limone ed episperma. Inizialmente il vino è equilibrato, ma poi si sente bruciare un pochino la parte centrale della lingua e l'equilibrio diventa un po' atalenante. Il corpo è lievemente inferiore alla media, il vino si svuota un po', ma lascia in rilievo la nota minerale, che rende il vino persistente. Il finalissimo gustativo mette in rilievo la nota d'oliva verde e si sente bruciare un pochino la gengiva superiore. **88/100**

**GRÜNER VELTLINER
NEDERÖSTERREICH RESERVE MX
ALTE REBEN 2012 TAUBENSCHUSS**

Abito giallo oro abbastanza intenso. Al naso offre lievi riconoscimenti dolci d'episperma (seconda pelle del marrone bollito) e vegetali intensi di geranio. Seguono note di terra bagnata, iodio, menta, limone, lieviti di iodio, soqna di rose bianche, salmastro, radice di rabarbaro, osere, lieviti di cardeggina (ACE), intense di biancospino e colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con intense note di cuoio fresco (quello biondo) e accluga. Al gusto si sente pizzicare la lingua, sensazione tipica dei vini che fanno la fermentazione malolattica in bottiglia. Vino sapido e minerale con corpo medio. La spalla acida e la mineralità dominano la massa alcoolica, rendendo il vino ben equilibrato. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di sale, cuoio fresco (quello biondo) e lieve limone. Il finale ha anche una lieve sensazione amara, che ricorda il caramello. **89/100**

**MARSANNAY 2012
PHILIPPE CHARLOPIN
GEVREY - CHAMBERTIN**

Veste intenso giallo paglierino con riflessi giallo oro, grigio e ramato. Approccio olfattivo che mette in risalto intensi profumi, che ricordano il sapone "Marsiglia" e il dolce dell'episperma (seconda pelle del marrone bollito). Seguono profumi di lieve zabaione, menta, eucalipto, burro di nocciolina, buccia d'arancia strizzata, caramella dura di lampone, torsolo di mela e pepe bianco per terminare con lieviti rimandi di miele. Inaspettatamente il gusto è un pochino

aspro con sapori di limone e lieve episperma. Generosa sapidità e mineralità, che accompagnano un dosato corpo medio. Vino con equilibrio un po' atalenante, cioè l'alcool e la freschezza s'alternano il comando dell'equilibrio gustativo. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone ed episperma. Nel finale brucia un pochino la gengiva superiore. **88/100**

**GRÜNER VELTLINER
KREMSTAL DAC RESERVE
DER LÖSS 2013 10TW (1 LAGE)
GEBLIN - HERMANN MOSER**

Color giallo paglierino con riflessi grigi. L'iniziale approccio olfattivo lascia spazio a profumi di limone, intensissimi di pompelmo giallo e salmastro, pepe bianco, lieviti di lemongrassa, pesca bianca, menta, ruggine, biancospino, duro di menta, colla coccoina (latte di cocco e mandorla) e amido di cotone per terminare col cuoio biondo. Al gusto è generosamente sapido e minerale con sapori di limone e pompelmo giallo. Il corpo è sufficientemente medio e il suo equilibrio tende ad avere, nel finale, un effetto atalenante. Lunga è la sua persistenza con finale di limone e sale e finalissimo di sale e limone decrescente, sensazione di lieve amaro e cuoio biondo. Nel finale brucia lievemente la gengiva superiore. Si sente pizzicare lievemente la lingua per l'effetto fermentazione malolattica svolta in bottiglia. **89/100**

**HAUTE CÔTES DE NUITS 2012
DOMAINE DOMINIQUE GUYON
SAVIGNY LÈS BEAUNE**

Giallo paglierino con riflessi grigi e ramati. L'esame olfattivo mette in rilievo note spezzate abbastanza generose di pepe nero e noce moscata, seguite da grafite e pelle di daino bagnata, poi intense e dolci boisé d'episperma (seconda pelle del marrone bollito) e cannella, burro di nocciolina, iodio, biancospino e colla coccoina per terminare con soffi di corlandolo. Gusto sapido, minerale e agrumato di limone. Vino non tanto equilibrato perché predomina abbastanza l'alcool sulla freschezza. Il corpo va un po' via, mentre brucia lievemente la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza. **87/100**

**GRÜNER VELTLINER
NEDERÖSTERREICH ROSENTARTEN
RESERVE 2012 WALDSCHÜTZ**

Alla visiva si vedono nei bicchiere delle bollicine, il colore è giallo paglierino con riflessi oro. Lo scigno olfattivo elargisce profumi intensi di gesso bagnato, duro di menta e cuoio fresco (quello biondo), seguiti da lemongrassa, iodio, salmastro, minerali di pietra focaia, biancospino, colla coccoina, abbastanza intensi di pepe bianco, radice di rabarbaro e pera cosola per terminare con soffi di cenere. Gusto intensamente sapido e minerale. Vino equilibrato con freschezza che domina, insieme alla sapidità e alla mineralità, la massa alcoolica. Soltanto nel finale emerge lievemente per l'equilibrio l'effetto atalenante. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e sale. Si sente un pochino pizzicare la lingua per effetto della fermentazione malolattica svolta in bottiglia. **90/100**

**SAINT - AUBIN 1er CRU BRUNO COLIN
LE CHARMOIS 2009**

Brillante giallo oro chiaro con riflessi grigi e ramati. Naso dolce del boisé dell'episperma (seconda pelle del marrone bollito), gambo di ciolamino spezzato (per l'acidità), pepe bianco, intensi di sapone di Marsiglia, biancospino e colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Gusto intensamente minerale con dosata sapidità. Il corpo inizialmente è medio, ma subito dopo si svuota un po', lasciando una soia di dolce boisé (episperma), minerale e lieve nota agrumata. Il corpo è inferiore alla media e il vino non è ben equilibrato, subendo l'effetto atalenante tra alcool e freschezza. Vino abbastanza persistente con finale acidulo e boisé e finalissimo di burro fuso. **87/100**

Un vivo ringraziamento a chi ha reso possibile quest'evento e cioè Helmut Köber, patron del Merano Wine Festival, i produttori di vini austriaci, Daniele e Fabio Balan, Claudia Sarzi e Christian Bauer. Mi auguro per il prossimo anno di poter organizzare un'altra degustazione di vino di vivo interesse, come lo è stata questa.