

GLI IMPORTATORI

QUINTA TAPPA: TRE ARCHI

di Francesco Falcone

DUE FRATELLI, UNA BELLA ENOTECA DI PROVINCIA E UNA TRADIZIONE NEL COMMERCIO DEL VINO CHE DURA ORMAI DA PIÙ DI VENT'ANNI (IL PADRE DI LUCA E FRANCESCO, PRIMA ANCORA, FU PER IL GIOVANE PERSICETTI UN VERO E APPASSIONATO MAESTRO. E ANCORA OGGI LO RICORDA).



Rispetto ai cataloghi degli altri importatori passati finora in rassegna, dove, come abbiamo visto, i vertici assoluti sono rappresentati in prevalenza dai vini di Borgogna (con l'eccezione extraeuropea di Quality Wines), la selezione di Tre Archi si è invece distinta per un'invidiabile collezione di bianchi alsaziani firmati da due tra i migliori domaines della regione: Albert Mann e Schoffit. Più luminose e succose le interpretazioni del primo, più speziate e viscoso quelle del secondo: due modi di leggere lo stesso territorio che valorizzano, con poche incertezze, il talento trasversale di una zona ancora oggi non sufficientemente frequentata dagli appassionati italiani. Ma l'ottimo risultato complessivo della degustazione poggia anche sulle spalle di un valido marchio di Champagne come Philippe Gonet - le cui cuvées appaiono costruite con più sensibilità rispetto al recente passato - e su quelle altrettanto robuste di Rebenhof, piccola cantina della Mosella Centrale che propone Riesling di bel garbo, adatti ai conoscitori più esigenti. Se invece cercate un nome di nicchia, diciamo un outsider che vi faccia palpitare il cuore, allora vi raccomandiamo l'ungherese Monyók, autore di un

Tokaji Aszù Essencia che profuma di leggenda. In chiusura è poi d'obbligo il consiglio di consultare il sito aziendale per approfondire la conoscenza di tutte quelle referenze che non sono state prese in considerazione per questo articolo: www.trearchi.com.

BREVE PROFILO

Francesco e Luca Iaiani, fratelli di origine marchigiana ma piemontesi di adozione, sono i titolari della Tre Archi Distribuzione e operano nel mondo dell'importazione dalla metà degli anni '80: fino ad allora la proposta commerciale, legata prevalentemente alla vendita nell'enoteca di famiglia (che oggi rappresenta la sede aziendale), era pressoché orientata ai vini italiani. A lungo partner esclusivisti di aziende di prestigio internazionale come Marcell Deiss in Alsazia (ora in mano a Cuzzio) e Pierre Gimmonet in Champagne (oggi distribuito da Meregalli), la Tre Archi negli ultimi quindici anni ha consolidato i rapporti commerciali con sessanta aziende estere e con una ventina di produttori italiani, tra cui spicca il nome del

barolista Ferdinando Principiano, ex enfant prodige di Monforte d'Alba. La rete vendita, ampia e diffusa su buona parte del territorio nazionale, oggi conta su una quarantina di agenti. La sede dell'attività è a Oleggio, in provincia di Novara: oltre a un grande magazzino climatizzato per lo stoccaggio dei vini e agli uffici commerciali, con una recente ristrutturazione sono state create delle sale di degustazione utili per incontri con appassionati e operatori.

CHAMPAGNE

PHILIPPE GONET
CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS
GRAND CRU BELEMNITA 2004 **88 H**

Da non confondere con la Gonet-Médeville di Bisseuil (oggi non più importata nel nostro paese), la piccola maison de négoce di Pierre Gonet e Chantal Brégeon ha sede a Mesnil-sur-Oger, Grand Cru della Côte de Blancs e culla del miglior chardonnay champenoise. Proprio da una parcella di vecchie vigne coltivate in questo comune nasce Belemnita 2004, selezione di punta della gamma aziendale. Uno Champagne che seppur lontano dal

suo apice (come tanti 2004, millesimo definito dagli esperti tra i più austeri e longevi degli ultimi anni) possiede i tratti inconfondibili del suo terroir: il fine lato nocciolato dei profumi (che si fanno più articolati alla distanza), la bocca aspra e longilinea, una carbonica cremosa, un finale salivante. Il dosaggio, davvero essenziale (quasi da brut nature), se da una parte esalta la componente acida dell'uva (che all'inizio potrebbe spiazzare chi ha scarsa confidenza con la tipologia), dall'altra rende questa cuvée adattissima alla tavola. Da stappare dopo la primavera.

