

# il racconto della degustazione

## il racconto della

sandro sangiorgi

*La degustazione si è svolta in due momenti. Il primo alla fine dell'agosto di quest'anno in Valtellina, dove abbiamo verificato in diretta la vocazione gastronomica di tutti i vini; il secondo a Roma due settimane dopo, con le bottiglie aperte, è stato ancora più importante perché è emerso in modo inequivocabile il potenziale evolutivo delle annate recenti.*

*Avremmo voluto raccontare un maggior numero di vini, ma l'Arturo Pelizzatti Perego non è stato molto previdente nei confronti delle sue bottiglie migliori e le ha sempre vendute tutte, non pensando a quanto sarebbe stato utile sentirle a distanza di tempo dalla loro uscita. Possiamo capirlo. Dopo essersi tenuto il Rocce Rosse per così tanto tempo prima di venderlo, come minimo nove anni, sentiva forse il dovere di accontentare più clienti possibile. In ogni caso, la famiglia ha attinto alle scorte più recondite per soddisfare la nostra sete di racconto.*

*Le schede ripropongono l'ordine di servizio: prima un Grumello e un Sassella, con all'interno un confronto tra due annate importanti come '95 e '99, così da delineare con chiarezza due terroir diversi; poi la degustazione del Rocce Rosse, anch'esso ottenuto nella mitica Sassella, ma in un settore differente. Come di consueto siamo partiti dal millesimo più vecchio, il 1964, del quale abbiamo apprezzato la raggiunta delicatezza, per chiudere con l'aristocratica solidità del 1997.*

*Le schede hanno il classico sviluppo, con la descrizione dei quattro momenti e le note nelle quali mettiamo in evidenza ciò che abbiamo amato e ciò che ci ha convinti di meno; tra queste troverete anche alcune informazioni di carattere generale. Quasi tutti i vini hanno meritato il commento sul matrimonio col cibo. A questo proposito ho il piacere di ringraziare la famiglia Pelizzatti Perego per aver accolto le nostre richieste e l'Agriturismo Stella Orobica che ci ha ospitato nei giorni valtelinesi. Giuliano e sua mamma Elisabeth, attraverso le loro attenzioni, hanno contribuito personalmente all'approfondita comprensione dei vini degustati.*

*Infine, una parola sul Rocce Rosse che promette di essere il più buono del decennio, il 1999 che si sta affinando in bottiglia: ha una severità dolorosa e un'energia inesauribile, è ancora molto chiuso e non è detto che si aprirà moltissimo, ciononostante possiede una generosità infinita.*

114

### **Grumello Buon Consiglio 1995**

Granato con chiara presenza della vena arancio. L'impatto odoroso è pungente, quasi aggressivo, spingono i sentori eterei e di formaggio, anche la volatile fa la sua parte e limita la compostezza dell'insieme; tuttavia, la peculiare florealità della tipologia si ritaglia uno spazio resistente nel bicchiere che si svuota.

Il sapore è sottile, la sua vitalità sorprende alla luce della maturità cromatica; manca il sostegno del corpo quando il liquido scorre nel cuore della lingua; molto bene invece il rientro odoroso dopo la deglutizione, durante il quale si respira la parte migliore del profumo.

- IL CAMPIONE ASSAGGIATO HA SUPERATO IL MOMENTO DI MASSIMO FULGORE, LO DIMOSTRANO IL NASO, SOVRASTATO DALL'ETEREITÀ, E LA FIBRA INCERTA DELLA STRUTTURA; TENENDO CONTO DELLE ASPETTATIVE AZIENDALI, È UN PUNTO NEGATIVO.

+ IL TALENTO CRISTALLINO DEL TERROIR È INTATTO E SI COGLIE ATTRAVERSO LA DELICATA LINEA AROMATICA CHE LEGA IL VITIGNO AL LUOGO.

