7

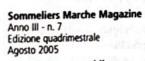
## Sommario



Editoriale del Direttore

Editoriale del Presidente	5
AIS Marche Notizie	7
Profumi d'autunno sua Maestà il Tartufo	8
Carta d'identità dei Tartufi di pregio	10
I grandi piaceri della tavola di Villa Cortese	12
Gli "Antichi Forni", la nuova enoteca maceratese	13
"Il Pollenza" fra tradizione e futuro	13
Rosso Conero in degustazione	14
Bienvenida Argentina!	16
I Migliori Cuochi delle Marche	18
Le Salse: i sapori della natura	20
Casalfarneto	21
"Di vino in Vino"	22
Oliva Ascolana del Piceno ufficializzata la DOP	23
e il Fortino Napoleonico fa il bis	26
Pescare, cucinare, mangiare, a Fano (seconda parte)	27
Moncaro Super Champion	30
Urbino: Agriturismo "Val di Noce"	30
Degustazioni: Bianchello del Metauro Rosso Piceno Superiore	31
Locali trendy delle Marche: "NU54 entertainmetbar"	32

Nastro azzurro sul Conero: nasce il Rosso Accipicchia	33
Boca: alla corte dei Nebbioli	34
sce "Marche ung Top Chef	36
Bugari docet	37
Comunicati AIS	38
Se lo sai rispondi altrimenti rimettiti a studiare	38



Direttore Responsabile Gualberto Compagnucci compagn@libero.it

Direzione e redazione Coop. Associazione Italiana Sommeliers A.I.S. Marche Via Flavia 8/b - 60131 Ancona Fax: 071 2862382 info@quantico.it

Editore
Coop. Associazione Italiana Sommeliers
A.I.S. Marche - Presidente Otello Renzi

Progetto grafico QUANTICO - Ancona info@quantico.it

Stampa e fotolito Stampanova - Jesi (AN)

Fotografie e illustrazioni Foto copertina: Antonietti Studio - Camerano (An)

pag. 31;38 The Pepin Press Agile Rabbit Editions

Altre fotografie e illustrazioni a cura della redazione



## Boca: alla corte dei Nebbioli

Fabio Mongaretto

Guido e Cristiana Sertorio, amano così tanto la loro terra da cullare questo vino anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia, consegnadoci così la massima espressione di questo nordico territorio vitivinicolo del Piemonte. Vini non facili al primo approccio e poco conosciuti al grande pubblico, ma vini che si dovrebbero conoscere a fondo, perchè una volta scoperti, ti entrano nell'anima, te ne innamori e non li lasci più. Un gruppo di sommelier ha partecipato pochi mesi fa a questa verticale a Fano, alla presenza dei titolari Guido e Cristiana, gustandone anche il bell'abbinamento con \*Pane di Terni e Ciauscolo di Pedro", "Paccheri Columbro con Ragù di Cinghiale e Maiale al Macis e Zafferano\*, \*Prosciutto di Cinghiale al Forno con Erbe Aromatiche e Patate all'Origano Selvatico\*. La degustazione è stata ottimamente accompagnata dalla cristallina musica di E.S.T.-Esbjiorn Svensson Trio" e il loro ultimo Cd "Strange Place For Snow". Fabio Mongaretto, che ringrazio, ne ha raccolto pensieri e descrizioni in questo bel servizio. Buona lettura. Cosimo Tomassini