PHILIPPE GONET
CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS
GRAND CRU 2005 **86+ G**

Nella prima fase della degustazione un lato vegetale piuttosto evidente toglie spazio ai ricami, penalizzandolo in termini di precisione. Tuttavia col passare dei minuti e con una temperatura più alta, si fanno largo alcuni degli elementi più tipici della Côte de Blancs: un impianto odoroso floreale/gessoso e un palato carnoso che fonde con una certa disinvoltura la ricchezza della marne, il calore del millesimo e il timbro graffiante del vitigno. In definitiva, un aperitivo di carattere.

PHILIPPE GONET
CHAMPAGNE EXTRA BRUT BLANC DE
BLANCS CUVÉE 3210 N.M. **85+ F**

Non possiede né la spinta sapida della cuvée precedente, e men che meno la precisione varietale/territoriale del Belemnita 2004 recensito in apertura, ma ciò nonostante conserva la temprata malica (indelebile) e la sensazione agrumata che è tipica dei Blanc de Blancs di Mesnil-sur-Oger. L'attacco al palato è pieno nonostante il bassissimo dosaggio, lo sviluppo verticale ma saporito nella distribuzione, il finale ficcante anche se un po' a corto di dettagli. Potrebbe tuttavia guadagnargli con un ulteriore affinamento in bottiglia.

PHILIPPE GONET
CHAMPAGNE BRUT RESERVE N.M. **83 E**

Frutto di un assemblaggio delle tre principali varietà regionali coltivate in tre distinti settori della denominazione (60% pinot nero di Montgueux, 30% di chardonnay di Mesnil-sur-Oger e 10% di pinot meunier di La Chapelle di Monthodon), è la cuvée di base del marchio. Uno Champagne dal frutto largo e maturo (frutta secca, mandari-

no, distillato di prugna) e dalla bocca piuttosto dosata, pensata per gratificare un pubblico vasto. Manca un po' di sprint.

GERMANIA: MOSELLA

REBENHOF
MOSEL-SAAR-RUWER ÜRZIGER
WÜRZGARTEN RIESLING SPÄTLESE
TROCKEN VON ALTEN REBEN 2007 **88+ E**

Insieme a Bernkastel, Graach, Wehlen ed Erden, il villaggio agricolo di Ürziger rappresenta una delle colonne portanti della Mosella Centrale, vero e proprio paradiso terrestre per le esigenze dell'uva riesling. Il grande cru del comune si chiama Würzgarten e riunisce una serie di appezzamenti di origine vulcanica caratterizzati dalla presenza di argilloscisti rossi, ideali per la produzione di Auslese di razza (quelli di Joh. Jos Christoffel, ad esempio). Ma è di ottimo pregio anche questo Spätlese Trocken 2007 di John e Doris Schmitz, vinificato con uve raccolte da piante molto vecchie, la cui età oscilla tra i 60 e i 100 anni. Ben calibrato al naso (agrumi dolci, frutta tropicale e lieve soffio idrocarburo) e intensamente sapido al palato. Crescerà in bottiglia.