AD ALCUNI DEGUSTATORI NON È PIACIUTO IL TONO ANIMALE DEL PRIMO IMPATTO, AL PUNTO DA CONSIDERARLO UN VERO E PROPRIO DIFETTO; ALTRI HANNO MESSO IN LUCE CHE LA COMPONENTE ORGANICA DIVENTA PARTE DI UNA STRATIFICAZIONE ODOROSA E PER QUESTO NON PUÒ ESSERE CONSIDERATA UN LIMITE.

IL PRINCIPALE VIGNETO CHE CONFERISCE LE UVE PER QUESTO VINO È PROPRIO SOPRA LA CANTINA.

L'ANNATA 1995 È RICORDATA COME SPLENDIDA, LA RACCOLTA FU COMPLETATA A METÀ OTTOBRE.

### **Grumello Buon Consiglio 1999**

Granato poco intenso, brillante e con riflesso arancio. Naso ricercato e aereo, la sua leggiadra volatilità mantiene un modo graduale, cosicché l'effluvio non viene consumato in tempi brevi e si trasforma nel bicchiere offrendo una discreta ampiezza.

In bocca è setoso, continuo e regolare, l'equilibrio tra le forze del sapore ha un'intonazione positiva; allo stesso modo la sua definizione è un confine oltre il quale il liquido non va, non evoca sussulti nelle sensazioni finali.

+ RISPETTO ALLA VERSIONE 1995 APPARE PIÙ IN FORMA, MA NON NECESSARIAMENTE MIGLIORE; SUL CONFRONTO TRA LE DUE ANNATE, UN DEGUSTATORE METTE IN LUCE IL TONO GIOVANILE DEL '95, INVERO ANCORA BLOCCATO, RISPETTO ALLA VELLUTATA PRONTEZZA DEL 1999 CHE RICORDA I FRUTTI DI BOSCO MATURI E LASCIA UNA SPEZIATA MINERALITÀ.

LA VENDEMMIA È CONSIDERATA OTTIMA E SI CHIUSE ALLA FINE DI OTTOBRE.

L'accostamento tra Bresaola e Valtellina non è così immediato quanto la loro identità geografica farebbe immaginare: scegliamo questo Grumello 1995 per la sua godibile scorrevolezza che non disturba la fibra della carne essiccata.

### **Sassella Vigna Regina 1995**

Granato poco intenso ma più omogeneo e pieno. Naso carnoso e decisamente più schierato rispetto ai Grumello: non mancano le stesse note di formaggio del coevo, ma in questo caso la varietà è movimentata con sentori di sottobosco, spezie, terra e sangue.

# la degustazione

## Ar.Pe.Pe.

La medesima complessità odorosa si riverbera in bocca, il vino ha una longilinea asciuttezza che alimenta la dinamica; autorevole nell'impatto, sa chiudere con una vibrante suggestione di erbe di montagna.

+ LA TENUTA NEL BICCHIERE E L'USCITA DI SFUMATURE DI FIORI MACERATI SONO SEGNI DI UN OTTIMO STATO DI SALUTE, INOLTRE LE MOVENZE GRADUALI DELLO SVILUPPO CONFERMANO LA MATURITÀ DI TANNINI ESTREMAMENTE ORDINATI. NELLA DISCUSSIONE DOPO L'ASSAGGIO È EMERSO CHE IN QUESTO VINO SI NOTA LA STOFFA DEL MILLESIMO '95: LA SUA RIUSCITA, CONDIVISA DA POCHISSIMI LUOGHI ITALIANI (VULTURE), RISIÈDE NELLA VENDEMMIA COMINCIATA TARDI, COME SEMPRE PER L'AGLIANICO IN GRAN PARTE DELLA CAMPANIA E DELLA LUCANIA, E CHE ALLORA SFRUTTÒ TRE SETTIMANE DI OTTOBRE MARCATE DA UNA MEMORABILE LUMINOSITÀ.

