

La qualità assoluta del nero merlot



Un eccellente Rosso ottenuto da uve leggermente appassite. È prodotto a Castelnuovo del Garda, con le uve raccolte tra i vigneti di una collina che gode dei favori del clima e del terreno

Gliela avevano venduta non certo a poco e oltretutto quella bottiglia non la convinceva affatto. Come si possono pagare 23 euro per un vino che non è Docg, Doc e nemmeno Igt ma un semplice vino da tavola! Eppure l'enotecaio, di cui lei, la mia invitata, si fidava, gliel'aveva consigliato come un rosso decisamente interessante. Così la gentile signora che avevo invitato a cena con suo marito e un gruppo assai concentrato di amici, aveva comprato ugualmente il vino per farmene omaggio. Ho dovuto, oltre che doverosamente ringraziare, anche fugare questa sua perplessità da neofita. Ovvero: non è la denominazione in etichetta o il prezzo che fanno la qualità del vino ma le uve raccolte e come vengono trasformate. Conoscenza, capacità e un tocco di passione. Ecco gli

ingredienti fondamentali. Ingredienti che sembrano aver avuto quelli della Cantina di Castelnuovo del Garda, artefici, insieme naturalmente ai loro conferitori di uve, del Nero Assoluto Bosco del Gal 2007, il vino che la mia ospite mi ha portato a casa in duplice copia. Conosco e apprezzo molti vini gardesani, spesso, andando a trovare produttori veneti e friulani, le cantine intorno al lago, nella sua parte sud, mi vedono spesso fare una consistente sosta. In particolare ho apprezzato molto proprio diverse etichette 2007 perché quella è stata, in zona, realmente una grande annata che anche i cantinieri del Gruppo di Castelnuovo hanno saputo assecondare al meglio. Il Nero Assoluto – il nome la dice giù lunga sul colore – è un vino molto particolare ottenuto da uve merlot coltivate in una zona collinare specifica a est del paese di Castelnuovo. Zona chiamata da sempre dai locali Bosco del Gal, del gallo, e capace di dare, per merito dei terreni d'origine glaciale e delle ariette che spirano con costanza dal lago, uve sempre di un certo pregio. Il merlot coltivato qui è ricco, carico, e tutto questo poi nel vino si avverte.

**Rosso "Nero Assoluto
Bosco del Gal" 2007
Cantina di Castelnuovo
del Garda**
Via Palazzina 2
37014 Castelnuovo
del Garda (Vr)
tel. 045.7570522
fax 045.7570076
www.cantinacastelnuovo.com
23,20 euro

Il lavoro del sommelier è quello di mettere un vino "ai raggi X", per scoprirne tutti i segreti e le caratteristiche. Ogni mese Giorgio Rinaldi, esperto di tecnica della degustazione, relatore dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier) e Master in analisi sensoriale, ci racconta in dettaglio i suoi assaggi, le sue impressioni, i suoi giudizi di esperto.



Un mese di appassimento

Le uve per Il Nero Assoluto sono state vendemmiate all'inizio di ottobre (mi sono informato in seguito, come faccio sempre per i vini di cui ho scarsa conoscenza diretta ma anche molta voglia di saperne di più). Non sono però state subito messe nella pigiadiraspatrice, primo passo del viaggio di trasformazione in vino, ma sono state fatte appassire per oltre un mese, fin quasi alla fine di novembre, in un fruttai, ovvero in uno di quei locali posti in alto negli edifici rurali a loro volta messi in modo da poter sfruttare le correnti d'aria naturali. Dove questo non è possibile si creano condizioni atmosferiche su misura (ventilazione, umidità, temperatura) con delle macchine, che sono molto meno poetiche dell'aria autunnale che entra ed esce dalle finestre ma permettono di tener sempre sotto controllo tutte le fasi del corretto appassimento. Quando l'uva è disidratata al punto voluto – non tanto,

Un vino che si abbina alla perfezione con piatti di carne o con gustosi formaggi

altrimenti ne verrebbe fuori un vino dolce o passito per via dell'alta concentrazione degli zuccheri – si vinifica in rosso, a temperatura controllata, e mettendo poi il vino ottenuto ad affinare in botti da cinque ettolitri per un anno di fila. Risultato finale: un rosso eccellente, stando ameno all'annata 2007, quella che, ad averne avuto ancora qualche bottiglia, avrebbe reso la cena assolutamente perfetta. Perché in tavola sono arrivate carni pregiate (avevo da poco fatto visita a un grande artigiano della macelleria, a Neive, in Piemonte) e formaggi di sapore grosso, intenso, presi sempre dallo stesso macellaio che a sua volta li aveva avuti da un suo parente valdostano. Le amicizie e le conoscenze

mantenute bene possono essere proficue anche a questo. Le due bottiglie del Nero Assoluto sono state prosciugate con una velocità sorprendente. Senti qua, assaggia là fin dall'aperitivo, con il salame cotto di Neive, al primo passaggio della carne la prima bottiglia s'era già volatilizzata, e la seconda non è arrivata a far compagnia fino alla fine all'ossobuco. Così per i formaggi ho dovuto stappare dell'altro, comunque con pari onore. Cosa mi è piaciuto di più in questo rosso gardesano? Direi l'insieme davvero armonico e consistente, e non una sola qualità sensoriale in particolare. Nel bicchiere si è presentato in condizione perfetta, rosso rubino intenso, con qualche piccolo riflesso granata che fa però

Il Nero Assoluto rimane per un anno in botti per poi presentarsi in tavola come un rosso di grande qualità.

fatica a farsi largo. I profumi sono stati il giusto mix tra i sentori naturali dell'uva, specie quelli che hanno richiamato la ciliegia sotto spirito, e quelli derivanti da un uso corretto del legno, capaci di ricordare cannella e noce moscata. Questi aromi si sono mescolati, fino a dar vita ad altri profumi buoni, come quelli di cacao e di torrefazione. In bocca ha fatto subito presenza la nota calda data dall'alcol, rapidamente equilibrata da una buona acidità. La struttura tannica è stata ammorbidita dalle sensazioni gustative rilasciate da legno delle botti. A dimostrazione di una grande materia prima, il merlot, e anche di un eccellente lavoro in cantina. L'incontro con Rosso Assoluto è avvenuto in tempi molto recenti e non ho avuto ancora l'occasione di passare per Castelnuovo. Ma appena mi capita qualche affare già dalle parti del Garda...