Bimestrale - N. 168 Aprile - Maggio 2019

CUCINA & VINI

Vent'anni di

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di
Lorenzo Iozzìa
Casa Iozzìa



POSTE ITALIANE S.p.A. spedizione in A.P. D.L.353/03 (conv. in L.27/02/2004 N°46) ART.1 COMMA 1 AUT.C/RM/101/2010

Adami, verticale Vigneto Giardino
d'Araprì, verticale Cuvée XXI Secolo
Ferghettina, verticale Satèn
Discovery Lazio Prezioso • Trinoro e il Cabernet Franc
Hotel Gaberhof in val Pusteria • Librandi, verticale Gravello

9 771128 548057 90168

Il segreto della Gran Cuvée XXI Secolo "Forse fu per gioco o forse per amore..."



DI **FRANCESCO D'AGOSTINO**

È il **vino più rappresentativo** di d'Araprì, azienda spumantistica di San Severo. **Verticale di otto annate** dal 1992 al 2012 della **Gran Cuvée XXI Secolo**, venti anni che conservano integre le radici di un **progetto nato per passione**, diventato modello di sviluppo territoriale



4 marzo 2019, arriviamo nell'affascinante cantina di maturazione posta sotto il centro della cittadina pugliese, mille metri quadrati di sale con soffitti a volta in mattoni, comunicanti tramite corridoi bassi, disegnati nei sotterranei di palazzi del Settecento. Sono le cattedrali sotterranee di San Severo, tre amici ne hanno riportato in vita una piccola parte nel 1990. Ci accolgono **Girolamo D'Amico**, **Louis Rapini** e **Ulrico Priore** (nell'ordine del bell'acronimo che è il nome dell'azienda), insieme alla nuova generazione, **Anna D'Amico**, **Daniele Rapini** e **Antonio Priore**, il futuro di questa straordinaria realtà pugliese. Il caso ci ha portato qui proprio il 4 marzo; il testo di quella emozionante canzone di Lucio Dalla già rimbalza nei cuori dei nostri appassionati ospiti e non può che arrivare a noi. Sedici anni fa la nostra prima visita, ricambiata immediatamente dalla presenza dei tre fondatori con le mogli in occasione della premiazione di *Bere spumante 2004* (il primo nome della nostra guida, trasformatosi in *Sparkle* a partire dal 2010), a novembre 2003. Il meraviglioso verso della canzone calza perfettamente con la storia di Girolamo, Louis e Ulrico che, giovanissimi, nel 1979 decidono di provare a fare spumante metodo classico, avendo a diposizione una vigna e una piccola cantina. Sì, erano giovani e volevano inventarsi qualcosa di interessante da fare nel tempo libero, condividevano oltre che l'amore per la musica quella per lo Champagne. Il territorio offriva loro un'idea, il bombino bianco, le uve tradizionali che tutti vinificavano, dotate di una particolare verve acida, adatte quindi alla trasformazione in spumante. Il loro grande merito è proprio quello di aver dato una nuova dignità a questo grande vitigno, ma ciò che stupisce è il fatto in se stesso quan-