*I profumi di formaggio fanno pensare all'accostamento con gli sciatt, bocconcini di formaggio fritti in una pastella di grano saraceno: vengono consigliati come antipasto, ma se il formaggio è saporito e intenso possono essere un ottimo secondo piatto; la loro forma panciuta e irregolare ha convinto i Valtellinesi a chiamarli sciatt che significa rospo. Il Sassella '95 ha la gradualità per farci godere della calda croccantezza e per reggere la concentrazione di gusto della materia prima usata.*

### Sassella Vigna Regina 1999

Granato cristallino con riflesso rosa-arancio.

Il profumo è quasi contratto rispetto alla plasticità del 1995, molta più liquirizia e meno carnosità, più prugna e arancia e meno terra; nonostante sia d'intonazione matura, lo sviluppo non si fa mai voluttuoso e conserva un'aristocratica magrezza.

In bocca la sua fisionomia scabra è esasperata dall'incisività dei tannini e dell'acidità che torna dal fondo con la sua appuntita durezza; manca la luce del '95, tuttavia il vino ha una struttura articolata e profonda.

+ QUESTO NON È UN NEBBIOLO PER TUTTI, DIVISO TRA CHI LO DEFINISCE «UNO SPENDIDO ANORESSICO» E CHI INVECE SI CONCENTRA SULLA PERSISTENZA DELLE SENSAZIONI FINALI; LASCIA INTENDERE L'IMPRONTA TIPICA DEI MIGLIORI VALTELLINA, A METÀ STRADA FRA MINERALE CRUDEZZA E DECADENTE MATURITÀ.

LA VIGNA REGINA È UNA SOTTOZONA DELLA SASSELLA, DELLA QUALE VANNO SOTTOLINEATE LA PIENA ESPOSIZIONE MERIDIONALE E LA CONFORMAZIONE SCISTOSA DEL SUOLO.

*Il sapore asciutto e lo sviluppo essenziale lo rendono adatto ai taroz, caratteristico piatto "povero" nel quale una purea di fagioli, patate e fagiolini viene distesa in una pirofila e alternata, strato per strato, a cubetti di formaggio; il condimento è burro rosolato con cipolla e pepe.*

### Sassella Rocce Rosse 1964

Granato velato con riflesso arancio, ancora vivo.

Il modo di porsi del profumo è al tempo stesso penetrante e chiuso, una contraddizione solo apparente se pensiamo che l'alcol ha costruito una sorta di velo protettivo ed è quindi il primo a uscire dal bicchiere; dall'iniziale reticenza si passa a un'espressività sensuale, continua e di rara finezza: accanto a sentori di caffè, di carne e di piccoli frutti rossi, si affiancano sfumature di erbe che aprono la strada alla pregnante vena ferrosa.

La bocca è misurata, precisa, viva, la tensione croccante del sapore ricorda la mela annurca, lo sviluppo esibisce una bevibilità desiderabile, la freschezza del palato non è cristallizzata dal tempo ma coinvolta nel preservare le doti del liquido.

+ A UNA SETTIMANA DI DISTANZA, DOPO ESSERE STATA TRASPORTATA IN GIRO PER L'ITALIA, LA BOTTIGLIA APERTA DI QUESTO 1964 HA CONTINUATO A RIVELARE UN'INTIMA RICCHEZZA: ALLE SENSAZIONI DI LUMINOSO CALORE DI UN'ANNATA PERFETTA SI SONO UNITE NOTE DI SPEZIE, DI CACAO E DI FOGLIE; INOLTRE LA FIBRA DEL SAPORE NON SI È SMAGLIATA. I TANNINI NON SONO ANCORA DOMI, A CONFERMA CHE UN TOTALE AMMORBIDIMENTO DOVUTO AL TEMPO È SOLO TEORICO; PARTE DELLA CIURMA HA AVVERTITO UN'ASTRINGENZA SECCA: È PROBABILE CHE CIÒ SIA DOVUTO A UNA TECNICA PRODUTTIVA PIÙ ESTRATTIVA.