ieci grandi bicchieri assaporati insieme ai gentilissimi ed appassionati titolari, Cristiana e Guido Sertorio, di questa piccola azienda che, all'imbocco della Valsesia ed a ridosso del parco Monte Feretra in provincia di Novara, produce annualmente circa 5000 bottiglie di un vino che, come avremo modo di capire, racchiude in se tutte le caratteristiche più vere ed appassionanti di un circoscritto territorio d'elezione dalle antiche tradizioni vitivinicole. Nasce infatti da un piccolo (e grandissimo) cru situato a circa 500 metri di altitudine, su terreni premontani, tendenzialmente acidi, a base porfirica di natura alluvionale, dalle importantissime componenti minerali, sassosi, ghiaiosi e poveri di materiale organico, nei quali i tradizionalissimi vitigni nebbiolo (localmente spanna), vespolina e bonarda novarese (uva rara) che lo compongono, rispettivamente per circa il 60, 20 e 20 percento, trovano la loro più felice identità e piena espressività. Lavorazioni rispettose dapprima dei dettami biologici in vigna, in cui le rese produttive sono drasticamente ridotte (circa 40 q.li/ha) da una ferrea selezione dei grappoli migliori, quindi le più tradizionali lavorazioni in cantina - seppur supportate da moderna attrezzatura enologica -, poi lunghissimi invecchiamenti (fino a tre anni) in botti di rovere di grandi dimensioni e ancora ulteriore affinamento in bottiglia, ci consegnano un vino che nulla concede alle facili e talvolta spregiudicate piacevolezze dei prodotti di taglio moderno, talvolta troppo amati da certa stampa e da un pubblico sempre più frettoloso. Seppur con le differenze dovute ai diversi andamenti climatici, tutte le annate presentano una perfetta coerenza stilistica ed un profilo di grande personalità: la tinta è generalmente di un brillantissimo rosso rubino tendente al granato, di media trasparenza che cambia quasi impercettibilmente con il trascorrere degli anni; le percezioni olfattive sono all'insegna di una finezza di una eleganza davvero poco comuni, in cui lo stupendo corredo aromatico di questo nebbiolo "del nord" la fa



veramente da padrone. In bocca dispiega tutta la profonda ed affilata piacevolezza di un vino di grande spessore sapido/minerale, in cui l'armonia complessiva poggia su equilibri gustativi affatto scontati, nei quali tannini incisivi e setosi, supportati da una provocante acidità, si fondono, dominandola infine, ad una morbidezza misurata, in cui componente alcolica e ricchezza di estratti viaggiano in perfetta sintonia. Come spesso accade a quei vini dal carattere così intenso e particolare, per di più prodotti da uve che abbisognano di lunghi periodi di affinamento per maturare le loro caratteristiche migliori, anche Vigna Cristiana, come avremo modo di constatare, trae dal lento trascorrere degli anni in bottiglia, oltre che da un'abbondante ossigenazione prima di essere assaporato, linfa e sicuro giovamento.

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE Iniziamo gli assaggi con il millesimo più recente fra quelli al momento in commercio, lo scalpitante 1999. La tinta brillante, fra il rubino ed il granata, è fra quelle più intense della sfilata. Naso leggermente chiuso all'inizio e con un accenno di note volatili, con il passare del tempo e con l'ossigenazione ci introduce nel raffinato universo aromatico dei grandi nebbioli, mantenendo al contempo una sua ben precisa personalità. La componente fruttata è ancora in grande evidenza e racconta di frutti di bosco, more e mirtilli, e di succosa melagrana. Ricordi vegetali di erbe aromatiche si fondono con quelli

accennati. Nel finale i primi accenni minerali, sassosi e di pietra focaia ne fanno intuire le potenzialità. In bocca esplode tutta la sua esuberante giovinezza, sorretta da una struttura tesa e vibrante, da un'acidità prorompente e da un austero tannino, un poco ruvido e ancora non del tutto domato. Insomma è un vero peccato doverlo bere già ora. A seguire l'annata 1998, di per sé più calda ed intensa, ci presenta un Vigna Cristiana più pieno ed espressivamente maturo. Da subito l'intensità olfattiva si mostra con nettissime sensazioni di rose appassite e radici di liquirizia, quindi accenni molto minerali, quasi ferruginosi. Anche le spezie fanno la loro timida comparsa, con anice stellato in primo piano. In bocca il profilo affilato e verticaleggiante è contrastato da uno spessore veramente importante, che porta il punto di equilibrio ad un livello molto alto ed appagante. La trama tannica è qui già più risolta, anche se ancora viva e stimolante. Grande annata, già pronta ora ma ancora con un lunghissimo futuro da percorrere. Con il 1997 troviamo quello che è, per certi versi, il più particolare fra tutti i millesimi della tornata. Se la tinta, al solito di un bel granata brillantissimo, non tradisce alcuna particolarità, è alla prova olfattiva che si delineano le varianti più evidenti. Infatti una specialissima sensazione, dall'inclinazione quasi dolce, di cipria e talco (caratteristica, a volte, di alcuni grandi pinot noir borgognoni) pervade inizialmente le narici. Poi il ciclamino, le viole e le rose appassite, la melagrana, le radici e la terra umida, quindi le spezie ed il finale alla grafite, ci riportano là dove avevamo iniziato, ma con una impronta forse più femminea e seducente. Setoso in bocca, con una bella acidità perfettamente calibrata dal corpo leggermente più sinuoso, grazie anche ad un mezzo grado alcolico in più, rispetto ai circa 13 d'ordinanza. Finale lungo ed appagante, di grande fascino e coerenza. Il 1996 ci riporta invece ai toni leggermente più muscolari del 1998. facendo maggior prova, all'inizio specialmente, d'intensità piuttosto che di fine complessità. Le sensazioni sono