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI AZIENDA D'ARAPRÌ

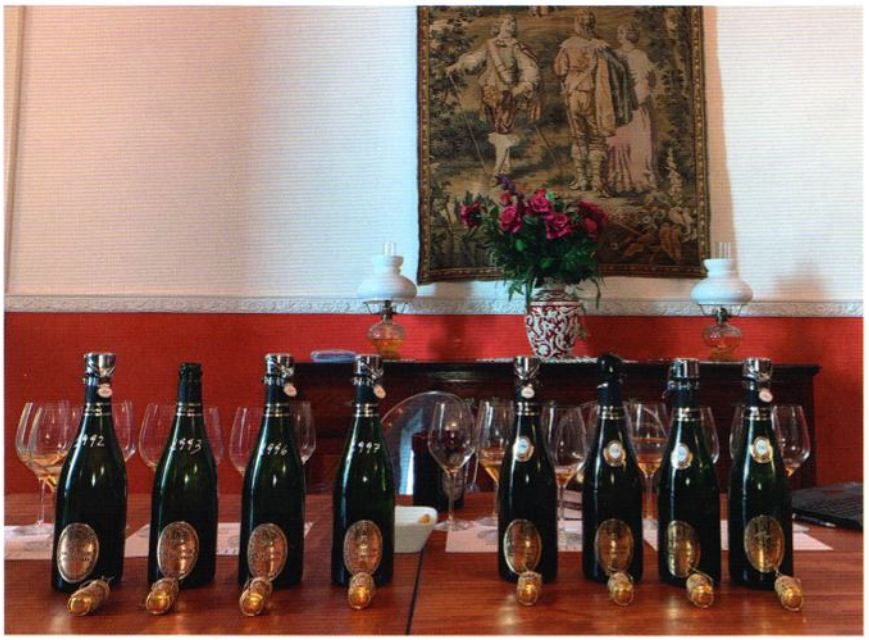


In apertura, vigneto di bombino; sopra, Antonio Priore, Daniele Rapini e Anna D'Amico; sotto, la verticale del 4 marzo

do lo si colloca alla fine degli anni Settanta, sapendo che in Trentino, Franciacorta e Piemonte si stava ancora lavorando per far esplodere i territori con lo spumante secco. Sono passati quaranta anni e quel germe nato "per gioco o forse per amore" è diventato un'azienda con i fiocchi che durante il 2019 tirerà centoventimila bottiglie di metodo classico, poste a maturare, con le altre degli anni precedenti, nelle cattedrali sotterranee di San Severo.

La degustazione

Quando si assaggiano vecchie annate di uno spumante metodo classico si hanno diverse opzioni poiché la bottiglia può essere stata sboccata al momento della commercializzazione oppure per l'occasione dell'assaggio. Nel nostro caso abbiamo avuto un primo lotto di quattro millesimi che erano stati sboccati a inizio 2019 e dotati di un dosaggio di cinque grammi di zucchero: le annate 2012, 2009, 2008 e 2004. La 2012 è quella attualmente sul mercato, le altre tre fanno parte di un cofanetto di vecchi millesimi messo da poco in commercio per soddisfare le richieste dei clienti. Volendo fare una verticale profonda, i nostri amici dovevano prelevare dalle vecchie cataste dei millesimi conservati in orizzontale sulle fecce fini di seconda fermentazione. Tre giorni prima del nostro assaggio le annate 1997, 1996, 1993 e 1992 (quelle che erano in punta da qualche settimana) sono state sboccate e dosate a soli tre grammi di zucchero, più facilmente amalgamabili in settantadue ore. Sono certamente questioni tecniche, perché i quantitativi di zucchero in gioco non influenzano in modo deciso il vino, ma ne caratterizzano certe sfumature gustative. Infatti, questi millesimi vecchi da ventidue a ben **ventisette anni** ereditano il loro carattere dalle uve e dal territorio, dalle pratiche enologiche di prima e seconda fermentazione, dalla lunghissima permanenza a contatto con i lieviti di spumantizzazione, dalle condizioni naturali del luogo dove sono rimaste custodite per tutto questo tempo. Per dovere di cronaca si deve aggiungere che tutti i millesimi degli anni Duemila sono **5 sfere** di *Sparkle* mentre la 1997 prese quattro sfere e mezza nella prima edizione della guida, quella targata 2003, uscita a fine 2002.



Abbiamo cominciato il nostro assaggio dall'annata più giovane, con la consapevolezza che avremmo incontrato un crescendo di complessità. Il **filo conduttore** dei vini è sicuramente una percezione di freschezza, dovuta all'acidità importante e tesa, ma non tagliente, che rende la degustazione molto piacevole per l'invitante contrasto tra vitalità e sensualità coinvolgente delle componenti aromatiche. La sequenza di assaggio è stata continua an-

che se abbiamo fatto una breve pausa di riflessione alla fine del lotto degli anni Duemila, si trattava pur sempre di vini che sono tutti attualmente sul mercato, bottiglie la cui integrità deve essere indiscutibile, anche se il più vecchio ha ben quindici anni di maturazione sui lieviti. Il picco di **emozione** ha coinciso con l'assaggio del **2008**, dove la fusione tra precisione, equilibrio, freschezza, complessità, dinamica e sensualità era forse superiore agli altri; dettagli, sfumature, evidente invece l'attitudine vitale di tutti, la **qualità senza compromessi**.

