

aquattromani tutti i Nebbiolo del mondo

5 zone + 6 annate = 11 variazioni di Nebbiolo
illustrate da Gianni Fabrizio e Paolo Trimani

i vini

- 1) Cascina Ca' Rossa Audinaggio Roero docg 2007
- 2) Bricco Maiolica Cumot Nebbiolo d'Alba doc 2006
- 3) Sella Omaggio a Quintino Sella Lessona doc 2004
- 4) Travaglini Trevigne Gattinara docg 2004
- 5) Ar.Pe.Pe Rocce Rosse Sassella Valtellina docg 1997

- 6) Sottimano Cottà Barbaresco docg 2004
- 7) Cisa Asinari di Gresy Camp Gros Barbaresco docg 2000
- 8) Marengo Bricco Viole Barolo docg 2004
- 9) Marziano Abbona Cerviano Barolo docg 2004
- 10) Giacomo Conterno Cascina Francia Barolo docg 2004
- 11) Nino Negri Cinquestelle Sfursat Valtellina doc 1990

la cena

bicchiere di crema di peperoni con tartare di manzo

risotto Carnaroli con topinambour e erbe aromatiche

bocconcini di manzo al pomodoro con patate al Parmigiano Reggiano

tortino al cioccolato bianco con frutta secca

aquattromani tutti i Nebbiolo del mondo

5 zone + 6 annate = 11 variazioni di Nebbiolo
illustrate da Gianni Fabrizio e Paolo Trimani

La serata aquattromani dedicata al Nebbiolo ha avuto un grande successo, avevo pochi dubbi in proposito vista la qualità dei vini selezionati da Gianni Fabrizio che ha mirabilmente condotto la presentazione delle zone e delle aziende.

L'assaggio degli undici vini ha concretamente evidenziato le differenze – anche notevoli – tra vini ottenuti dalla stessa varietà che solo il confronto diretto rende visibili con chiarezza. Le singole irripetibili combinazioni di fattori (la provenienza da zone con caratteristiche geologiche e climatiche molto diverse, l'andamento stagionale mai uguale e le scelte tecniche dei produttori) che ogni bottiglia sintetizza sono risultate evidenti e ci hanno affascinato ognuna a suo modo.

L'idea che ha guidato Cristiana Lauro e me nella definizione del progetto aquattromani è la valorizzazione di grandi zone vitigni vini per il piacere che un assaggio ben illustrato riesce a dare. La qualità della presentazione è cruciale e abbiamo bandito ogni aspetto e riferimento competitivo per non ridurre il valore dei vini a una graduatoria che sarebbe inevitabilmente troppo sintetica rispetto all'esperienza. Nessuna classifica quindi ma è giusto segnalare alcuni caratteri che hanno colpito gli intervenuti e che sono emersi con particolare intensità.

Grande successo hanno riscontrato i Nebbiolo più settentrionali che a Roma sono senz'altro meno conosciuti, è stata una piacevole sorpresa per molti dei presenti e la notevole capacità mostrata da questi vini di affinarsi nel tempo ha favorevolmente impressionato.

Le voci più celebri del Nebbiolo, Barbaresco e Barolo, hanno offerto una serie di variazioni sul tema 2004, annata molto rappresentativa delle loro caratteristiche e ricca di notevoli potenzialità. Giovani e brillanti, hanno mostrato una potenza esuberante e non ancora del tutto risolta ma senza asperità faticose. Fuori dal coro l'unico 2000 che mi ha colpito per la complessità e la giovinezza. I due vini più giovani si sono ben espressi e le loro note più fresche e fragranti sono state l'ideale introduzione al nostro viaggio.

paolo trimani