della rosa canina, del geranio, appena

paragonabili a quelle già descritte appunto per il '98, con qualche lieve accenno balsamico e speziato maggiormente in evidenza. L'intrigante armonia, anche in questo caso, è raggiunta dall'acidità importante, dai tannini austeri e serrati ma ben pettinati, dal corpo pieno ed, al solito, agile e scattante, dal bel finale nitido di grande franchezza. Fra il pronto e la piena maturità è il suo potenziale evolutivo che, al solito, lascia ancora spazi per il futuro. Proseguendo incontriamo il millesimo 1995 che ci piace considerare, in questo particolare momento, un po' l'archetipo e forse la quintessenza della tipologia, racchiudendo in sé il mistero di quanto semplice, ma complessa e sfaccettata al tempo stesso, possa essere tale intrigante bevanda. Tinta granata sfavillante, ancora una volta in linea con i caratteri varietali. Naso di una grandissima finezza e complessità con tutte le sensazioni già ricordate per i precedenti campioni in perfetta successione, cadenzate e scandite con magnifica souplesse. Intensamente minerale e già etereo, ancora la rosa appassita ed echi di frutti di bosco, melagrana e grafite a ricordarci le origini. Assaggio asciutto, tannico, sapido, corpo teso, freschezza esuberante e coerente. Grandissima maturità espressiva per un'annata apparentemente senza tempo, ma che sicuramente ne avrà, di tempo, tantissimo ancora davanti. Proseguendo ancora, dal 1994 ritornano evidenze di maggiore maturità, molto simili a quelle già sentite per il 1996. Anche in questo caso il timbro si fa più etereo e le note speziate risuonano in leggera dominanza. Come sempre, comunque, la grande profondità gustativa e l'estrema sfaccettatura della materia fanno dell'assaggio un'esperienza affatto semplice o scontata. Chiudono il cerchio le già conosciute ed intriganti note minerali, dai ricordi di pietra focaia, ed un lieve rimando al rabarbaro o all'inchiostro di china. Anche in questo caso, come per il citato 1994, ci troviamo di fronte ad un vino giù compiutamente espresso, maturo forse, ma che resterà in questa fase sicuramente per diversi anni ancora. Con il 1993 apriamo una piccola parentesi (di non più di un paio d'anni) in cui annate dall'andamento dimatico non proprio favorevole hanno lasciato un segno nel



risultato finale, segno che, se da un lato si rende di certo riconoscibile, dall'altro non sminuisce così tanto le caratteristiche più nobili. Tinta meno intensa e tonalità leggermente meno brillante, al solito sui toni granata. Il naso è inizialmente un po' reticente e non di particolare intensità. Anche in questo caso l'ossigenazione ed il lungo permanere nel bicchiere contribuisce a risvegliare l'aromaticità più fine dei vari vitigni. Le nette sensazioni minerali e quasi ferruginose nascondono un po' la componente fruttata e su tutto predomina il ricordo di fiori appassiti, di radici e terra bagnata. In bocca è affilato, non particolarmente intenso, dai tannini forse meno maturi ma sempre ben dotato sul versante sapido/minerale. Complessivamente meno incisivo dei precedenti, ha raggiunto la sua piena maturità, seppur, occorre puntualizzare, senza alcun cedimento sul piano ossidativo. Come anticipato, anche il 1992 risente dell'annata poco propizia e presenta caratteristiche simili al precedente. Rispetto a quest'ultimo, è un po' più preciso e armonicamente sviluppato. Il bouquet è più saldo e all'assaggio la trama tannica è meno graffiante. In ogni caso bella interpretazione dell'annata, ancora perfettamente godibile. Il 1991, invece, potremmo prenderlo come testimone del fatto che, da vitigni e terroir importanti unitamente alle cure ed alle attenzioni del caso, anche in annate complessivamente poco favorevoli possano scaturire vini che, oltre a mantenere le migliori caratteristiche della tipologia, offrono, con il trascorrere degli anni, risultati di grande espressività. Infatti è intenso,