Siamo poi passati ai quattro millesimi sboccati tre giorni prima della degustazione, "dimenticati" in catasta nelle cantine sotterranee, dove la temperatura è costante tra i 12 e i 14 °C, rimasti sui lieviti in orizzontale per un tempo veramente molto lungo, superiore a vent'anni. Forse in questi casi la differenza di tempo di permanenza sulle fecce nobili influenza poco, e le caratteristiche dell'annata diventano protagoniste indiscutibili dell'assaggio. Il primo, annata 1997, è quello che al naso ha mostrato maggiore maturità, in contrasto con un palato ancora vivace. L'annata **1996** è stata quella **più coinvolgente**, in grado di fondere grande complessità e piacevolezza. Siamo poi passati al 1993, trovando un vino ancora fresco, forse più "spogliato" degli altri in termini di tessitura e per questo probabilmente idoneo a ulteriore evoluzione. Con la 1992 torna a vincere l'evoluzione che lentamente lascia il campo all'austerità, consegnandoci un vino ancora in divenire.

La cuvée di prestigio della *maison* d'Araprì

All'inizio della loro storia i tre intraprendenti giovani avevano a diposizione solo uve bombino, le più diffuse nel territorio. Come dicevamo, la loro fonte di ispirazione era la Champagne e dovendo pensare a un'altra etichetta volevano fare qualcosa di speciale, che uscisse solo nelle annate idonee: il nome era bello e pronto, mutuato dallo Champagne, **Gran Cuvée**. L'occasione di realizzare il sogno si verificò quando trovarono nel territorio un fornitore di pinot nero (che poi divenne loro socio per la cantina di vinificazione). Era il 1991, partiva il progetto Gran Cuvée basato su una maturazione su lieviti di ben **sessanta mesi**. Seguirono tutte le annate e con la **1995** si decise di cambiare nome in **Gran Cuvée XXI Secolo**, sarebbe stato il primo millesimo commercializzato nel nuovo millennio. Ma il progetto non aveva ancora raggiunto il suo completamento: "In Francia si usano generalmente tre vitigni, noi siamo tre,... insomma sentivamo di dover seguire questa 'regola' - racconta Ulrico Priore - e decidemmo di unire l'altra uva diffusissima sul territorio, il montepulciano". Intanto la Gran Cuvée XXI Secolo continuava il suo cammino con un blend di bombino al 70% e pinot nero al 30%. A cavallo del nuovo millennio i tre decidono di iniziare a lavorare con il montepulciano: "Abbiamo sperimentato il montepulciano vinificato in bianco - racconta Girolamo D'Amico - nella Cuvée Annett, realizzata per il venticinquesimo anniversario della nostra azienda". Anniversario caduto nel 2004 e preparato dai tre soci nel 2000. "Aggiungendo il montepulciano - riprende - rendevamo la Gran Cuvée XXI Secolo un prodotto unico della nostra gamma mentre all'inizio aveva lo stesso uvaggio del Brut e del Pas Dosé". Infatti, una vol-

