



ROTARY CLUB

MANIAGO SPILIMBERGO

Service above self. He profits most who serves best



Presidente Dante Gerometta 2003-2004 Distribuzione interna

Questa nota non vuole essere una analisi dei vini che abbiamo assaggiato, ma la pura cronaca che ho cercato di fare durante l'assaggio e la descrizione. Furlan ci ha dato una piccola dispensa per la guida all'assaggio, ma il seguire i suoi movimenti e la sua descrizione passo-passo, mi sembra che possa aiutarci nel tempo a ricordare "come" ci si pone davanti ad un vino, per capire, cogliere tutto l'impegno che il Contadino-industriale-artista pone nella produzione, lavorazione e quant'altro del vino prima che questo sia sottoposto al nostro giudizio.

La nota molte volte rispecchia una descrizione telegrafica. Non voglio cambiarla, per lasciare un po' di questa ricerca di scrivere in tempo reale le cose come si sono svolte

Alessandro Furlan

Cercare di degustare il vino, in quanto è una elaborazione dell'uomo e non della natura. Partiamo dalla bottiglia acquistata.

La prima cosa da fare è il controllo della temperatura perché la temperatura ammazza i sapori

Spumanti 5-8
Bianchi 8 -11
Rosati, 11-12
rossi giovani 12- 15
rossi vecchi fino a 20 °

e se non abbiamo provveduto in merito? Per il bianco, una decina di minuti per raffreddarlo in acqua e ghiaccio, perché poi in 2-3 minuti cresce di 2- 3 gradi

Per il rosso, è importante immergerlo in acqua calda 28-30°
Va anche bene un microonde, perché scalda dall'interno

Un moderato riscaldamento al microonde non lo danneggia.

Apertura.

Tagliare la capsula sotto il collo.

E' bene dare una pulitina alla bottiglia ed al tappo con tovagliolo.

Usare i cavatappi a doppia leva.

Non andare mai oltre il tappo con la parte del cavatappi.

Tenere l'etichetta verso l'ospite.

Versare con attenzione

Tenere il bicchiere per il gambo per non sporcare

Tenere la mano lontano dalla bocca del bicchiere permette di non sentire odori misti

Non versare mai più di 2/3 del bicchiere

Darsi comportamento

Visivo, olfattivo, degustativo

Trasparenza mettendo il vino in luce , inclinando il bicchiere e vederne trasparenza, depositi ecc.

Colore: sono schematizzati dai violacei, giovani, rubini, granati ecc, con definizione progressiva dell'invecchiamento.

Consistenza del vino: oscillando il bicchiere se scorre bene o se scorre con difficoltà. O si ferma subito. In caso si fermi molto è ricco di zucchero

Poi gli archetti per la definizione della gradazione alcolica e presenza di glicerina, che dà peso al vino.

Poi aspettiamo che il vino si fermi per annusare per non più di 2 secondi e cerchiamo di prendere al volo gli odori per capirne gli aromi.

Poi possiamo agitarlo per esalare gli aromi più pesanti.

Poi alla fine, l'esame gustativo

Non poco, nemmeno nel bicchiere. Farlo roteare sulla lingua, attorno al palato, aspirando un po' d'aria, che sviluppa la volatilità degli aromi.



ROTARY CLUB

MANIAGO SPILIMBERGO

Service above self. He profits most who serves best



Presidente Dante Gerometta 2003-2004 Distribuzione interna

Questi perché allora mettiamo in moto anche il naso.

Questo è fondamentale.

Assaggiamo e verificiamo i primi concetti.

Tocai

Pinot bianco

Schioppettino

Ramandolo

Tocai.

A parte la diatriba sull'Ungheria ecc, possiamo dire che il tocai friulano e l'ungherese non hanno niente in comune.

L'ungherese è appassito, scuro ecc.

In Ungheria c'è il tocai come regione,

Il vitigno ungherese è il Furmint.

Per cui oggi viene detto che il conte

Formentoni abbia trapiantato il vitigno.

Questo assaggio ha qualche bollicina. Per cui resta un po' di CO2 che dovrebbe andare via dopo una decina di secondi.

Come colore, va bene, si piega il bicchiere e guarda dove lo spessore è minimo: giallo paglierino, non scarico, Alla luce dovrebbe avere riflessi verdognolo.

All'olfatto, si deve sentir se ci sono dei difetti.

Non sa di tappo, di ossidato, di muffa.

Valutazione degli archi: fanno fatica a scendere e quindi sono ricchi d'alcool e di glicerina

Il profumo è persistente e quindi è molto valido.