REBENHOF
MOSEL-SAAR-RUWER ÜRZIGER
WÜRZGARTEN RIESLING SPÄTLESE
TRADITION 2006 **88 D**

Se la selezione precedente è rigorosamente secca, una tipologia un tempo poco frequentata in Mosella, questo 2006 rappresenta invece la vera tradizione locale. Un Riesling dal cospicuo residuo zuccherino e dalla penetrante intensità aromatica (amplificata da una netta sensazione di muffa nobile) che trova il supporto di un'acidità vigorosa, incisiva, succosa. Lo sviluppo in bocca non è molto articolato (almeno oggi), ma la persistenza di frutta bianca matura, miele e mandarino è di valore. Già in beva.

FRANCIA: ALSAZIA

ALBERT MANN
ALSACE GRAND CRU GEWÜRZTRAMINER
FURSTENTUM V. VIGNES 1998 **96 H**

Maurice e Jacky Barthelmé, titolari di questo storico "domaine" di

Wettolsheim, piccolo comune viticolo posto a pochi chilometri a sud di Colmar, nel cuore dell'Haut-Rhin, producono vini che stando ai risultati della degustazione, meritano tutte le attenzioni degli appassionati. Nell'ampio listino, di alto livello per precisione esecutiva, purezza e intensità gustativa, spicca con una prestazione sensazionale questo Gewürztraminer ottenuto da una parcella di vecchie vigne coltivate nel Furstentum, Grand Cru situato a nord di Kintzheim. Un terroir di marne calcaree che qui si esprime con una variegata palette aromatica (litchy, ananas, albicocca, tartufo, fine rôtì, frutti di mare) e con una struttura sapida di rara completezza, tanto opulenta nella disposizione quanto viva di contrasti e di sollecitazioni lungo tutto l'arco dello sviluppo. La persistenza, letteralmente infinita, lascia di stucco per ampiezza e definizione. E' ancora a listino (in magnum), approfittatene.

DOMAINE SCHOFFIT
ALSACE G. CRU PINOT GRIS
RANGEN DE THANN CLOS S. THÉOBALD
VENDANGES TARDIVES. 1998 **93 H**

Anche se la cantina degli Schoffit si trova nel centro cittadino di Colmar, i suoi vini più grandi arrivano da Thann, e in particolare dal distretto di Rangen, il Grand Cru più meridionale d'Alsazia. E' nel cuore di quello spettacolare vigneto collinare (un pendio ripidissimo posto tra i 350 e i 470 metri di altitudine, esposto a sud-sud-ovest e coltivato su suoli vulcanico-sedimentari) che Bernard Schoffit ha prodotto il poderoso Pinot Gris Rangen de Thann Clos S. Théobald 1998. Una vendemmia tardiva che per intensità e focalizzazione aromatica richiama senza mezzi termini una Sélection de Grains Nobles, in particolare ai profumi: scorza d'arancia caramellata, miele e datteri avvolti da una traccia empireumatico/speziata che si fa più incisiva a caldo. In bocca, nonostante il robusto residuo zuccherino e l'evidente viscosità, non risulta mai indolente, e anzi la sua forza sta proprio nell'elasticità e nel ritmo che sa imporre allo sviluppo. Da erborinati.

ALBERT MANN
ALSACE RIESLING VENDANGES TARDIVES
ROSENBERG 1998 **90 G**

Proprietari di ben cinque Grand Cru nell'Haut-Rhin (Furstentum, Hengst, Pfersigberg, Schlossberg,

Steingrubler), i Barthelmé possiedono anche tre lieux-dit di ottimo pregio: Altenbourg, Clos de la Faille e il Rosenberg di Wettolsheim. Quest'ultimo terroir, caratterizzato da un terreno argilloso-limoso-calcareo che almeno sulla carta è ideale per varietà come pinot grigio e gewürztraminer, ci consegna invece un Riesling di pregio. Una vendemmia tardiva di impeccabile proporzione in cui la fusione tra zuccheri e acidità, volume e articolazione, è quanto mai risolta. Squisiti anche i profumi (tostature, acqua di mare, idrocarburi e frutti bianchi maturi), ancora compatti e vivi nonostante l'evoluzione. Vale un Grand Cru.