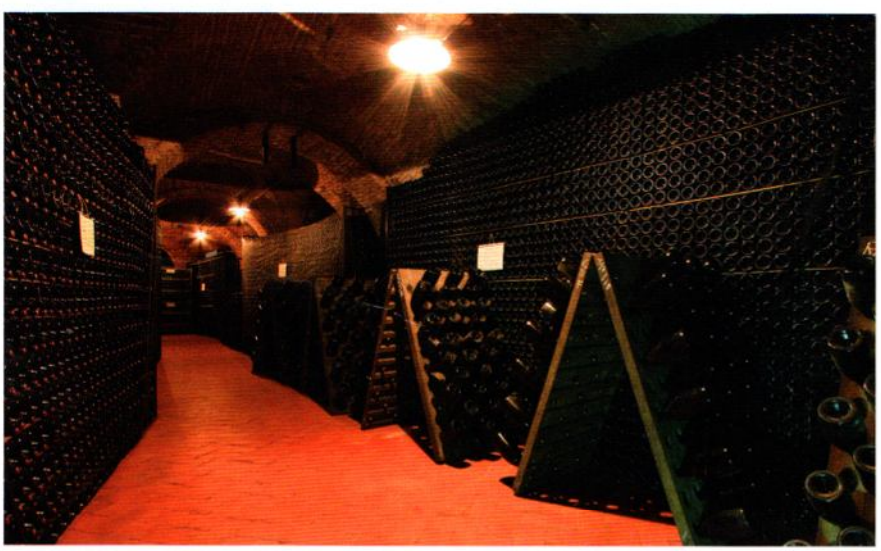




Sopra, la vendemmia del pinot nero; sotto, grappolo di montepulciano

ta iniziata la vinificazione del pinot nero nascono anche i vini più diffusi dell'azienda, i due senza annata che hanno sempre conservato la formula iniziale e tuttora sono a base di bombino, maggioritario, e pinot nero.

"A San Severo il montepulciano c'è sempre stato - riprende Ulrico - era naturale usarlo o provarci. E comunque quando lavoravo da D'Alfonso del Sordo con la Cantina sperimentale di Barletta furono fatte prove di vinificazione del montepulciano in bianco e definiti dei cloni adatti. Noi stessi abbiamo fatto prove e abbiamo conservato il vino bianco, verificando che evolveva bene". Nel blend della Gran Cuvée XXI Secolo entra quindi lentamente il montepulciano talvolta in quota paritetica con il pinot nero, talvolta in quantità minore, conservando sempre la spina dorsale del bombino, variabile tra il 60 e il 70%. "C'è da aggiungere un aspetto importante - interviene Girolamo -. I nostri primi prodotti erano frutto di una vecchia vigna di famiglia di bombino. Quando cominciammo ad aumentare le quantità e le etichette, le uve della vigna più vecchia furono dedicate alla Gran Cuvée, come è d'uso in Champagne". Questo il vero **segreto** dell'etichetta più rappresentativa; il suo blasone è frutto della scelta precisa di dedicarle le uve migliori di bombino bianco, come sempre figlie delle vigne più vecchie, le stesse che hanno generato il fenomeno d'Araprì. A quelle uve se ne aggiunsero altre conferite da tanti altri contadini del territorio che hanno consentito all'azienda di crescere in quantità, alimentando un mercato che nel nuovo millennio era finalmente diventato realmente nazionale. "Oggi è tutto più difficile - prende la parola Ulrico - ovvero molti hanno tolto le vigne e non ci sono state condizione politiche e sociali a sostegno della produzione. Le prime difficoltà di approvvigionamento sono state la spinta per fare un passo che avevamo in testa da tempo". "Prima sceglievamo le uve migliori - interviene Louis Rapini -, avevamo questa possibilità. Sette anni fa siamo stati forzati a sviluppare la parte agricola, ma era la scelta giusta per incrementare l'**identità aziendale**". San Severo nel ventesimo secolo è sempre stato un bacino vitivinicolo produttivo molto grande, dove mezza Italia veniva a rifornirsi realizzando nella cittadina impianti di produzione posti vicino alla ferrovia: i resti di questo periodo di grande produzione e di benessere sono visibili proprio nella zona della stazione di San Severo, dove vecchi stabilimenti ancora con le insegne, ma abbandonati da decenni, sono probabilmente in attesa di un'altra destinazione d'uso. "Qui - spiega Girolamo - a partire da dieci anni fa ci sono stati forti incentivi all'espianto. E proprio i più anziani hanno tolto le vigne, i migliori fornitori di uve. Siamo quindi stati forzati a incrementare il nostro. E poi purtroppo non c'è ancora stato il ricambio generazionale. Quelli che hanno conservato e ampliato le proprie vigne sono i cinquantenni mentre i giovani non sono ancora interessati, come invece capita in altri territori italiani". Su questo argomento i tre sono molto coinvolti, non perché hanno la fortuna di aver trasmesso ai propri figli il valore culturale dell'azienda vitivinicola dopo che questi avevano fatto le loro scelte di studi universitari (ricordiamo che i tre sono un architetto, un ingegnere e un tecnologo agrario), ma perché questo valore culturale non è ancora diventato una conquista