Ha aromi "sentori" floreali. Componente però anche di mandorla amara. Caratteristica del tocai.

Il sapore pungente da idea di solfito.

Assaggiandolo ora, dopo averlo deglutito, continuiamo a masticare per tenere la persistenza aromatica intensa, che se tiene per dieci-15 secondi è un grande vino.

Il secondo, Pinot bianco della Forchir.

Presente in Friuli dalla seconda metà dell'800, chiamato Borgogna per molto tempo,

è oggi una qualità trascurata, ma vale molto.

Viene prodotto con macerazione a freddo, pigiato e lasciato almeno 12 ore in macerazione delle bucce.

Viene tenuto, dopo fermentazione, invece di filtrare, viene lasciato sulle fecce. Oggi questo si può fare perché si può controllare la temperatura. questa operazione permette a molti lieviti di restare intatti e di dare quindi molto la gradevolezza del vino.

All'analisi degustativa: Limpido, senza sospensioni, giallo paglierino, con colore molto più carico colore paglierino senza riflessi verdastri. Buona gradazione perché presta resistenza alla rotazione ed ha dei buoni archetti.

Fase olfattiva: Categoria diversa dalla precedente.

Grande profumo di fiori, mieli,

Gusto di mela golden matura. Assaggiare girare in bocca, e masticare.

Si sente una buona acidità ma anche gusto di componenti morbide, equilibrato.

E' un vino che non è di sapore ed aroma così persistente,

Passiamo al rosso.

Per questi possiamo passare alla decantazione sui bottiglioni.

Le bottiglie vanno tenute coricate. Lasciate poi in cucina per 4-5 ore, poi, aperta, si versa e si pone attenzione all'ossigenazione.

Questo permette lo sviluppo degli aromi terziari.

Restare in corrispondenza della luce e fermarsi quando si vedono i depositi.

Una volta nel decanter il vino deposita.

Attenzione ai vini vecchi perché il decanter dà una ossigenazione molto forte, e può invecchiare precocemente il vino se debole.

E' una bella cosa, decantarlo in compagnia, per il calore che la cosa dà.

Albana di Prepotto patria dello schioppettino.

Nasce da terreni collinari, da produzioni basse (50/60 qli per ettaro) da rocce friabili



ROTARY CLUB

MANIAGO SPILIMBERGO

Service above self. He profits most who serves best



Presidente Dante Gerometta 2003-2004 Distribuzione interna

La Filossera ha rovinato la vinificazione. Lo schippetino è autoctono.
Fatto con macerazione di 5-6 gg. Senza fermentazione, con base freddo, poi
Affinato in botti di rovere
Sono viti vecchie, 40,50 anni
Oggi si cerca di far vivere le viti di più per una migliore produzione se curata bene.

Analisi visiva.

Limpido trasparente, non torpidità
Rosso rubino vivace, senza violaceo o granato.

Bella gradazione alcolica e alta glicerina.
Niente zuccheri. Archetti alti che scendono bene.

L'olfatto non da profumi fruttati vista l'età; si sente prugna matura, o ciliegia nera molto matura.

Si sente un po' di botte, una certa speziatura, chiodi di garofano, una parte mentolata, quasi di eucalipto, che derivano dall'interazione con la parte legnosa della botte.

Vino equilibrato senza grandi aromi, ma con componente asprigna.

Maturo, rotondo, ma asprigno. Degustandolo col cibo sentiremo altre sensazioni.

E' un buon vino per le proprie caratteristiche.

Dolce: tutti i vini da dessert, dovrebbero essere con formaggi, con cose molto saporite. Sono eccezionali, ma non devono essere accoppiati con dolci, se non semifreddi. Altrimenti va bene solo il moscato d'asti.

Una volta era Verduzzo di Ramandolo. Oggi è solo Ramandolo.

Viene fatto con vigneti tra 300-350m slm, con 25 anni d'età, con metà passita e metà con macerazione a freddo.

Assemblato poi ed imbottigliato.

Colore giallo ambrato, conseguenza dell'appassimento.
Buona trasparenza, buona consistenza, Lo spessore degli archetti è dato dagli zuccheri,
Esame olfattivo, mette in evidenza la vaniglia, il settore di legno, esplosione di fiori, miele di millefiori,
L'assaggio tende a dare un sapore di astringente, dopo l'impatto di dolce. Questo è dovuto ai tannini caratteristici del vitigno.
Gusto ed aromi molto persistenti, quindi un ottimo vino.
Se lo si assaggia da solo si ha una sensazione diversa dall'assaggio col dolce. Questo conferma il fatto che il dessert deve essere salato e morbido e non dolce, per questo tipo di vino.

