

Questioni d'etichetta/2

ULTIM'ORA

Vitigno Italia 09
Vincitori concorso
VINI PERFETTI 2009:
CATEGORIA ROSSI
Taurasi DOCG 05 di Vesevo
CATEGORIA BIANCHI
Plenio, Verdicchio
dei Castelli di Jesi classico 05
di Umani Ronchi

Un po' mi dolgo d'aver usato il titolo "Questioni d'etichetta" per l'easytodrink del numero scorso perché nel presente articolo ne ha avuto avuto molto più ben d'onde. Per due motivi. Primo, per non aver resistito alla tentazione di citare, oggi, il premio Label Award 2009 indetto dal Gambero Rosso in occasione del Roma Wine Festival di qualche domenica fa: ad aggiudicarselo è stata la doppia etichetta Il Giovane e Il Vecchio di Poggio alla Meta, di cui sotto si parla. Ma il motivo più importante è che per parlarne ho dovuto ignorare i principi più elementari dell'...etichetta, essendo le due labels vincitrici disegnate dal sottoscritto. In realtà il piacere della citazione sta nel fatto che la giuria ha captato bene gli elementi del concept individuandone correttamente le motivazioni. In quanto al Festival della capitale: nuova sede (La città del Gusto) e nuove aziende con il fisiologico buon occhio per il laziale: tra i bicchieri più interessanti due Cesanese, vitigno rosso prima DOCG della regione: uno piuttosto varietale, sincero, ancora in evoluzione progettuale (Compagnia di Hermes), l'altro più ricercato anche nelle caratteristiche di affinamento (Coletti Conti). Notevoli per entrambi i sentori non banali fruttati con possibilità empireumatiche. Risposta temporale immediata a Napoli con la 5a edizione di VitignItalia, quest'anno nella doppia location Castel dell'Ovo/ Grandi Alberghi del lungomare + il Circolo Savoia per l'oramai affermato Cooking for Wine. Come l'anno scorso, Wine and The City, il fuorisalone che abbina degustazioni a generi tra i più disparati, ha preceduto l'evento legando negozi, luoghi d'arte, di cultura e d'intrattenimento con un circuito anche extra-cittadino. Afflusso record, a giudicare dalle affermazioni generali raccolte live nei primi due giorni (probabilmente complice la centralità e l'alto potere evocativo della location), e ci si augura anche un alto livello di qualità partecipativa, fatta di presenze "utili" per far sì che l'evento, oramai affermato dal punto di vista della visibilità, rimanga anche un riferimento fondamentale per chi abbia necessità di una vetrina commerciale dal grande impatto. ☒

ve la diamo a bere

IL GIOVANE - POGGIO ALLA META CABERNET DI ATINA DOC 2007 13,5 VOL.

Definirlo Cabernet mediterraneo, oltre che un'head line, è una realtà incontrovertibile, dato che questo scuro e morbido rubino si avvale del classico blend bordolese (Cabernet Franc/Sauvignon e Merlot) ma è allevato ad Alvito (FR) arricchendosi delle caratteristiche pedoclimatiche di un ambiente ben diverso di quello dei classici dello stesso tipo: morbidezza, dunque, e spettacolare bevibilità le due note più evidenti per questo nettare laziale: l'invecchiamento è solo in acciaio, poi in bottiglia per 6 mesi: in questo senso il termine "Il Giovane", raffigurato in etichetta dal Leone (= forza e giovinezza), va considerato un plauso alla gioia di berlo non troppo distante dalla vendemmia; ma credo sia interessante attendere un po' e conservarne una.

IL VECCHIO - POGGIO ALLA META CABERNET DI ATINA DOC 2006 RISERVA 13,5 VOL.

Ventuno giorni di macerazione ed un anno di barrique di primo e secondo passaggio differenziano "Il vecchio" dal precedente, con un incremento evidente della complessità olfattiva, pur mantenendo quella morbidezza che sembra, dopo varie annate di produzione, una nota irrinunciabile e perciò vero elemento di connotazione. Qui è l'Olivo (saggezza e anzianità) ad adornare l'etichetta, ma l'occhio più attento noterà che ognuna delle due etichette si prosegue nell'altra contenendo ognuna la dicitura dell'altro vino: in oro quello reale e in lucido trasparente l'altro: un inedito dialogo grafico come a ricordarne non solo l'unica matrice progettuale ed ampelografica, ma anche un invito a considerare il vino per ciò che è: vivo. www.poggioallameta.it



Per la rubrica
easytodrink
potete scrivere a
polvere@hommagepress.it