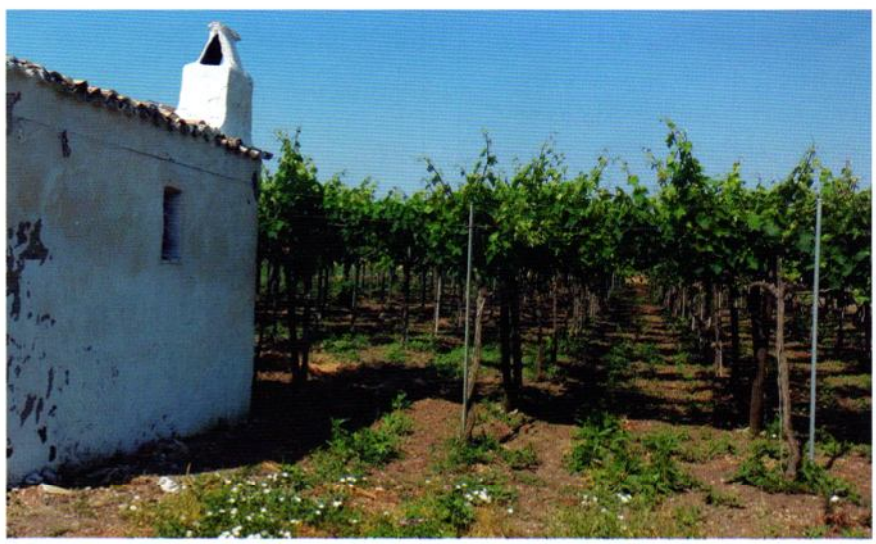


Scorcio delle cantine sotterranee

sociale. "Qui i giovani - afferma Ulrico Priore - non hanno ancora decifrato che il contatto con la terra sia un valore, nonostante quanto sia accaduto nel modo del vino, si tratta di una consapevolezza solo negli *over* quaranta". "I nostri genitori ci inculcarono il messaggio della terra - aggiunge Girolamo - e noi tre siamo riusciti a restarci sempre in contatto, anche se abbiamo fatto altre esperienze in parallelo. Oggi peraltro la campagna non è più fatica come una volta, è decisamente più faticoso il lavoro di quei ragazzi che passano le giornate facendo centinaia di consegne nelle città".

Attualmente i d'Araprì hanno superato il 60% di autoproduzione di uva e poi hanno un socio storico con cui condividono la cantina di vinificazione. "Il nostro progetto - riprende Girolamo - è quello di arrivare ad avere la nostra struttura di vinificazione non perché non ci troviamo bene, ma per chiudere il cerchio e poi negli ultimi nove ettari che abbiamo acquistato c'è lo spazio per realizzarla".

Non smettono di progettare il futuro i tre amici e per il cinquantesimo anniversario pensano di realizzare un altro vino diverso, un pinot nero in purezza con otto anni sui lieviti. Un'occasione per scoprire il linguaggio di un vitigno che ormai si è acclimatato da decenni. Si tratta del primo pinot nero che hanno utilizzato, quello con cui nacque la Gran Cuvée. Più tardi si aggiunse un clone di origine francese, compatto e a maturazione anticipata, acquistato da Rauscedo. Quello originale, trovato nel territorio, è invece spargolo e più tardivo. "In campagna abbiamo recuperato - continua Girolamo - talee di quello spargolo e le stiamo facendo innestare in una nuova vigna, direttamente in campo, da due signori anziani che hanno conservato questa competenza. Otteniamo piante più solide da un punto di vista di resistenza ai patogeni". "C'è da aggiungere un aspetto molto importante per la viticoltura di questo territorio - aggiunge Ulrico -. Tutti potete vedere quanto la zona sia stata deturpata dalle pale eoliche, sono moltissime. Il **vento** è uno dei vantaggi di questa area, evita ristagni e combatte i parassiti". "In queste condizioni - riprende Girolamo - e con una presenza fondamentale di **luce** e **calore** abbiamo continuato a scegliere la **viticoltura a tendone**, più adatta per fare base spumante. La follia è che se fossimo passati al filare avremmo ottenuto undicimila euro di finanziamento a fondo perduto per ettaro. In vitivinicoltura conta il progetto e la qualità si fa con la quantità per pianta, anche il filare può portare trecento-quattrocento quintali per ettaro. Noi per esempio non abbiamo necessità di fare grado zuccherino, ma piuttosto di conservare acidità in un'uva matura. Insomma, per riconoscere i finanziamenti non si fa un'analisi per obiettivi di produzione, ma si impone un modello. Controllare le quantità prodotte è complesso e difficile, verificare il sistema di allevamento è facilmente riscontrabile. Sempre in questa ottica miope, c'è stata una legge regionale che finanziava gli impianti di spumantizzazione. Ne hanno fruito solo due aziende in tutta la Puglia perché si finanziava solo l'acquisto delle macchine e quindi di autoclavi per il metodo Charmat, senza rendersi conto che nel caso di uno spumante metodo classico la cantina di stoccaggio equivale al recipiente di maturazione. Giusto finanziare le attrezzature, ma è necessario mettere sullo stesso piano i due metodi pro-



