

AR.PE.PE.

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA
RISERVA ROCCE ROSSE 2002 **90**

Rispetto al 2001 è un'annata più sofferata, ma qui in Valtellina ha dimostrato fin da subito un vero talento. Già, perché confrontando 2001 e 2002 la parola più calzante per riassumerne le differenze è proprio talento. Un talento che esalta lo stile Pelizzatti, prendendo quanto di buono c'era nel 1995 e reinterpretandolo in chiave più "moderna", fruibile e rigorosa. Un vino dunque che si lascia avvicinare e che affascina per equilibrio tannico, integrità varietale, oltre che per sapienza nel dosare agrumi e spezie. Quando uscirà, a fine 2012 o inizio 2013, non dovrete aspettarlo.

AR.PE.PE.

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA
RISERVA ROCCE ROSSE 2005 **89?**

Due bottiglie, nessun problema evidenti di tappo, eppure due vini molto diversi tra loro. Il primo più cupo e terroso, anche meno rifinito, il secondo invece molto più chiaro e del tutto in linea con quanto espresso dal 2002, solo con una maggiore polpa fruttata a rivestire

l'ossatura acido/tannica. Per Emanuele e Isabella, che lo conoscono, è un ulteriore passo in avanti rispetto al suo predecessore. Per me, ancora in qualità di osservatore esterno, i giochi sono invece ancora tutti da fare. Anzi, dovessi scegliere, in questo momento punterei sul 2002.

AR.PE.PE.

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA
RISERVA ROCCE ROSSE 2007 **92**

L'idea di proporre al pubblico dei vini pienamente apprezzabili è senza dubbio lodevole ma, come detto, non sempre condivisibile. E in questo caso, pensando che il vino non uscirà sul mercato prima del 2015, lo è ancora di meno. Essi, perché questo Rocce Rosse ha già oggi così tante e tante cose da raccontare che è un vero peccato che solo poche persone possano apprezzarle. Un racconto che oltretutto porta alla luce, meglio di ogni parola, quel lato "nuovo" dei vini Pelizzatti, fatto di rispetto varietale, tipologico e territoriale ma anche di una chiara voglia di dialogare e di concedersi, con la spezia che si muove sotto traccia

e il floreale/cosmetico a costruire una persistenza retronasale interminabile. Per gli amanti delle statistiche, questo è anche il primo anno di raccolta in cassette.

AR.PE.PE.

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA
RISERVA ROCCE ROSSE 2009 **89**

Come nel caso del 2001 e del 2002, anche per il 2007 e il 2009 la mia opinione diverge da quella di Emanuele Pelizzatti. Questa volta, tuttavia, non per questioni di stile bensì di valore (anche se alla luce degli assaggi di Valtellina 2009 dovrei usare un po' più di prudenza). Comunque sia, al momento, l'impressione è che il vino, pur condividendo con il 2007 le stesse basi stilistiche e pur dimostrando una maggiore carnosità (tipica dell'annata), non riesca ad avere lo stesso straordinario allungo. Trattandosi di un campione dalla botte, e tenuto conto che il vino non entrerà in commercio prima del 2017, vi consiglio tuttavia di prendere il mio commento e il mio punteggio (ancora più del solito) come una pura e semplice fotografia dell'attuale.

SFORZATO

PREVOSTINI vs RAINOLDI

COSTANZA E IMPREVEDIBILITÀ.
DUE PAROLE PER RIASSUMERE UN CONFRONTO SENZA VINCITORI MA RICCO DI SPUNTI E DI SODDISFAZIONI.
DUE MODI DI INTERPRETARE LA TIPOLOGIA.



Come nel caso del Valtellina Rocce Rosse, anche dietro questa verticale c'è una ragione. Una ragione che va oltre il puro e semplice piacere di assaggiare, memorizzare, assimilare, tradurre in esperienza e in ultimo raccontare. Una ragione che è poi quella, ancora una volta, di sfatare dei luoghi comuni, che nel caso dei Pelizzatti portano ad una lettura incompleta e parziale del loro modo di intendere il vino, e in quello dello Sforzato testimoniano invece una sorta di prevenzione nei confronti della tipologia. Una tipologia vista come incapace di trasmettere il vero carattere dei vini di Valtellina, se non addirittura come un semplice tentativo di arrivare

al successo incanalandosi nel solco tracciato dall'Amarone (e per questo anche estraneo alla tradizione). Una tipologia che, al contrario, ha per me pieno diritto di cittadinanza. Né sopra né sotto i Valtellina superiore. Semplicemente accanto, come qualcosa di diverso e di complementare (e di certo non monopolizzante come l'Amarone). Quanto al carattere... be', questa degustazione parla chiaro, anzi chiarissimo: lo Sforzato, nelle sue migliori interpretazioni (e queste due lo sono), è un vino che parla la lingua della sua terra e del suo vitigno e soprattutto sente in modo molto più chiaro dell'Amarone l'influenza dell'annata.

Un appassimento dunque che invece di livellare trasforma e in alcuni casi addirittura esalta, in particolare nel caso del Ca' Rizzieri. E a proposito di appassimento - concedetemi la breve divagazione - qualche perplessità suscita il suo utilizzo sempre più diffuso tra i Valtellina superiore. Perplessità legate non tanto alle prestazioni centesimali (i vini infatti guadagnano sapore e presenza) quanto alla sensazione di omologazione che ne deriva, quasi che l'appassimento, se non adeguatamente spinto (nei Valtellina si parla infatti di brevi periodi), porti al contrario dello Sforzato ad una sorta di livellamento, né più né meno di ciò che accade con i Valpolicella.