

Capaci di migliorare nel gusto e nel valore

I nostri esperti ogni mese selezionano alcuni vini che possono essere acquistati a prezzi spesso molto abbordabili e che, se ben tenuti, possono evolversi e anche valere di più

La nostra rivista ha il compito di segnalare vini a buon prezzo che vale la pena di comprare e bere, per soddisfare piccoli piaceri quotidiani o per festeggiare particolari occasioni. Se però siamo dotati di pazienza, di curiosità e di un briciolo di coraggio, possiamo anche acquistare alcuni vini che vale la pena di tenere in cantina per qualche tempo. Perché possono anche migliorare, secondo il processo di evoluzione che accompagna ogni prodotto "vivo". Migliorando possono non solo soddisfare meglio i nostri sensi ma pure acquistare valore. Certo, capire quali vini vale la pena comprare e conservare in una cantina ben organizzata con



scaffali solidi e comodi, con temperature, luci e umidità sempre sotto controllo, non è facile. Per questo abbiamo chiesto aiuto ai nostri esperti i quali, dopo un complesso

lavoro di ricerca che li ha portati a prendere in esame annate passate di vini ancora disponibili, hanno redatto schede dettagliate con l'intento di darvi consigli pra-

tici, utili. Le voci principali, oltre a quella che definisce le caratteristiche del vino, riguardano il suo andamento nelle annate precedenti, la sua presumibile durata, il momento ottimale, cioè quello in cui raggiungerà la massima qualità, e il valore di una bottiglia tra qualche anno. Il voto è stato dato tenendo conto della qualità del vino e della sua capacità di migliorare. I dati sul passato e sul presente del vino sono stati controllati, mentre la garanzia per il futuro può essere solo frutto di statistica e di previsione e non è una certezza. Perché il risultato finale è sempre dato da una serie di combinazioni, in cantina e sul mercato, che possono mutare nel tempo.

Colli Euganei Doc Rosso "Gemola" 2004

Vignalta

Via Scalette 23
35032 Arquà Petrarca (Pd)
tel. 0429.777305 fax 0429.777225
www.vignalta.it

€ 24



Tra le colline dei Colli Euganei nasce nel 1980 questa bella azienda che ha saputo mescolare tradizione e innovazione in maniera sapiente. Tra l'offerta di vini spunta il "Gemola" 2004 prodotto con uve merlot in prevalenza e cabernet franc, dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati molto brillanti. I profumi sono intensi con delle note di frutta rossa matura che ricor-

dano l'amarena, uniti a piacevoli sentori speziati e vegetali. Il ritorno al naso di aromi che ricordano il pepe nero e il peperone verde è di ottima eleganza. In bocca si sente una leggera nota astringente iniziale che però si ammorbidisce subito lasciando spazio a un tannino fine e a una nota fruttata molto intensa. Il finale di grande persistenza ricorda le spezie dolci come

la cannella. È un vino molto ricco che però riesce ad essere anche molto elegante. Pur avendo ormai quattro anni di vita ha bisogno ancora di un po' di tempo per migliorare. Si abbina molto bene a piatti di carne saporita come lo stinco al forno e a formaggi di media stagionatura come il pecorino. Va servito in bicchieri ampi di circa 7 centimetri all'imboccatura a 18 gradi.

Periodo massimo di invecchiamento

10 anni

Massima qualità raggiunta

fra 5 anni

Valore al netto dell'inflazione fra 5 anni

€ 45

La sua storia degli ultimi anni

ANNATA	IL VOTO DI OGGI	IL VALORE DI OGGI
2004	95	€ 24
2003	88	€ 25
2001	90	€ 28
2000	88	€ 30
1999	96	€ 40
1998	88	introvab.