Scorcio dei Vigneti

duttivi. Quando ci chiedono perché abbiamo fatto metodo classico rispondiamo immediatamente che soldi non ne avevamo, avevamo il tempo e la cantina".

Tornando alla Gran Cuvée XXI Secolo, è figlia di uva che alla vendemmia risponde ai seguenti parametri: zuccheri intorno ai 16 grammi per litro, acidità totale almeno 6 grammi per litro, ma possibilmente sopra il 6,5 e pH tra 3 e 3,15. Da sottolineare che il bombino della vigna vecchia trovi il suo equilibrio nelle condizioni più interessanti, coniugando alta acidità e alti zuccheri. Le uve sono pressate con la classica Vaslin a piatti e si esegue una prima pressatura a 0,8 bar e poi una successiva a 1,45 in modo che alla fine da cento chilogrammi di uva si estraggano cinquantacinque litri di mosto. Il mosto si pulisce per decantazione e il fondo si recupera passandolo in filtri rotativi. Segue la fermentazione con controllo della temperatura e a zuccheri quasi esauriti si effettua un primo travaso. Un ulteriore travaso si effettua dopo venti giorni, riuscendo così a eliminare il 90% della feccia. Leggermente sporco resta in vasca fino a gennaio. Si effettuano poi in sequenza la chiarifica, la filtrazione e il taglio. Sulla massa finale si esegue la stabilizzazione tartarica abbassando la temperatura. I vini non fanno malolattica (il malico è tra uno e due grammi per litro) e nelle condizioni di pH piuttosto basso (3,08-3,12) il processo non parte e neanche si rischia in bottiglia. Siamo testimoni, le bottiglie durano un'**eternità**.



La degustazione della Gran Cuvée XXI Secolo

A cura di Francesco D'Agostino, Fabio De Raffaele, Antonio Pellegrino

2012

12,5% vol - Uve: bombino bianco 70%, pinot nero 20%, montepulciano 10%
Inverno freddo, primavera piovosa ed estate equilibrata con settembre eccellente

Finezza, femminilità e potenziale

Giallo chiaro dal perlage finissimo, fonde il frutto polposo e il fiore articolato e invitante di acacia, magnolia, camomilla, biancospino e mimosa, mentre l'arancia è anche in scorza caramellata, accompagnata da cedro, mandarancio e bergamotto, e poi mandorla, con toni dolci di mirabelle, di pera, anche in distillato, e ancora gelso, cachi e uva spina, ananas, distillato di prugne, confetti alla cannella, mentre si affaccia la nota balsamica di macchia estiva insieme alle freschezze di melissa, gli accenti tostati di mandorle e nocciole, fusi a fragranze dolci di delizia al limone, tutti sfumato da respiri minerali di gesso. Fresco e salino, cremoso, dinamico e teso, dallo sviluppo vibrante che sollecita la salivazione, è ben integrato dalla struttura adeguata. Il frutto, subito freschissimo, riprende il profilo del naso, poi si addolcisce e diventa più polposo fino a cenni di gelatine e caramella, in progressione cresce la sapidità che sollecita percezioni di salgemma, mentre gli altri aromi del naso si ritrovano fusi e in secondo piano.