DOMAINE SCHOFFIT
ALSACE GEWÜRZTRAMINER HARTH
CUVÉE CAROLINE 2009 **88 D**

Prodotta nell'arida piana della Harth, nel circondario di Colmar (su terreni ciottolosi) questa Cuvée è un Gewurztraminer adorabile da bere nonostante la piena maturità del frutto e la decisa dolcezza della bocca. Profumi che virano senza indecisioni sul lato speziato/floreale dell'uva (avvolti da una sensazione fumé che mi ricorda i migliori Traminer di Andreas Widmann di Cortaccia) e palato viscoso che non si fa mai appiccicoso. Chiude con un respiro lungo che promette bene per il futuro. Eccentrico nel senso buono.

ALBERT MANN
ALSACE GRAND CRU RIESLING
SCHLOSSBERG 2002 **87+ F**

L'annata 2002 non fu un granché in Alsazia, soprattutto per la produzione di vini secchi, ma questo Riesling Schlossberg è in ogni caso un'interpretazione che vale. Naso nitidamente floreale/tropicale solcato da una nota di "silex" che proviene dai suoli granitici del cru, e bocca di medio peso e di lieve dolcezza che si nutre delle vibrazioni sapido/saline del vitigno. In beva.

ALBERT MANN
ALSACE GEWÜRZTRAMINER 2009 **85+ D**

Varietale tropicale e maturo, spezie e un senso di prevedibilità che se da un lato rincuora, dall'altro lo priva di originalità. Bocca densa e zuccherina, non molle, ma nemmeno dotata di slancio superiore. Volume alcolico abbondante che in chiusura si fa sentire. Da servire a bassa temperatura.

ALBERT MANN
ALSACE PINOT AUXERROIS 2008 **85 C**

Ha un velo di lieviti che fa da legante tra il frutto e il fiore della tipologia, una bocca semplice ma accogliente e uno sviluppo non profondo ma omogeneo nella distribuzione. Bel piglio salino in chiusura. Piacevole.

DOMAINE SCHOFFIT
ALSACE GRAND CRU RIESLING
SOMMERBERG 2004 **85 E**

Si fa notare per un colore maturo e per un naso legnoso/idrocarburoso che non rendono giustizia né alla delicatezza del vitigno né tantomeno alle nobili virtù del suo vigneto, piantato su suoli a disfacimento granitico a nord di Niedermorschwihr. E anche al palato, pieno e sostanzioso come tutti i bianchi di Schoffit, fatica a trovare il cambio di passo del Riesling d'autore.

FRANCIA: CHABLIS

DOMAINE DES MALANDES
CHABLIS PREMIER CRU
CÔTE DE LÉCHET 2007 **88+ H**

Gli Chablis di Jean-Bernard Marchive non sono tra i più esuberanti della denominazione, ma hanno il pregio di conservare con buona regolarità gli elementi di pregio della tipologia: purezza, freschezza e salinità. Caratteristiche perfettamente incarnate da questo prestigioso Premier Cru ubicato sulla riva sinistra del Serein: un vino guardingo nell'approccio - tanto da risultare, in prima battuta, troppo esile - che però a caldo sa crescere in modo convincente, portando in dote l'impronta floreale/minerale tipica della sua terra. Bocca sostenuta da un tessuto sapido di succosa pungenza e chiusura dritta, salata, accarezzata dal sottile respiro del bianco di classe. Merita attenzione e tempo per evolvere al meglio.

DOMAINE DES MALANDES
CHABLIS PREMIER CRU
VAU DE VEY 2008 **87 E**

Posizionato esattamente di fronte al Côte de Léchet, il Vau de Vey è un pendio molto ripido orientato a est che dona chardonnay mai troppo generosi nella struttura, ma per contro raffinati nell'espressione. Ce ne dà una conferma questo 2008, di sottile ma purissimo assetto aromatico (flo-

reale, appena vegetale, minerale) e di gastronomica gustosità al palato. Finale nettamente salino. Saprà crescere e "incicciettarsi".