Il voto tiene conto della qualità del vino e della sua capacità di migliorare nel tempo



€ 12

Ischia Doc Biancolella "Frassitelli" 2007

Casa d'Ambra

Via Mario d'Ambra 16
80075 Forio (Na)
tel. 081.907246 fax 081.908190
www.dambravini.com

In un'isola bella come Ischia è impossibile che i frutti della terra diano sensazioni poco positive quando li assaggiamo. Non fanno eccezione le uve biancolella con cui è fatto il "Frassitelli" della Casa d'Ambra che, per l'appunto, ci ha regalato solo sensazioni positive da quando l'abbiamo versato nel bicchiere a quando abbiamo dovuto buttare la botti-

glia nella campana del vetro. Subito si presenta di un bel giallo paglierino carico con dei riflessi brillanti. I profumi sono intensi e su tutti si riconosce della frutta esotica che ricorda la papaia e, in un secondo momento, il mandarino. Ha un'ottima eleganza al naso data anche dalla buona mineralità. In bocca è morbido con delle sensazioni acide che gli danno

Periodo massimo di invecchiamento

5
anni

Massima qualità raggiunta

fra
3
anni

Valore al netto dell'inflazione fra 5 anni

€ 25

La sua storia degli ultimi anni

ANNATA	IL VOTO DI OGGI	IL VALORE DI OGGI
2007	85	€ 12
2006	83	€ 15
2005	80	€ 15
2004	80	€ 17
2003	87	€ 20
2002	85	€ 20
2001	82	introvab.

Il voto tiene conto della qualità del vino e della sua capacità di migliorare nel tempo



€ 25

Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva "Bossona" 2003

Dei

Via di Martiena 35 - 53045 Montepulciano (Si)
tel. 0578.716878 fax 0578.758680
www.cantinedei.com

Tra le molte cantine di Montepulciano ce ne sono alcune che ogni vendemmia si distinguono per qualità e piacevolezza dei vini prodotti. Un esempio evidente è la Cantina Dei che con prodotti di altissimo livello tutti gli anni ci regala grandi emozioni. Il Nobile Riserva "Bossona" è un vino di grande classe prodotto con uve sangiovese in purezza dal colore rosso rubino di

media intensità con riflessi granati. I profumi sono molto accattivanti e ricordano la frutta rossa matura come l'amarena, uniti a note di affinamento molto gradevoli legate alla vaniglia e alle spezie. Ottima finezza ed eleganza. In bocca ha un ingresso morbido iniziale che si lega perfettamente all'elevata struttura e a una sensazione tannica presente ma ben equilibrata. Il finale è molto

Periodo massimo di invecchiamento

20
anni

Massima qualità raggiunta

fra
10
anni

Valore al netto dell'inflazione fra 5 anni

€ 40

La sua storia degli ultimi anni

ANNATA	IL VOTO DI OGGI	IL VALORE DI OGGI
2003	95	€ 25
2001	98	€ 30
2000	95	€ 35
1999	98	introvab.

Il voto tiene conto della qualità del vino e della sua capacità di migliorare nel tempo



€ 27

Lazio Igt Rosso "Mater Matuta" 2005

Casale del Giglio
Via Cisterna Km 13
04100 Latina (Lt)
tel. 06.92902530 fax 06.92900212
www.casaledelgiglio.it

Quando si pensa ai vini del Lazio molti pensano a vini leggeri e facili da bere, senza troppe pretese. Nulla di più sbagliato e la dimostrazione sta tutta in questo vino di Casale del Giglio che regala nel bicchiere continue emozioni sia al naso che in bocca. Iniziamo però dal colore; rosso rubino intenso con dei bei riflessi violacei e una luminosità di tutto rispetto. I pro-

fumi sono inizialmente un po' chiusi, ma con l'andare del tempo diventano piacevolmente floreali. Emergono poi piacevoli note di frutta rossa matura che ricordano l'amarena, unite a gradevoli note speziate che ricordano il pepe e la cannella. In bocca ha un ingresso morbido con delle note fresche date dalla buona acidità. Si sentono aromi di frutta e una sensazione ammandorlata non par-

Periodo massimo di invecchiamento

8
anni

Massima qualità raggiunta

fra
4
anni

Valore al netto dell'inflazione fra 5 anni

€ 45

La sua storia degli ultimi anni

ANNATA	IL VOTO DI OGGI	IL VALORE DI OGGI
2005	95	€ 27
2004	93	€ 29
2003	92	€ 30
2001	94	€ 30
2000	92	€ 35
1999	93	introvab.