UN ALTRO ASPETTO CHE HA INCURIOSITO TUTTI È STATO IL GUSTO TENERO DELLA PRUGNA SOTTO SPIRITO CHE RICORDA IL PORTO: NON C'È NULLA DI CADUCO O DECREPITO, È ESATTAMENTE QUELLO CHE ACCADE AL GATTINARA DEL RACCONTO DI MARIO SOLDATI.

*Un bitto stagionato ma non ancora marmorizzato dal tempo: la sua grassezza dona ancora un filo di elasticità alla pasta, così che il vino può ammansirne la fibra.*

### Sassella Rocce Rosse 1984

Granato trasparente ancora uniforme, la vena arancio è viva.

Naso caldo e avvolgente, sa di melograno e rabarbaro, poi di caffè e liquirizia, notevole è la sua mobilità nel bicchiere che esprime un'originalissima composizione di luce e freddo.

In bocca ha tensione e complessità: come tutti i vini della verticale si sviluppa in lunghezza, a ciò aggiunge una rara capacità di possedere il palato, unendo la sua forza tattile alle vibrazioni delle sensazioni finali.

+ ARMONIA PURISSIMA GENERATA DA UNA STAGIONE CHE QUASI TUTTE LE REGIONI D'EUROPA CONSIDERANO TERRIBILE MA CHE IN VALTELLINA, COME AVVENUTO NEL 2002, HA BEN ALTRA REPUTAZIONE.

E' STATA LA PRIMA ANNATA DELL'AZIENDA AR.PE.PE.: SE IL VIGNETO AVEVA IL REGIME COLLAUDATO DALLE ATTENZIONI DI PELIZZATTI, GLI STRUMENTI DI CANTINA ERANO ANCORA FORTUITI E NON POTEVANO GARANTIRE LA NECESSARIA DELICATEZZA NELLE PRATICHE DI VINIFICAZIONE. CIÒ AVREBBE POTUTO SPIEGARE I TRATTI SCORBUTICI DI UN VINO IMPREVEDIBILE, IN REALTÀ GLI ASSAGGI SUCCESSIVI HANNO DIMOSTRATO CHE LA PUNGENZA FICCANTE È PATRIMONIO DEL TERROIR.

*Nell'accostamento propongo una condivisione tra l'armonia del vino e quella della polenta taragna che, a dispetto del nome così rustico, è piatto di straordinaria finezza; come nel caso dei taroz e dei pizzoccheri, il Nebbiolo della Valtellina sente proprie sia le verdure bollite sia la confortante presenza delle patate.*

### Sassella Rocce Rosse 1990

Granato pallido con pronunciato riflesso arancio.

Naso "affettuoso", ma sarebbe meglio definirlo "affettato": i sentori di fiori appassiti e di frutta candita emanano un moderato senso di calore, l'impatto è accattivante con note di pepe e cardamomo, la sua piacevole delicatezza ruota su un suo asse e finisce per donare un senso di prevedibilità.



In bocca è il più concentrato nel cuore del sapore: alcolico e gioioso libera una perfetta identità odorosa nel passaggio tra olfatto e gusto, non riesce però a lasciare una traccia sensibile nelle sensazioni finali.

+ **COMPOSTEZZA E ACCESSIBILITÀ**, È UN VALTELLINA UTILE A CONOSCERE LA TIPOLOGIA SENZA CADERE SUBITO PREDIA DELLA SEVERITÀ TANNICA.

- **SI SPECCHIA, COMPIACIUTO DELLA SUA PIENEZZA E DEL SUO SVILUPPO REGOLARE, MANCANO PROFONDITÀ E PARTECIPAZIONE.**

LA RIUSCITA QUANTITATIVA DELL'ANNATA, RICORDATA COME PERFETTA NELLA MATURITÀ DELLE UVE, HA PARZIALMENTE DILUITO IL POTENZIALE ESPRESSIVO: È COME SE MANCASSE QUELLA PARTE DI "SOFFERENZA" CHE QUALIFICA I VINI PRODOTTI NELLE ZONE LIMITE. LA SUA CONSERVABILITÀ È ANCORA BUONA, MA IL CAMPIONE SENTITO NON SEMBRA POTER CRESCERE.