DOMAINE DES MALANDES
CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS
VIELLES VIGNES 2006 **86 E**

Dei tre Chablis in degustazione è certamente il più robusto al palato e il meno rifinito nei profumi, dal carattere quasi terroso. Bene dunque sia il peso sia il volume, anche se mancano all'appello le sottigliezze e i contrasti dei fuoriclasse. Chiusura austera e appena amarognola, con un soffio boisé che si fa più evidente a caldo. Dubito che possa raffinarsi nel tempo.

FRANCIA: CÔTE DE BEAUNE

DOMAINE RENÉ MONNIER
PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU
LES FOLATIÈRES 2005 **89 F**

Conoscevo l'abilità di Xavier Monnot per alcune ottime annate del suo Mersault Les Charmes, in particolare per un 1999 dalla polpa solare, frutto di vigne vecchissime coltivate nella parte bassa del cru. Una sensibilità che si afferma con chiarezza anche nella costruzione di questo Les Folatières 2005. Ancora un po' segnato dal rovere di elevazione (come tutti i bianchi del domaine, almeno in gioventù), ma capace di riempire il palato con una struttura profonda e calda, snellita al punto giusto da un'acidità viva, "agrumosa" e rinfrescante. Manca solo un po' di levità per raggiungere l'eccellenza.

MAURICE ET ANNE-MARIE CHAPUIS
CORTON CHARLEMAGNE
GRAND CRU 2005 **88+ H**

E' uno chardonnay di tempra solida quello prodotto da questo piccolo domaine di Aloxe-Corton. Ancora ermetico nell'espressione e dunque irrisolto sul piano del dettaglio, ma tutt'altro che rigido o marmoreo, come spesso capita ai giovani Corton Charlemagne. Un vino dunque preciso nell'uso del legno, saldo nel frutto (anche se poco ricamato) e cicciotto al palato, dove si muove con lenta ma carnosa consistenza. Alcuni vivaci guizzi salini rendono più aerea la chiusura. Per i prossimi cinque anni.

DOMAINE PHILIPPE BRENOT
CHASSAGNE MONTRACHET
PREMIER CRU LES REMILLY 2007 **85? G**

En Remilly è tra i migliori Premier Cru di Chassagne, posizionato proprio al di sopra del celebre Montrachet. Un potenziale che purtroppo non emerge, almeno oggi, in questo 2007 che Philippe Brenot produce nella sua cantina di Santenay. Non gli manca di certo lo spessore per imporsi, ma frutto e rifiniture d'alta gamma sono soffocate da un uso del legno a dir poco ardito, che si fa ancora più coprente a caldo. Riuscirà mai a trovare un assetto più sfumato?

FRANCIA: LOIRA / ANJOU

PITHON-PAILLÉ
ANJOU COTEAU DES TREILLES 2009 **88 E**

Di gran lunga il più in palla dei tre Chenin Blanc prodotti da questa piccola maison de négoce con sede a St Lambert du Lattay. Intenso e ben focalizzato nei profumi di mela e cereali (con un apporto di rovere che guadagna definizione a caldo), cremoso e succoso nello sviluppo al palato e davvero impeccabile in chiusura, dove una perentoria vena salina solleva e anima la persistenza. Da stappare dopo l'estate.

PITHON-PAILLÉ
ANJOU MOZAIK 2009 **86+ D**

Ha il suo punto di forza nei profumi, precisi sul varietale ma pure brillanti sul piano del carattere: cerealicoli, floreali, minerali ed evoluti con garbo. Bocca invece meno puntuale, di fibra serrata più che di trama, dal fondo tannico appena amarognolo che penalizza, almeno in parte, la buona persistenza. Si conserva senza problemi a bottiglia aperta.

PITHON-PAILLÉ
SAVENNIÈRES 2009 **86 E**

E' in una fase interlocutoria, come spesso capita quando si assaggia uno Chenin Blanc molto giovane. Ha un naso di mela appassita che ricorda un Mauzac di Limoux e una bocca che sebbene ricca di suggestioni (polputa, fibrosa e ben innervata dall'acidità dell'uva) è ancora priva di una frazione di complessità e di ampiezza. Chiusura rigida e anzi quasi ingessata che conferma le impressioni iniziali,

ma che lascia intravedere buoni margini di sviluppo. Dategli almeno due anni.

SLOVENIA/PRIMORSKA

BONESLAV MERVIČ-JNK
VIPAVSKA DOLINA REBULA 2006 **84+ E**

Il settore occidentale della Slovenia è, come si sa, prossimo al confine italiano. Per tale motivo gli elementi territoriali e stilistici delle tre principali aree vitivinicole della zona (Brda, Kras, Vipava) sono speculari a quelli della collina friulana (Carso Triestino, Collio Goriziano e Colli Orientali). E così, la Rebula 2006 che Boneslav Mervič produce a Šempas, nell'isolata e suggestiva Valle del Vipacco, ricorda da vicino certe Ribolla Gialla di casa nostra, con quel profilo macerativo di media estrazione (più vicino ai bianchi dei Bensa che non a quelli di Gravner, per intenderci) e un lato boisé piuttosto marcato. Bocca intensa e robusta, anche se priva delle migliori sfumature.

BORGOGNA: CÔTE DE NUITS

DOMAINE PIERRE GELIN
CHAMBERTIN CLOS-DE-BÈZE
GRAND CRU 2005 **88 H**

Dei nove Grand Cru di Gevrey, Chambertin Clos-de-Bèze non è solo il più esteso in termini di superficie vitata (subito dietro Mazoyères), ma pure quello che più di tutti contende al mitico Chambertin (con cui confina), la palma del "Migliore" (iperbole di togliattiana memoria che rende bene l'idea). Ma se nell'altro è la potenza della struttura a prendere il sopravvento, qui di solito prevalgono la grazia e una sorta di vigorosa delicatezza. Stephen Gelin, vignaiolo di Fixin, ne produce poche centinaia di bottiglie, frutto di un minuscolo appezzamento che non supera i 600 metri quadrati (!). Il vino, seppur condizionato da una traccia di rovere un po' evoluto (che si fa ancor più evidente dopo lunga aerazione), esprime sfumature balsamiche e floreali di apprezzabile finezza (rosa appassita, china, lieve sottobosco umido) e una bocca di buona spalla e di bei succhi, col finale ben sintonizzato sulle tipiche note di frutti rossi e fiori. Non ha, come detto, un gran rapporto con l'ossigeno.

DOMAINE PIERRE GELIN
GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU
CLOS PRIEUR 2005 **87+ G**

Dei sette Premier Cru posizionati sotto la Côte dei Grand Cru di Gevrey, Clos Prieur è ben considerato per la finezza dei suoi pinot nero, in genere brillanti sotto l'aspetto aromatico e in grado di affermarsi con eleganza al palato. Doti che vengono fuori, anche se solo parzialmente, nel 2005 di Stephen Gelin che, nonostante qualche eccedenza fenolica (che penalizza la fase aromatica), si rivela infatti il più gastronomico fra i rossi di Borgogna recensiti: carnosso, spontaneo, succoso e tannico con misura. Persistenza di cassis e spezie calde. Per un decennio.

DOMAINE HENRY REBOURSEAU
CLOS DE VOUGEOT
GRAND CRU 2005 **85 H**

Al contrario di quanto accade con gli altri "Clos" della Côte de Nuits classificati Grand Cru, non molto estesi e spesso in mano a pochi proprietari (Clos de la Roche, Clos Saint-Denis, Clos des Lambrays, Clos de Tart), la denominazione Clos Vougeot Grand Cru non è sempre garanzia di qualità assoluta. L'enorme ampiezza della sua superficie vitata (50 ettari), lo straordinario numero di viticoltori-proprietari (circa 90) e la generosa produzione annuale (più di 300.000 bottiglie non sono poche per gli standard della regione) non permette infatti di generalizzare. E se è vero che in una buona annata la caratteristica peculiare del Clos de Vougeot è una pienezza robusta con un forte aroma balsamico, è vero allo stesso tempo che non di rado alcune interpretazioni lasciano l'amaro in bocca (in tutti i sensi). E' quello che è capitato al sottoscritto assaggiando il 2005 di Henry Rebourseau, dal naso di buona tipicità (liquirizia, terra e frutti neri) ma dalla bocca serrata, rustica più che austera, incapace di lasciare adeguato spazio al respiro del grande Borgogna. Chissà se e come potrà evolvere.

RODANO MERIDIONALE

CLOS DES PAPES
CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2008 **87? H**

Posta a sud del territorio comunale di Chateauneuf-du-Pape, in un settore avaro di aziende di grandissimo livello

(solo Château Fortia, in quella zona, gode di ottima reputazione anche fuori dai confini locali), Clos de Papes di Paul Avril è per contro uno dei nomi di più solida reputazione internazionale. Il rosso, di solito dotato di grande struttura e di ottime riserve sapide, è prodotto miscelando sia le vigne piantate intorno alla cantina (su suoli sabbiosi), sia le parcelle vitate di proprietà sparse nell'area settentrionale della denominazione (sui tipici terreni sassosi). Questo 2008 (65% di grenache, 20% di mourvedre, 10% di syrah e saldo di counoise, muscardin, vaccarese) è tuttavia lontano anni luce dalla grandi annate assaggiate direttamente in cantina qualche anno fa (1990-1995-2005): il frutto è dolce ma prevedibile (tabacco aromatico da pipa, spezie e frutti rossi) e la bocca, tondeggiante e fine nell'estrazione, risulta un po' in debito di spinta e di calore superiori. Un'annata minore, una fase inclemente o semplicemente una bottiglia sfortunata? Il blasone dell'etichetta merita senz'altro un supplemento d'indagine.

SPAGNA: RIBERA DEL DUERO

BODEGA FELIX CALLEJO
RIBERA DEL DUERO FELIX CALLEJO SEL.
DE VIÑEDOS DE LA FAMILIA 2004 **87 G**

Insiediata sulle alture montane di Sotillo de La Ribera, sulla destra geografica del fiume Duero (siamo nel centro geografico della Ribera), la grande tenuta di Felix Callejo (nata solo nel 1989) può contare su un generoso patrimonio di vigne coltivate oltre gli 800 metri s.l.m. L'altitudine, il clima particolarmente caldo di giorno e fresco di notte (alla fine di agosto di possono registrare 30° di escursione termica), e le caratteristiche fenologiche del tempranillo (uva a maturazione tardiva), si traducono in vendemmie autunnali (si raccoglie tra metà ottobre e i primi giorni di novembre) e in rossi concentrati ma succosi, tannici e fragranti (una sorta di Aglianico con più frutto e meno ruvidezza giovanile). Si muove in questa direzione anche la Selección de Viñedos de la Familia 2004, etichetta di stile internazionale che ogni anno strappa applausi e punteggi eclatanti a Robert Parker. Un vino profondo nel frutto, potente e vivo al palato nonostante il legno sia ben al di sopra dei livelli di guardia (almeno per i miei gusti). Perde grinta a bottiglia aperta.

PORTOGALLO: DOURO

QUINTA DE RORIZ
PORTO VINTAGE 2005 **87 G**

L'annata 2005 fu tra le più calde e siccitose di sempre nella Valle del Douro, un fattore che unito alla straordinaria superficialità dei rocciosi suoli locali ha drasticamente influenzato sia i tempi di raccolta (la vendemmia fu anticipata alla prima settimana di settembre) sia il carattere dei mosti, assai maturi. Non è un caso, dunque, se il Vintage 2005 di Quinta de Roriz, azienda posta nel settore orientale dell'Alto Corgo (sulla riva sud del Douro) appare oggi un vino tremendamente focoso, ciliegioso e cioccolatoso (come sempre), ma privo di quelle sfumature speziate/minerali/grafitose che in genere impreziosiscono un grande Porto. Il 2000, assaggiato qualche anno fa alla Frasca di Gianfranco Bolognesi (quando ancora era a Castrocara Terme) la ricordo come un'interpretazione di ben altra caratura. Detto ciò, anche questa edizione saprà invecchiare senza problemi.