Il voto tiene conto della qualità del vino e della sua capacità di migliorare nel tempo



€ 30

Recioto di Soave Docg "San Zeno" 2006

Gino Fasoli

Via Cesare Battisti 47/49
37030 Colognola Ai Colli (Vr)
tel. 045.7650741 fax 045.6170292
www.fasoligino.com

Nella zona di Soave c'è una piccola azienda che da molti anni produce vini di estremo legame con il territorio e di qualità sempre molto elevata. Stiamo parlando di Fasoli che nella produzione del Soave ha sempre anticipato l'evoluzione che ha avuto negli anni questo vino. Tra la gamma di prodotti spicca il Recioto di Soave "San Zeno" fatto con uve

garganega in purezza dal colore giallo dorato intenso con dei bei riflessi aranciati. I profumi sono intensi con note dolci che ricordano la pasticceria e lo zucchero filato, seguite da note di agrumi caramellati di buona freschezza. In bocca ha un ingresso morbido tendente al dolce subito però supportato da una piacevole sensazione acida che gli dona una buona freschez-

Periodo massimo di invecchiamento

15
anni

Massima qualità raggiunta

fra
5
anni

Valore al netto dell'inflazione fra 5 anni

€ 50

La sua storia degli ultimi anni

ANNATA	IL VOTO DI OGGI	IL VALORE DI OGGI
2006	92	€ 30
2005	90	€ 30
2004	92	€ 35
2003	93	€ 40
2002	88	€ 40
2001	86	introvab.

Il voto tiene conto della qualità del vino e della sua capacità di migliorare nel tempo

za. Il finale è di ottima persistenza e pulizia con una sensazione amarognola finale che non disturba. È un vino ricco e complesso che nei prossimi quattro-cinque anni darà il meglio di sé. Si abbina molto bene a piatti di formaggi stagionati come il castelmagno o il pecorino. Va servito in bicchieri non troppo ampi di circa 4 centimetri all'imboccatura a 14 gradi.

Chianti Classico Docg Riserva "Novecento" 2004

Dievole

Località Dievole
53010 Vagliagli (Si)
tel. 0577.322613 fax 0577.322574
www.dievole.it

€ 29



Dievole è una bella azienda nel cuore del Chianti Classico che ha sempre puntato sulla grande accoglienza nei confronti dell'appassionato di vino potendo esibire delle cantine molto belle situate in un luogo incantevole. Tra la vasta gamma di vini quello che meglio riesce a "gestire" il tempo che passa è il Chianti Classico Riserva "Novecento". È un vino rosso

dal colore violaceo non particolarmente intenso ma molto brillante. I profumi sono fragranti e piacevoli con delle gradevolissime note di frutti di bosco e di ciliegia sotto spirito con una nota balsamica finale molto accattivante. In bocca si sente inizialmente una nota fresca data dall'acidità con un tannino morbido e di buona finezza. Il finale è di grande persistenza con un ritorno

Periodo massimo di invecchiamento

15
anni

Massima qualità raggiunta

fra
7
anni

Valore al netto dell'inflazione fra 5 anni

€ 45

La sua storia degli ultimi anni

ANNATA	IL VOTO DI OGGI	IL VALORE DI OGGI
2004	85	€ 29
2003	90	€ 35
2001	87	€ 35
2000	85	€ 40
1999	90	€ 40
1998	85	introvab.

