

## Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca



- Chi di voi non ha sempre voluto sentire gli irresistibili “profumi” del vino o non ha storto un pò il naso quando ha sentito i poetici “vaneggiamenti” di chi di vino ne capisce? Bene. Questa rubrica nasce proprio da questo. Dall’esigenza di un profano, di un totale ignorante in materia, di comprendere il mondo celato dietro ad ogni bottiglia. Tommaso Passabì è un **Sommelier A.I.S.**, dal 2004 direttore del ristorante *All’Ombra del Barocco* e spende il suo tempo libero in giro per cantine e corsi di approfondimento. L’abbiamo incontrato a cena e da questo confronto è nato Tommaso ci Racconta il Vino, non solo una guida all’acquisto ma un vero e proprio viaggio alla scoperta del vino, come se fosse un’opera d’arte che colpisce i nostri sensi e che vogliamo svelare e approfondire.

Questa settimana a cena con Tommaso abbiamo bevuto un prodotto di punta dell’enologia locale, il Nero 2011 di Conti Zecca. Un vino che evolve negli anni e racconta una storia: non solo ci rivela i sapori di un’annata ma rievoca le sensazioni e i ricordi allontanati dal tempo e custoditi indelebilmente in bottiglia!

## Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca



F: Sull'etichetta leggo "nero", perchè questo nome?

T: Sicuramente è legato al colore che il **negroamaro** (presente per il 70%), conferisce, rendendolo un vino concentrato, di corpo, **profondo**. A me fa venire in mente un interminabile tunnel scuro, come se rappresentasse lo stato di maturazione del vino: finchè non si giunge al termine e si vede la luce questo vino continua a vivere.

F: Quanto può essere lunga la vita di un vino? Esiste una data di scadenza?

T: Una data di scadenza non esiste. Ci sono vini che vanno bevuti giovani perchè sono concepiti dal produttore per essere bevuti poco dopo la vendemmia come ad esempio il Novello di cui abbiamo parlato. Questo Nero invece è un prodotto che è stato pensato per **l'evoluzione** che permette di sentirne le diverse sfumature con il passare del tempo. Noi qui abbiamo anche una bottiglia dell'annata 2005, rispetto a quella del 2011 avrà sicuramente dei caratteri differenti, ma non significa che l'uno sia migliore dell'altro, semplicemente se ne può apprezzare il cammino e magari abbinarli a piatti diversi. È giusto parlare di un gusto in evoluzione e non di uno predefinito che si identifica una volta per tutte. Devi pensare al vino come ad un prodotto che **vive** in bottiglia, che affronta il tempo in un determinato modo, il sughero del tappo garantisce una **microssigenazione** che durante gli anni incide sulle sue caratteristiche: l'ultima parola spetta sempre al palato e al personale gusto che ciascuno di noi sviluppa nella vita.



Una bottiglia di Nero del 2005

F: Come è prodotto un vino pensato per evolvere?

T: Dopo la vendemmia e la fermentazione questo vino è sottoposto ad una lunga maturazione prima di arrivare sulle nostre

## Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca

tavole: affronta **18** mesi nelle *barriques*, **12** mesi nelle botti grandi e almeno **6** mesi in bottiglia. Durante questa evoluzione il vino guadagna prestigio, i tannini si arrotondano, acquista carattere e morbidezza. I vari affinamenti devono essere pensati come ad una ricetta di uno chef, la *barrique*, la botte grande e la bottiglia contribuiscono a dare al vino delle determinate sfumature; come gli ingredienti in una padella, il produttore seleziona le varie tipologie di affinamento per esaudire il **progetto** che ha in mente.

F: La differenza di sfumature fra il Nero del 2005 e questo del 2011 risiede nel tempo passato in bottiglia quindi?

T: Sì, ma non solo. Questo vino racconta **un'annata**: ad esempio il 2005 ha 13,5% di alcol mentre il 2011 14%, questo ci fa pensare che l'estate del 2011 sia stata probabilmente più calda e che le uve abbiano conferito un grado alcolico più elevato. Ci sono addirittura delle annate che non vengono messe in commercio, perchè per determinati motivi l'uva in quell'anno non è "all'altezza" degli standard qualitativi. Sono prodotti che raccontano una **storia**: quando bevo i vini concepiti per essere consumati dopo tanti anni, mi piace ripensare a chi ero in quel periodo rievocando esperienze e sensazioni passate.

F: Si tratta quindi di un vino di prestigio?

T: Assolutamente. Il Nero è un vino **pluripremiato**, se dobbiamo identificare alcuni prodotti salentini che possano misurarsi con i grandi blasoni nazionali e internazionali, questo è uno di quelli. E a questo punto il mio consiglio ad un appassionato di vino è quello di concedersi qualche bottiglia importante ogni tanto. Non occorre essere degli esperti in materia, basta semplicemente aver seguito la nostra rubrica per aver appreso le nozioni necessarie a sentire la sfumature; magari ci si può rendere conto di essere ancora impreparati ma si è immediatamente colpiti dalla **complessità** di un vino di questo **spessore**, i caratteri sono più spiccati e in **equilibrio**. Non è un prodotto in cui si evidenziano alcune caratteristiche che prevalgono su altre, ma si avverte il tannino, l'acidità, la morbidezza, tutto perfettamente in **armonia**.

F: A proposito di vini internazionali, io leggo che questo vino è composto per il 30% da uva **cabernet-sauvignon**, come mai?

T: Sì, è un vitigno di origine bordolese allevato nelle migliori zone di produzione perchè ha grandi capacità di adattamento al clima. Da quest'uva vengono prodotti i migliori vini al mondo, in Francia, in Italia, in California, in Sudafrica e conferisce un carattere "**vegetale**", che da giovane è molto tannico o aspro, per questo di solito è utilizzato per prodotti che necessitano di evoluzione e che hanno quindi una buona longevità. Il *cabernet-sauvignon* è utilizzato anche nel Sassicaia, uno dei vini italiani più famosi al mondo, come anche nel Bordeaux, zona tra l'altro in cui nasce.

F: Perchè è utilizzata quest'uva nello specifico?

T: Innanzitutto in quanto conferisce colore, tannino, struttura che prepara il vino ad una lunga vita. Poi come ti ho detto è un'uva rinomata; non trascuriamo però il ruolo che ha il negroamaro, l'indiscusso protagonista di questo vino. Conti Zecca ha pensato di portarlo in giro per il mondo legandolo ad un **biglietto da visita** prestigioso, il *cabernet-sauvignon*, che apre tante porte ed è molto apprezzato.

F: Per quanto riguarda gli abbinamenti cosa consiglieresti alla luce delle considerazioni sui caratteri evolutivi del vino?

T: Beh come dicevamo prima dipende da quando lo si beve, un'annata giovane ha il tannino più vivo e si presta meglio a contrastare la succulenza di una carne alla brace. Una più vecchia ha il tannino più vellutato ed è meglio da accostare a preparazioni di carne in umido e a formaggi stagionati. Quindi precisamente l'annata del 2005 dovrebbe essere abbinata con piatti differenti rispetto a quella del 2011. In generale è ideale con la **cacciagione**, tipologia di carne dalla spiccata aromaticità e intensa persistenza che si sposa perfettamente con i caratteri di questo vino.

# Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca

F: Grazie Tommaso, alla prossima!

Facci sapere cosa ne pensi nei commenti, se hai delle domande specifiche o dei vini di cui vorresti parlare!

Puoi acquistare il Vino Nero 2011 dal nostro e-shop **[regalo.cestoletterario.it](http://regalo.cestoletterario.it)**