



Gambero Rosso® Forum

Cosa ho bevuto Novembre 2009

Re: Cosa ho bevuto Novembre 2009

di [marwine](#) il 27 nov 2009 14:23

Ieri sera, con un po' di amici, divertente serata ne LA TAVERNA DI SICILIA dall'amico Salvatore d'Amico, mio amico... 😊, Eoliano doc (a tutti gli effetti).

Clima rilassato, ritmo slow, pietanze curate da moglie e mamma. Bonus al risotto al Nerello, alla Bottarga di Cabras, al delicato formaggino Sardo 😊

La linea liquida offerta dal nostro ospite (aspetto qualche anima pia che corregga annate e nomi...):

-EXTREME BRUT 2006 - Cave du Vin Blanc de Morgex et de la Salle

Mi aspettavo qualcosa in più, francamente. In termini di sensazioni aromatiche, di ampiezza ed anche di freschezza. Mela non molto matura, un po' di uva spina. Bocca coerente, dolcina e con finale leggermente amarognolo. Qualcuno ha buttato che fosse prosecco.

-CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU - GATINOIS

Riflessi rosati tenui (ma non è un rosé) per questa bella bolla. Credo - non lo conosco - che la componente di Pinot Nero sia notevole. Ha infatti una bella struttura, scorre veloce, lascia la bocca molto pulita. Piaciuto un bel po'.

-VINUJANCU 07 - I VIGNERI (Carricante, Riesling renano (franco di piede), Greccanico e Minnella)

Vino interessante, come sempre quando Salvo Foti ci mette le mani. Mi è parso complesso, ma non ancora totalmente amalgamato. Sapido e succoso.

-BIANCO POMICE 08 - TENUTA DI CASTELLARO

Giovane azienda, nata anch'essa grazie al contributo di esperienza e capacità di Salvo Foti, delle Isole Eolie.

Il vino, da un 90% di Malvasia delle Lipari e un 10% di altri vitigni autoctoni, da terreno sabbioso-vulcanico (da qui il nome pomice), si presenta al naso con una decisa aromaticità, molto ben bilanciata da sapidità e freschezza. Stessa cosa in bocca, dove concede un bell'allungo. Ottimo esordio.

-SALINA BIANCO LENE 08 - SALVATORE D'AMICO

Da Malvasia delle Lipari, è un vino dai fascinosi toni ossidativi e di macerazione. Una notevole sapidità, fatta di iodio, cenni di capperi e lieve tratto minerale, sostengono l'insieme, fornendo una beva fresca e piena. Bravo Salvato'...

-QUOTA 600 06- GRACI

Mi era molto piaciuto al Vinitaly. Ieri si è confermato. Mineralità rocciosa, lavica, pungente. Poi erbe officinali, quasi mediche. Balsamicità e freschezza anche in bocca, dove l'acidità è quasi eccessiva. Cavallo di razza, il tempo lo saprà ingentilire.

-SALINA ROSSO 07- SALVATORE D'AMICO

Beccato alla prima snasata. Inconfondibile, per me. Frutto rosso, melograno si abbinano a cenni carnosità e sapidi, con una leggera pasta di olive, acciughe appena pescate e un deciso capperi. In bocca scorre veloce, fresco e sapido. Gran vino da pasto.

-VINUPETRA 04 - I VIGNERI

Ricco, austero. Un cavaliere che incede. Trattati nebbioleschi, per le note di fiori secchi e la tensione del tannino, abbinati a cenni floreali e balsamici. Poi radici e frutto rosso. Bocca di grande spessore e pienezza. Legno da manuale. Ancora molto giovane, ma già da sgarrozzare con libido.

-ELORO nonmiricordochénédichi...

Semplice, soprattutto in batteria con i seguenti due, ma veramente ben fatto, con tratti puliti e definiti. E nessuna pesantezza.

-DON ANTONIO 06 - MORGANTE

Per me, sorpresa. Mai bevuto così buono. Amalgamato, fuso nelle sue componenti, equilibrato. Un gran Nero d'Avola, sontuoso, ricco, ma con una beva che non mi aspettavo così piacevole ed agile. Cappello...

-NERO D'AVOLA 07 - BARRACO

Il mio entusiasmo è cresciuto ancora. Freschezza minerale abbinata ad intensità aromatica. Ciliegia croccante, sapidi sentori di capperi. Spesso il Nero d'Avola non mi era risultato così appagante e così poco stancante in bocca. Un vino di grande personalità, teso, dove la massa non indifferente è mirabilmente tenuta a bada da una componente acido-sapida che lo conduce lungo. Tannino carezzevole. Cappello... e cappellino.

-MALVASIA DELLE LIPARI 07 - GAETANO MARCHETTA

Intensa, raffinata, elegante. Forse contrasta un po' con la presenza scenica del simpatico produttore, grande e grosso, ma tanto cortese, gentile e disponibile, ma è proprio così. Un vino dolce intenso negli aromi, precisi e puliti, e dominato da equilibrata freschezza. Beva inusuale per un vino dolce.

-MALVASIA DELLE LIPARI 07 - SALVATORE D'AMICO

Altro stile, stesso piacere. Qui la materia è più polposa, il vino più grasso. La freschezza è però la stessa, sostenendo a dovere il sorso. Note di marzapane, dattero ed

uva sultanina sono ben fuse ai tratti sapidi e balsamici che il mare e la macchia regalano alle uve di queste straordinarie isole.

Grazie a Salvatore ed agli amici per quest'altra bella serata 😊