2009

12,5% vol - Uve: bombino bianco 70%, pinot nero 20%, montepulciano 10%
Inverno freddo ed estate calda e ventilata, anticipo vendemmia, uve ricche

Complessità, golosità e grande tensione. Sontuoso, vibrante

Giallo dai riflessi dorati con perlage fine, accoglie fragrante e gentilmente tostato, di pane, pasticceria soffice, nocciole, fino a cenni di torrone bianco e caramella mou, confetti alla cannella e zenzero. Si allarga e il frutto ricorda ananas, anche in nettare, banana, arancia e mandarino polposi, percorsi da respiri floreali secchi e appassiti con nuance di fiore di agrumi. E poi note di confetti insieme a susina matura, mela e pera, declinate anche in pasticceria e in distillato, con nuance di anacardi e zenzero candito, percorsi da respiri di selce e di timo. Freschezza e salinità sono decise, grande la vitalità, dinamica e croccantezza sostengono un profilo fruttato molto fresco, che in progressione diventa complesso, ricco di agrumi, espressi anche in gelatine, e pasticceria insieme a sentori di pasta di mandorle, con la nota minerale a fare da trait d'union con la fase finale che rivela toni di cappuccino, pasticceria alla frutta secca e bignè alla crema di caffè.

2008

12,5% vol - Uve: bombino bianco 70%, pinot nero 20%, montepulciano 10%
Inverno piovoso, primavera mite ed estate calda e ventilata. Uve eccellenti

Profondità e avvenenza, armonia musicale, emozione

Giallo dorato brillante con perlage sottile, approccia con uno stile fatto di chiaro scuri nel giustapporre aromi di frutto fresco e in distillato con note minerali di pietra focaia, ardesia, polvere da sparo e anche grafite e belle tostature. Arancia, cedro, mandarancio, limone, freschi e in gelatine, si fondono con mela e prugna, anche in distillato, con pera, nocciola e mandorla anche pralinate, frolle, con crosta di pane tostato, e ancora pesca, nespola, albicocca, ananas, banana, con note di miele di castagno e anche torrone bianco, confetti, fichi in confettura e dattero fresco, percorsi da timbri boisé e toni di babà. Pieno e teso al palato, dinamico e ancora vibrante, ha struttura potente e grande vivacità gustativa. Cremoso e salino, sollecita sul palato con grande fusione lo spartito articolato del naso, con la dialettica minerale a sostenere il quadro che in dolcezza arriva a percezioni di cioccolato bianco con pepe. L'armonia.

2004

12,5% vol - Uve: bombino bianco 70%, pinot nero 20%, montepulciano 10%
Inverno mite, primavera tardiva, estate bilanciata ed eccellente inizio autunno

Avvolgente, complesso, dinamico e di mineralità tattile

Oro liquido con bollicine sottili, si rivela subito complesso e particolarmente invitante nelle declinazioni minerale di polvere da sparo insieme a grafite, pietra focaia che si fondono con le gelatine di agrumi, di mela, di pera, di susina, mentre sale la componente di pasticceria nei riconoscimenti fragranti e vagamente tostati di panettone, insieme alla marmellata d'arance, con mandorla e nocciola pralinate. Si allarga ancora su toni di distillati di frutta con note di pasta di mandorle, di frutta secca pralinata, di torta deliziosa alla confetture di albicocche, bignè, miele, confetti al cioccolato, mentre diventa centrale il frutto ora polposo e fresco e l'insieme è sfumato da respiri di macchia mediterranea estiva. Ricco e teso al palato, molto fresco, sapido e croccante, esprime un contra-

sto di sapori che fa salivare e invita al nuovo assaggio. È un incontro di freschezze e dolcezze fuse da una grande mineralità. Il frutto è polposo e agrumato e si incontra con la pasticcera, percorsi da toni di selce, pietra focaia e salgemma. E si ribeve.

