

Mosto sacro
di **Gimmo Cuomo**

il vino della settimana



Insufficiente | Sufficiente | Buono | Molto buono | Eccellente

VIGNA GRANDE CERZITO

Taurasi Riserva docg 2009

Quintodecimo

Via San Leonardo 27,

Mirabella Eclano

telefono: 0825-449321

invaggio:

aglianico 100%

produzione:

2mila circa

enologo:

Luigi Moio

Prezzo indicativo

in enoteca: **130 euro**



L'altro cru di Quintodecimo

**« Grande Cerzito »,
ecco il Taurasi
dall'anima delicata**

Corpo maschile, atletico, tonico, ben definito. Sensibilità e sensualità femminili. Un grande ballerino classico, mi viene in mente l'immenso Nureyev. La recentissima consegna in enoteca, mi consente finalmente di assaggiare e raccontare il Taurasi riserva Grande Cerzito che, dall'annata 2009, quella appunto in questione, affianca l'altro cru Vigna Quintodecimo. Elegante carta filigranata all'esterno come tutte le bottiglie dell'azienda di Laura Di Marzo e Luigi Moio, capsula di stagno viola per distinguerla dalle altre referenze, tappo di sughero pregiato con l'indicazione dell'annata. Mi tuffo senza indugi in questo liquido invitante, una vertigine purpurea scurissima che mi ricorda, per alcuni riflessi, lo smalto Rouge Noir di Chanel, indimenticabile sulle unghie di mani e piedi di Uma Thurman nella gara di ballo in Pulp Fiction. Volteggia, danza il vino nell'ampio calice. Consistente certo, non untuoso. Molto intensi e, quel che più conta, eleganti i profumi. Il quadro aromatico è piuttosto schematico e si svolge sugli assi portan-

ti della frutta rossa (prugna e ciliegia mature e in confettura) e balsamico (resina e aghi di pino) con note di cacao e di liquirizia. Col tempo altri tasselli renderanno certamente più complesso il mosaico olfattivo. In bocca è caldo, vellutato, nonostante l'impressionante massa tannica estratta in modo esemplare, che, insieme con la sostenuta acidità, garantirà a questo giovinetto il raggiungimento (e il godimento per molti anni ancora) della pensione. Il sorso è lungo, profondo. In complesso si tratta di un grande rosso, già armonico, destinato a una spettacolare evoluzione. Si è detto che i vini di Quintodecimo hanno uno stile bordolese. Ebbene, se il Vigna Quintodecimo è un Pauillac, il Vigna Cerzito è un Margaux; in altre parole, stentoreo, convesso il primo, morbido, concavo il secondo. Due facce incredibilmente diverse e, proprio per questo, complementari dello stesso micro-territorio. Per gli abbinamenti indico genericamente la carne rossa alla brace e i formaggi stagionati perché alla fine il protagonista sarà il vino.

Rosé

Franciacorta Rosé brut di Ricci Curbastro. Gradevolissimo spumante di qualità superiore a quella di molti omologhi base. Si fa apprezzare per il colore non eccessivamente

Sorsì & Risorsì

marcato, il perlage elegante, i profumi gradevolmente fruttati, il gusto morbido, la buona persistenza. All'occorrenza, potrà accompagnarvi dall'appetizer al dolce senza problemi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA