



Luca Maroni

THE TASTER OF WINE



Luca Maroni

Scheda Sensoriale



Cinquantino Tenuta di Trinoro 1999 L.99

86

Consistenza: 30 - Equilibrio: 32 - Integrità: 24

Sensazioni: favoloso l'equilibrio di questo polpante campione. Il suo sapore per rotondità, setosità, dolcezza, appaga chi cerca anche nei rossi la non pesantezza del gusto. Ovvero la non amarezza del sapore. La si percepisce fin dal naso tale souplesse sensoriale. Si coglie della morbidezza quell'atmosfera non chinosa, quelle nuances di frutto di bosco lievemente passite, le note speziate calibratissime (spolverate di zucchero in glassa, di balsamo, di cedro del Libano), quel profumo latente e diffuso di cioccolata bianca. Ma anche dalle più morbide ed avvolgenti proiezioni olfattive non si era preparati ad una tale rotonda ed impalpabile volenza di gusto. Ad una così netta e squisita armonia di sapore. Che amarena, che visciola, che mora o che ciliegia rende questo vino al palato per la sua non cuoiosa morbidezza. Un blocco di frutto in quanto di seta di velluto, calibratamente evoluto. Un campione dall'indice di morbidezza strepitoso, dal personalissimo, suadentissimo gusto-aroma. La sua prugna così matura, così mentosamente tornita di spezie e di balsami, è carezza densa e avvolgente quanto profondamente persistente.

Data della degustazione: 12-12-2001

* vino selezionato per l'annuario dei migliori vini italiani 2003.

Luca Maroni



THE TASTER OF WINE

MAGGIO
Duemila

47

Il vino italiano può

avere

in dieci anni

50 vini

stabilmente

sopra i 90 punti

prodotti ognuno

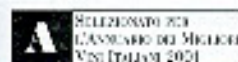
in più di 200.000

bottiglie annue.

Questa è la meta:

qualità su quantità.



**SALUCCIO 1998** 78
Consistenza: 26 - Equilibrio: 24 - Integrità: 26

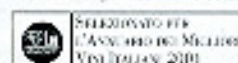
Tipo di vino: Bianco - Uve: Chardonnay

Sensazioni: superare la qualità di questo vino. Testimone ne è il profumo, che porge un originale e particolarissimo richiamo ad una composta di frutti in cui vive l'ananas, il pistacchio, davvero nettissimo, la banana ed i canoli di frutta di tendenza olfattiva dolcemente aggrumata. Grande la balsamicità del profumo, di esotica e rara fruttosità. Più volte sono tornato a farmi muovere dolce e morbido nei profumi da questo vino. Più volte ho tirato profondo ed esteso l'olfazione per identificare il frutto del richiamo, in realtà per godere ancora e nuovamente della rara, tropicologica dolcezza di quest'aria. Aria densa come spesso il contatto con la lingua di questo assai estrattivo campione. Un vino molto pulito, molto ben eseguito enologicamente, che vieta la dolcezza dei profumi, più morbido ancora avrebbe potuto (e dovuto) essere in bocca. Un campione tra l'altro che coniuga ricchezza e potenza, equilibrio ed incisività di sapore. E la limpidiissima originalità del suo articolato frutto, visto e rivisto comunque il rinnovo - piacevole - contatto con esso.

Tenuta di Trinoro

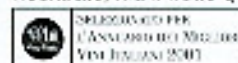
53047 Santiano (SI) - tel. 0578267110 - fax 0578267303

Data della degustazione: 15-01-2000 - Approvamento dei campioni: fuori dal produttore

**PALAZZI 1998** 84
Consistenza: 32 - Equilibrio: 26 - Integrità: 26

Tipo di vino: Rosso - Prezzo: D - Uve: Merlot, Cabernet Franc

Sensazioni: questo borderout fino a nero vino che macchia di inchiostro le fite scorte che propone sulle pareti del cristallo ha una forza espressiva palpante che stupisce ed espone fin dalla prima olfazione. Concentrazione al vertice, vera massa odorosa di fittezza e densità assoluta. Il contenuto: un cassis di violenta forza naturale, conchiuso in un cofano speziato di aroma ancor più forte del frutto. Peccato la sovraesplorazione, che rende meno naturalmente percepibile il cassis di frutti a bacca nera che stipano la fase odorosa di questo massivo gigante. Forti le correnti balsamico-vinagriste-mentose, più forti di quelle più pregiate delle bacche. Ecco allora qualcosa increspatura e vibrazione nelle fite odorose, qualcosa richiamo non naturale alla bocca. Ma che fantastica concentrazione. Il volume generato al passaggio di questo vino nel cavo è enorme, fitissimo, viscosissimo, quasi fermo, solidamente palpante il tatto. Acidità ed amarezza lignea un filo avventi alla morbidezza. Persistenza interminabile, con il cassis, frutto principe di questo vino, che in degustazione, inghignersimamente persistendo e via via perdendo la sovracopertura dello smalto ligneo, trova rinforzo in una prugna e da una viscosità di inascolta, distillante forza. Certo il vino-frutto più leggero mai incontrato, ma il frutto qui c'è tanto, osivvero e chilli.

**TENUTA DI TRINORO 1990** 84
Consistenza: 31 - Equilibrio: 27 - Integrità: 26

Tipo di vino: Rosso - Prezzo: D - Uve: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Sensazioni: densamente ed assai balsamicamente riceve con profumi di mente e di suadente vaniglia il naso del degustatore questo vino. Una fitta carezza mentosa, silvestre, pedrata. Ad una incollatura di energia e di intensità aromatica del capitano ligno, la bacca. C'è mirtillo, cassis, ciliegia nera. Tutte morbide e furgide, nuove nei succhi neri e dolci che intridono le loro palpe. Energia di frutto forte, manifesta, profondamente camosa anche se, come si è detto, sopravvanzata dall'esuberare delle spezie. Di ottima morbidezza è ancora il caso di parlare descrivendo il gusto: un sapore armonico, compatto, reso puntuto solo in chiusura dalle penetrabilità delle coda lignea. Ma c'è sovrappeso, c'è soprattutto una densità di contatto favolosa data dalla non normale concentrazione estrattiva di questo vino. C'è calore abito e lunghezza di cassis di congedo. Un vino di cremosità e velluto molto morbido al contatto. Un cassis fortemente balsamizzato, un Bordeaux forte, deciso, libero e di completa maturità di frutto. Vino che muove in modo niente affatto ordinario la sensibilità di chi lo contatta.

**Tenuta San Leonardo**Loc. San Leonardo - 38000 Borghetto d'Adige (TN)
- tel. 0461-693004 - fax 0461-662200

Data della degustazione: 21-01-2000 - Approvamento dei campioni: fuori dal produttore

MERLOT DI SAN LEONARDO 1997 L.99171 74
Consistenza: 28 - Equilibrio: 23 - Integrità: 23

Tipo di vino: Rosso - Prezzo: B - Uve: Merlot

SAN LEONARDO 1996 L.99301 79
Consistenza: 30 - Equilibrio: 24 - Integrità: 25

Tipo di vino: Rosso - Prezzo: D - Uve: Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 30%, Merlot 10%

Sensazioni: eccellente la concentrazione di questo vino, che appare nero fito all'occhio, e che sempre nera traccia lascia della propria ricchezza sulle pareti del cristallo, con le sue colorate e viscosi arcate. Apre l'asciutta dolcezza del legno al naso, così orientando gli odori sulla levigata morbidezza di una mentosa vaniglia. Profumi nitidi, mediamente sviluppati, con il legno che convergendo sul frutto maturo ed un filo caramellato dell'evoluzione, combina nuances olfattive di frutta passita matura e speziata. Favolosa il tatto, denso e viscoso, potente il sapore come l'alcol. Grande l'apertura palatale procurata. Suona l'equilibrio del sapore. Nutrito il tannino, ben modulata l'acidità, diffusa la morbidezza, disponibile al punto da svolgere quasi del tutto l'amaro in dracol di frutto suadente. Una nera cioccolata che largamente impregna di sé matura la bocca ed il dopo bocca di questo ricco e paluto, nitido blending padovano. Un vino di classe.

Terre del Cevico

46022 Lugò (RA) - tel. 0594134111 - fax 059413850

Data della degustazione: 18-02-2000 - Approvamento dei campioni: fuori dal produttore

CABERNET SAUVIGNON COLLI DI RIMINI 1998 L.9280M 75
Consistenza: 25 - Equilibrio: 25 - Integrità: 25

Tipo di vino: Rosso - Uve: Cabernet Sauvignon

Sensazioni: un buon vino, dalla ciliegia dolce e suadente all'olfatto, non amara neanche in bocca. C'è freschezza, c'è pulizia esecutiva, c'è buon calore di contatto. Notevole l'indice di piacevolezza, per una bevibilità spontanea, immediatamente gradevole.

REBOLA COLLI DI RIMINI 1998 L.9279M 74
Consistenza: 22 - Equilibrio: 26 - Integrità: 26

Tipo di vino: Bianco - Uve: Rebola

Sensazioni: un buon vino, morbido, nitido, non particolarmente paluto ma piacevolmente suadente. Un frullino limpido e delicato.

**Tre Monti**Via Lola, 3 - Loc. Bergullo - 40026 Imola (BO) -
tel. 0542657116 - fax 0542657122

Data della degustazione: 25-02-2000

Approvamento dei campioni: fuori dal produttore

ALBANA DOLCE 1999 76
Consistenza: 24 - Equilibrio: 27 - Integrità: 25

Tipo di vino: Dolce - Prezzo: B - Uve: Albana

Sensazioni: davvero gradevole questo piccolo vino del frutto uva e pera morbidezza, nitidamente avvertibile. Una dolcezza tra l'altro ben supportata da acidità e freschezza. Si beve bene.

ALBANA SECCO 1999 73
Consistenza: 23 - Equilibrio: 24 - Integrità: 26

Tipo di vino: Bianco - Prezzo: A - Uve: Albana

TREBBIANO 1999 73
Consistenza: 22 - Equilibrio: 25 - Integrità: 26

Tipo di vino: Bianco - Prezzo: A - Uve: Trebbiano

Vallieri

Strada Loreto, 5 - 14055 Castiglione D'Asi (AT) - tel. 0141866861 - fax 0141961526

Data della degustazione: 22-02-2000 - Approvamento dei campioni: fuori dal produttore