*Una versione più semplice degli sciatt sono i chisciöi, frittelle di formaggio che si accompagnano a salumi di montagna, sulle quali la sinuosità del 1990 funziona come un mediatore della selvaggia ricchezza di gusto.*

### **Sassella Rocce Rosse 1995**

Granato caldo e teso, la linea arancio è ancora ben confinata.

Il comportamento irregolare e l'estrema spontaneità degli odori complicano la vita a diversi degustatori, sentori come formaggio erborinato, sangue e salamoia mettono in crisi la disponibilità ad accoglierne la diversità: bastano però pochi minuti per comporre un effluvio che si arrampica con una passione toccante, trascinato da bellissime note di erbe e sostenuto dalla mineralità e dalla speziatura.

Tessuto di grande finezza, non rimpiangiamo il peso del 1990, privilegiamo il modo succoso dell'acidità e il rigore dei tannini che tengono desta la bocca senza mollare mai; notevoli l'eredità fisica e odorosa del finale a sottolineare l'indivisibilità tra olfatto e gusto.

+ **UN'ESEMPLARE ESIBIZIONE TERRITORIALE, RICCA DI DETTAGLI CHE EVOCANO IL LUOGO E IL SUO MICROCLIMA, UN VINO CHE NON SMETTE MAI DI CRESCERE E REGGE MEGLIO DI TUTTI LA PROVA A BOTTIGLIA APERTA.**

CHI CONOSCE BENE LA RELAZIONE TRA IL VITIGNO E QUESTO SETTORE DELLA SASSELLA SOSTIENE CHE DALLE ROCCE ROSSE SI OTTIENE UN NEBBIOLO VIRILE E INDOMABILE, A DIFFERENZA DELLA VIGNA REGINA CHE RESTITUISCE UN VINO SEMPRE SLANCIATO MA PIÙ SINOUSO.

*Lo sviluppo ben coordinato e la persistenza rendono il Rocce Rosse 1995 adatto al matrimonio con i pizzoccheri, sui quali c'è bisogno di polso fermo per domare la complessità del burro.*

### **Sassella Rocce Rosse 1996**

Granato scintillante.

Naso austero, sa di pietra nera e radici, la sua identità è opposta al precedente: tanto comunicativo e coinvolgente è il '95, quanto profondo e cupo è il '96; i sentori di prugna non sono ancora nella fase "alcolica" ed esprimono un senso di intatta carnosità; colpiscono le sfumature di olive e mirto che aggiungono un tocco mediterraneo a una complessità dall'ampio potenziale. In bocca è asciutto e vivo, la sua dinamica rammenta alcuni vini di Serralunga d'Alba, dietro la sua durezza marmorea si colgono un finissimo rilascio dei profumi e una pulizia gustativa da incorniciare; nonostante la morsa decisa nessuno dei tannini è fuori posto, merito della consistente presenza alcolica e della notevole qualità degli estratti.

+ **POTREBBE ESSERE DIFFICILE AFFERRARNE LA STATURA, VISTO CHE SI CONCEDE CON PARSIMONIA, È INDISPENSABILE PRESTARE ATTENZIONE ALLA SUA PARTECIPAZIONE GUSTATIVA,**

