

VINO



SCELTO DA GIORGIO PINCHIORRI



Un Cervaro della Sala, acacia e agrumi per sedurre il palato

Per anni abbiamo ricercato vini nuovi da inserire nella grande lista dell'Enoteca: vini che prima non esistevano, ottenuti dai produttori sia attraverso la tecnologia in cantina sia con attenzioni e innovazioni in vigna. L'evoluzione qualitativa è nata nel 1968 con l'avvento del Sassicaia. Da allora si può ipotizzare che dal Nord al Sud d'Italia, isole comprese, siano stati proposti al mercato ben oltre trentamila nuovi vini. Una quantità che attualmente ha provocato una Babele anche tra gli appassionati. Per quasi quarant'anni le novità hanno appagato la curiosità e aumentato il consumo dei vini di alta gamma, ma da qualche tempo constatiamo che la nostra clientela è molto tiepida nell'accettare le molte "fantasie". Quando gli ospiti scelgono senza chiederci suggerimenti, si rivolgono a vini che hanno una storicità o una fama di rilievo. Un vino italiano tra i più richiesti è il Cervaro della Sala, prodotto da Antinori nella Tenuta Castello della Sala in Umbria. La prima vendemmia risale al 1985 e in poco tempo è diventato un punto di riferimento per gli appassionati, continuando a riscuotere consensi. Attualmente consigliamo l'annata 2007 con il "Polpo cotto nell'olio di oliva, con crema di pomodoro e maionese di patate". Questo vino si esprime con attraente complessità di profumi che variano dall'aromaticità degli agrumi alla pera, fino ai fiori d'acacia che si uniscono ai sentori freschi di una delicata mineralità, riscontrata soprattutto nel retrogusto. La sua struttura riempie il palato con toni burrosi e nocciole. L'esperienza che abbiamo acquisito nel degustare e servire questo vino ci permette di affermare che può evolversi ulteriormente per almeno 10-12 anni.

(testo raccolto da toni cuman)

www.antinori.it ●

(TESTO RACCOLTO DA TONI CUMAN)