elegante, integro nelle tipiche

manifestazioni varietali. Coerentemente in bocca si presenta equilibrato, con una maggiore pienezza di quella riscontrata nei due precedenti millesimi, e in quel (im)perfetto equilibrio così vibrante e seducente. Non sarebbe sorprendente ritrovarlo, aprendone un'altra bottiglia fra molti anni, ancora in questa grandissima forma. Per finire, diciamo pure in bellezza, non ci rimane che assaporare il commovente 1990 che, facendo tesoro prima di una grandissima annata e poi di quasi quindici anni di affinamento, felicissimi, risulta senza dubbio il campione della giornata. La tinta è al solito granata ma più intensa e ancora sfumata da lampi rubino. Il naso è di grande complessità e contemporaneamente di immediata ed intensa freschezza: sembra non essersi accorto del lento trascorrere del tempo. Le componenti fruttate sono ancora ben presenti, mora di gelso e lampone, quindi accorrono quelle floreali, con il geranio e la rosa sfiorita, poi si affacciano ricordi di erbe aromatiche e di radici. Infine una lieve speziatura, una importante impronta minerale alla grafite ed un suadente finale appena etereo, dai ricordi di legno di sandalo e rabarbaro, chiudono un quadro intrigante e poliedrico. Al palato, si conferma di estrema sostanza e ripropone, ad altissimi livelli, quell'equilibrio e quell'armonia giocata sul minuetto fra i bellissimi tannini fitti e setosi, la morbidezza presente ma contenuta, il grado alcolico per nulla invadente e la specialissima venatura acido/sapido/minerale: un ensemble di grande suggestione. Bottiglia ora di grandissima soddisfazione, ma che lo sarà, ne siamo certi, anche se custodita gelosamente in cantina per una

prossima occasione importante, non importa fra quanto tempo ancora. Dieci annate insieme, quindi, che raccontano ed insegnano, seppure con tutte le differenze appena evidenziate, di come ci sia in tale vino un netto, inconfondibile rigore stilistico sotteso a tutti gli assaggi, che altro non è che la più pura espressione del territorio di provenienza, dei vitigni li collocati da secoli di tradizioni, oltre che, the last but not the least, del grande impegno, della perizia, dell'intelligenza e della tenacia di quelli che sono i suoi sensibilissimi produttori. Grande vino dunque questo Boca Doc Vigna Cristiana Podere Vallone di Cristiana e Guido Sertorio. Vino quindi di territorio soprattutto e, paradossalmente, di vitigno al tempo stesso. Vino che quasi didatticamente condensa e riassume tutte le differenze e l'abissale distanza che passa fra produzioni commerciali di fattura industriale e produzioni artigianali (di fattura, vorremo dire in questo caso, quasi "artistica"), fra produzioni di massa (o meglio massificate) e produzioni di pura eccellenza. Di certo anche vino difficile, non per tutti i palati, soprattutto non per quelli poco avvezzi a frequentare vibrazioni non scontate, talora dissonanti, spesso non immediate ma che spingono alla riflessione, al raccoglimento, all'analisi prima e all'abbandono poi e che, se fatte proprie, spalancano veri abissi di passione e dolcezza. Diremo infine, e per tutto questo, grande "vino del cuore" perché, se è dalla terra e da certa uva e dal sudore della fronte che nasce. è sicuramente dal cuore dei suoi artefici che parte ed è al cuore di chi lo vuole capire che punta dritto ed infallibile.