1997
12,5% vol - Uve: bombino bianco 70%, pinot nero 30%
Primavera fredda, estate calda e siccitosa. Annata scarsa con uve in ottimo stato

Evoluto e freschissimo

Oro antico, alla prima olfazione si rivela evoluto, poi si apre e scopre toni di miele di melata insieme a note balsamiche di macchia montana, a respiri di origano secco, con fico secco alla mandorla infornato, carruba e toni di chinotto candito. Il suo viaggio continua e si scopre albicocca e ananas disidratate, con note boisé, fino a cenni torbati che si giustappongono al caramello e si torna su registri vegetali di erbe officinali come ruta e genziana, speziature di radice di liquirizia, nuance di fiori secchi. Tra le note complesse vegetali e minerali si scopre una dolcezza golosa di crostata alla confettura di fichi e di créme brûlée. Palato cremoso, vivo, sapido, bilanciato, progressivo, più vitale del naso, dai risvolti di frutto anche fresco, la fragranza della crosta del panettone, accenni vegetali di erbe officinali, pasticceria alle confetture e chinotto in tutte le salse, con risvolti di frutti chiari e finale scuro di liquirizia, ardesia e pasticceria tostata.

1996
11,5% vol - Uve: bombino bianco 80%, pinot nero 20%
Inverno e primavera con piogge regolari. Estate torrida. Uve perfette

Ancora integro, molto complesso, emozionante

Oro antico con riflessi ambra e perlage sottile, è complesso, profondo, particolare nel proporre toni vegetali di ruta, insieme al frutto disidratato di uva, albicocca, ananas, arancia, banana, prugna mentre sale una nota floreale di rose e viole appassite, e ancora dattero secco, tamarindo e noce brasiliana; esuberante, esprime la speziatura di ginepro, cannella, radice di liquirizia, con cenni di rovo, asparago selvatico e salvia cotta, e poi cotognata, panettone, miele, mosto cotto, sfumati da riflessi minerali articolati dallo iodio, agli idrocarburi, dal salgemma alla grafite, giustapposti a toni di torta diplomatica. Vivo, integro, sapido, progressivo, di tessitura continua, è ancora vibrante sul palato, suscita salivazione e invita la beva, riprende la tavolozza del naso con le note scure di frutto in evidenza, insieme alla caramella d'orzo e tanta speziatura.

1993
12,5% vol - Uve: bombino bianco 80%, pinot nero 20%
Inverno regolare ed estate equilibrata e con piogge regolati. Uve ottime

Carattere olfattivo fresco, agile di beva

Giallo dorato deciso, accoglie su toni tostati di caffè insieme a nette note di anice e polvere da sparo, mentre salgono le note chiare del frutto in gelatine di arancia, cedro, pera, ananas, insieme a miele di acacia e agrumi, percorsi da note balsamiche di menta e sandalo; un flash di freschezza decisa si avverte negli intriganti toni di arancia rossa, con ananas e banana, fresche e disidratate, cachi maturo, frutta secca pralinata, in bel contrasto con toni di ardesia e cenni di grafite; generoso rivela sentori di croccante e pepe nero per cambiar poi tono su cenni di fiori gialli appassiti. In bocca è fresco e salino, di tessitura meno densa degli altri. Tutto minerali e agrumi, miele d'acacia e caramelle, con la progressione minerale che diventa protagonista insieme alla speziatura.

1992
11,5% vol - Uve: bombino bianco 70%, pinot nero 30%
Inverno rigido e piovoso, estate siccitosa e calda

Maturo e austero

Oro antico luminoso, rivela immediatamente il tempo, nei toni di fico, carruba, prugna disidratata, uva passa, tutti un po' scuri ed evoluti; lentamente si apre e cambia passo, troviamo la caramella d'orzo, la polvere di caffè e poi si rinfresca esprimendo il frutto di arancia disidratata e candita, albicocca secca, susina disidratata, con cenni di frutto in distillato, avvolti da fragranze di panettone. L'insieme è percorso da respiri minerali di selce e ardesia, da speziatura di cardamomo e ginepro, mentre la frutta secca ricorda pistacchio e noce brasiliana. Sapido, fresco, bilanciato, teso, di tessitura media, manifesta una mineralità salina in primo piano che diventa protagonista rendendo il finale dal profilo austero, mentre il frutto si rivela più fresco e mentolato, accompagnato dalle note di marmellata e da toni boisé.