Il voto tiene conto della qualità del vino e della sua capacità di migliorare nel tempo

di cacao e di amarena molto interessante. Un vino che con il passare del tempo senza dubbio migliorerà, anche se sembra già pronto per essere gustato. Si abbina molto bene a piatti tipici della cucina toscana come i crostini con il cinghiale o con delle pappardelle al sugo di lepre oltre che con carne alla brace. Va servito in bicchieri ampi di circa 7 centimetri all'imboccatura a 18 gradi.

Golfo dei Poeti Igt Vermentino "Alessandro" 2007

Ottaviano Lambruschi

Via Olmarello 28 - 19033 Castelnuovo Magra (Sp)
tel. 0187.674261 fax 0187.674261
www.ottavianolambruschi.com

€ 17



Nella zona dei Colli di Luni si producono dei bianchi di grande spessore e piacevolezza. Tra i numerosi produttori della zona spicca senz'altro Ottaviano Lambruschi che da molti anni è emblema dei prodotti di qualità. Questo "Alessandro" ha un colore giallo dorato intenso con dei bei riflessi verdi e un'ottima luminosità. I profumi sono molto

intensi con delle piacevoli sensazioni di frutta che ricorda la pera e la pesca. In un secondo momento emergono piacevoli sensazioni di salvia e una buona mineralità che lo rendono fresco. In bocca ha un ingresso morbido e di buona finezza con delle note che ricordano gli agrumi e, più nello specifico, il pompelmo. Il finale è intenso con delle note balsamiche abbastanza evidenti e

Periodo massimo di invecchiamento

5
anni

Massima qualità raggiunta

fra
3
anni

Valore al netto dell'inflazione fra 5 anni

€ 30

La sua storia degli ultimi anni

ANNATA	IL VOTO DI OGGI	IL VALORE DI OGGI
2007	90	€ 17
2006	87	€ 20
2005	85	€ 20

Il voto tiene conto della qualità del vino e della sua capacità di migliorare nel tempo

una nota di salvia accattivante. È un vino ancora un po' giovane che sicuramente migliorerà. Si abbina molto bene a piatti di pesce crudo e con primi piatti a base di moluschi come degli spaghetti con le vongole. Va servito in bicchieri non troppo ampi, per non disperdere i profumi gradevoli, di circa 5 centimetri all'imboccatura. Servire a non più di 12 gradi.



€ 25

Barbaresco Docg 2004 Batasiolo

Frazione Annunziata 87
12064 La Morra (Cn)
tel. 0173.50130 fax 0173.509258
www.batasiolo.com

Batasiolo è una bella azienda piemontese che ha fatto dello standard qualitativo un marchio di fabbrica. Difficile per non dire impossibile trovare vini di questo produttore che siano sottotono o che non regalino sensazioni positive. Non fa eccezione questo Barbaresco 2004 ancora molto giovane ma che ha nel tempo il suo migliore alleato. Il colore è un rosso

granato non particolarmente intenso con dei bei riflessi aranciati. I profumi non sono molto intensi ma di grande eleganza, dove si sente inizialmente la nota fruttata che ricorda la ciliegia e una sensazione di spezie abbastanza accentuata di pepe nero e di cuoio. In bocca si sente una sensazione fruttata di amarena e un retrogusto di mandorla accattivante e piacevole con il finale

Periodo
massimo di
invecchiamento

15
anni

Massima
qualità
raggiunta

fra
8
anni

Valore al netto
dell'inflazione
fra 5 anni

€ 45

La sua storia degli ultimi anni

ANNATA	IL VOTO DI OGGI	IL VALORE DI OGGI
2004	90	€ 25
2003	90	€ 30
2002	80	€ 25
2001	95	€ 35
2000	95	€ 35
1999	90	introvab.