**COSÌ INTIMA E FILTRANTE DA SPIEGARE IL SENSO DEL TERMINE "UNIVERSALE".**

INEVITABILE IL CONFRONTO COL 1995, SOPRATTUTTO SUL TEMA DELLA CAPACITÀ EVOLUTIVA E DI COME POTREBBERO TRASFORMARSI: SE IL PRIMO HA UNA GRAN QUANTITÀ DI MATERIALE ORGANICO DA RICOMPORRE E RILANCIARE ATTRAVERSO UN'ARTICOLATA STRATIFICAZIONE ODOROSA, IL 1996 RAPPRESENTA DI PIÙ IL NEBBIOLO ETERNO CHE CRESCE E SI TRASFORMA IN MANIERA QUASI IMPERCETTIBILE, COSÌ AGGRAPPATO AI SUOI DETTAGLI E ALLA SUA INOSSIDABILE DUREZZA. ABBIAMO APPRESO DALLA PROPRIETÀ CHE L'IMBOTTIGLIAMENTO È STATO FUNESTATO DA UNA PARTITA DI TAPPI NON FELICI, PER QUESTO ALCUNI CAMPIONI POSSONO APPARIRE SFINITI, CONSUMATI DALLA SCARSA TENUTA DEL SUGHERO, SEPPURE CONTINUINO A RESTITUIRE LA BELLEZZA DELL'ANNATA. *Come si evince dalla scheda, consumarlo ora è un piccolo tradimento della sua identità; volendo testarne la sua bellezza è meglio sottoporgli il grasso intenso e piccante di una pancetta affumicata e pepata.*

### **Sassella Rocce Rosse 1997**

Granato brillante dall'uniforme trasparenza.

Naso freschissimo di mela cruda, erbe officinali e pepe, la reticenza non è un atteggiamento iniziale ma serve a conservare la magnifica ricchezza della quale è dotato: sentori di viola, terra e ruggine, cardamomo, bacche di ginepro e alloro, una lotta tra freddo e caldo senza nessun vincitore; l'ermetica complessità concede un senso di autorevolezza, agli antipodi dei più importanti vini di un'annata molto calda.

In bocca è animato da una strepitosa energia, fa benissimo nel cuore del sapore, dove controlla la forza degli abbondanti estratti, e non molla nell'ultimo terzo dello sviluppo quando colpisce con l'acidità; la compostezza dei tannini maturi non impedisce di avvertirne la stoffa increspata, i ritorni nella corrispondenza gusto olfattiva confermano la sua giovinezza.

+ **NON SI ACCONTENTA DELLA PROPRIA SOSTANZIOSA MORBIDEZZA, SI PROPONE DECISO E MANTIENE ALTA LA TENSIONE FINO IN FONDO; NELLA PROVA A BOTTIGLIA APERTA MOSTRA TRATTI OSCURI E MISTERIOSI, IN PERFETTA LINEA COL PROFILLO DI UN VINO DALLA GRANDE MATERIA: A DISTINGUERLO DALLA MASSA INFORME DEI LIQUIDI MOLTO CORPOSI FATTI QUELL'ANNO, È LA CHIUSURA ODOROSA, IL PROFUMO IMPEGNATO IN UN COSTANTE VIAGGIO INTROSPETTIVO, A SCAVARE E RIPORTARE ALLA LUCE L'INTIMA PARTECIPAZIONE DEL TERROIR ALLA COMPOSIZIONE DI UN'OPERA D'ARTE.**

+ **DOPO AVER SENTITO '84, '95 E '96 PENSAVAMO DI AVER AFFERRATO L'INCLINAZIONE ESPRESSIVA DEL ROCCE ROSSE DI FRONTE AD ANNATE MOLTO DIVERSE; QUESTO SANGUIGNO 1997 CI SPIAZZA SOPRATTUTTO A CONFRONTO COL 1990 DI CUI POTREBBE RICORDARE IL FERVORE: LA DIFFERENZA È NELLA STATURA DEL PIÙ GIOVANE, VERO ESEMPIO DI ARMONIA CONTINENTALE CON INFLUSSI MEDITERRANEI.**

COME ACCADUTO NEL CASO DEL 1996, I TAPPI NON HANNO AIUTATO ALCUNE BOTTIGLIE DA TRE QUARTI, COSÌ LE NOSTRE VALUTAZIONI SI BASANO SU ALCUNE MAGNUM CHE, FORSE, HANNO RAFFORZATO L'IMPRESSIONE DI PRECOCITÀ.

*Rispetto al precedente esprime una maggiore prontezza, così, conoscendo l'efficacia del Nebbiolo quando si tratta di affrontare carnosità e persistenza, possiamo spenderlo su un cosciotto d'agnello ripieno di funghi porcini e tartufi neri.*