GERMANIA: MOSELLA DOLCI

REBENHOF
MOSEL-SAAR-RUWER ÜRZIGER
WÜRZGARTEN RIESLING
EISWEIN 2004 **93 H**

A differenza dei grappoli colpiti da muffa nobile e raccolti in autunno per le selezioni Beerenauslese e Trockenbeerenauslese, le uve utilizzate per produrre Eiswein, se di qualità, hanno un'acidità davvero elevata che, con la cristallizzazione dell'acqua (si vendemmia in pieno inverno, quando la temperatura oscilla tra i -7 e i -10 gradi centigradi), raggiunge una concentrazione pari a quella degli zuccheri e delle sostanze aromatiche. Per tale motivo, questa eccellente edizione di John e Doris Schmitz più che per il grasso e la densità, brilla per un'eclatante purezza aromatica che richiama gli agrumi amari (lime e bergamotto) e i frutti tropicali (mango e papaya), e per una bocca di scalpitante e a tratti tagliente freschezza fruttata. Chiude con una coda acido/salina che scodinzola a ritmi vertiginosi. Più che granitica è la sua tenuta all'aria.

ALSAZIA: DOLCI

DOMAINE SCHOFFIT
ALSACE GRAND CRU PINOT GRIS
RANGEN DE THANN CLOS S. THÉOBALD
S.G.N. LARME DE LAVE 2001 **98 I**

Se amate i grandi vini dolci e avete una discreta cifra da investire, catapultatevi ad acquistate una bottiglia di questa sensazionale Sélection de Grains Nobles prodotta da Bernard Schoffit nel Rangen de Thann. La straordinaria opulenza zuccherina, la sciropposa viscosità e la longilinea acidità, virtù tipiche della tipologia, qui sono incastrate con esemplare precisione e ricamate da una mineralità "vulcanica" e da un ventaglio di frutti e di spezie la cui purezza è davvero emozionante. Aperto da un mese, è ancora oggi, mentre scrivo, un nettare incantevole, la cui armonia tra le componenti tocca vette a me finora sconosciute. Applausi e inchini.

UNGHERIA: TOKAJI

MONYÓK
TOKAJI ASZÚ ESSENCIA 1988 **92 I**

La Monyok, azienda fondata nel 1972 dal padre dell'attuale proprietario, Norbert Monyok, è una cantina a conduzione familiare che produce Tokaji di stile tradizionale, dal profilo rustico e lievemente ossidativo, e dalla struttura mai troppo viscosa. Si esprime in questo orizzonte stilistico anche l'eccellente Aszú Essencia 1988 assaggiato in questa occasione, frutto di una cernita delle migliori uve (furmint e hárslevelű) coltivate tra Nyulaszo, Betsek, Donz-ka, cru storicamente riconosciuti tra i migliori della denominazione. I profumi, all'inizio frenati da una fastidiosa "pungenza" acetica, crescono alla distanza lasciando spazio a sentori di glicine, prugna secca, tamarindo, balsami e scorza d'arancia candita, avvolte dal sottile sottofondo minerale/vulcanico che rappresenta il marchio del suo terroir. Al palato è grasso e insieme leggiadro, omogeneo eppure ricco di sussulti sapidi, imprevedibilmente fresco nel lunghissimo finale. Tra i vini in degustazione, è quello che più cresce a contatto con l'aria. P.S. I fratelli Iaiani mi dicono che alcune bottiglie della vendemmia 1972 (ancora in listino) oggi sono semplicemente grandiose. Prezzi elevati.