Il voto tiene conto della qualità del vino e della sua capacità di migliorare nel tempo



€ 15

Biferno Rosso Doc "Gironia" 2003 Borgo di Colloredo

Contrada Zezza 8/c
86042 Campomarino (Cb)
tel. 0875.57453 fax 0875.57453
www.borgodicolloredo.com

Nel cuore del Molise, una piccola regione poco conosciuta ma di grande bellezza, si trova questa azienda che sin dalla prima vendemmia ha saputo applicare qualità e legame con il territorio a un ottimo prezzo. Per questo oggi ci troviamo ad assaggiare questo Biferno Rosso "Gironia" dal grande presente ma soprattutto dall'ottimo

futuro. Fatto con uve aglianico e montepulciano il colore risulta un rosso rubino intenso con riflessi granati brillanti. I profumi sono di buona intensità con delle piacevoli sensazioni fruttate che ricordano i frutti di bosco come more e lampone seguite da una nota vegetale piacevole che ricorda il peperone verde e le spezie come il pepe nero. In bocca si sente

Periodo
massimo di
invecchiamento

10
anni

Massima
qualità
raggiunta

fra
5
anni

Valore al netto
dell'inflazione
fra 5 anni

€ 30

La sua storia degli ultimi anni

ANNATA	IL VOTO DI OGGI	IL VALORE DI OGGI
2003	95	€ 15
2001	92	€ 18
2000	90	€ 18
1999	90	introvab.

Il voto tiene conto della qualità del vino e della sua capacità di migliorare nel tempo

TRUCCHI E SEGRETI PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE

Un vino che vale la pena tenere per diversi anni va acquistato solo se abbiamo il posto per conservarlo nel modo migliore. Perché scarsa umidità, calore del sole e temperatura non adeguata sono i nemici giurati del vino, capaci di cambiarne colore, aromi e sapori, rendendo vani il nostro investimento e le aspettative. Il posto giusto per conservarlo è la cantina, che non deve necessariamente essere sotterranea, avere i soffitti a volta e le mura spesse. Questo si può "pretendere" da una vecchia casa di campagna, mentre nella maggior parte dei casi può andare bene anche una semplice stanza, purché non ci sia un continuo andirivieni e purché la temperatura e l'umidità non superino deter-

minate soglie. Insomma il vino, come un signore d'una certa età, ha bisogno di star tranquillo, di non subire stress e sbalzi di temperatura. Questa deve essere non superiore ai 20 gradi, l'umidità costante deve essere di circa l'80%. La luce dev'essere quel tanto che basta per individuare le etichette senza rischiare incidenti domestici. Se non abbiamo lo spazio per una cantina usiamo gli armadi climatizzati, di diverse dimensioni, dalle 30 alle 600 bottiglie, nei quali la temperatura e la luce di conservazione sono regolate automaticamente, in base alla luce e alla temperatura esterne. Il vino che va conservato a lungo si deve tenere in posizione orizzontale, sdraiato e va "maneggiato" il meno possibile.

CONSIGLI PRATICI PER UN SERVIZIO PERFETTO

Aprire e servire un vino che ha trascorso molti anni in affinamento è spesso un rito. Per rendere più importante l'occasione, per sottolineare l'eccezionalità del vino, per fare in modo, soprattutto, che non subisca acciacchi proprio nel momento in cui è pronto a dare il meglio di sé. La decisione di stappare e offrire un vino a lungo invecchiato, di solito, non è dell'ultimo momento. Il vino rimasto per molti anni nella bottiglia, costretto a tenere compressi i suoi aromi nel vetro, ha bisogno di qualche tempo per ossigenarsi e fare in modo che questi si liberino e salgano finalmente puliti, cioè ben distinguibili, verso il naso. L'ossigenazione può avvenire in due modi. Aprendo la bottiglia con un paio d'ore di anticipo, oppure



versando lentamente il vino in un decanter. Occasione, quest'ultima che permette anche a eventuali residui di depositarsi sul fondo. Tutto, dal trasporto della bottiglia alla stappatura, dal travaso del vino nel decanter fino al bicchiere, deve essere fatto piano, attenti ai particolari, come non far sbriciolare il tappo con la punta del cavatappi.