

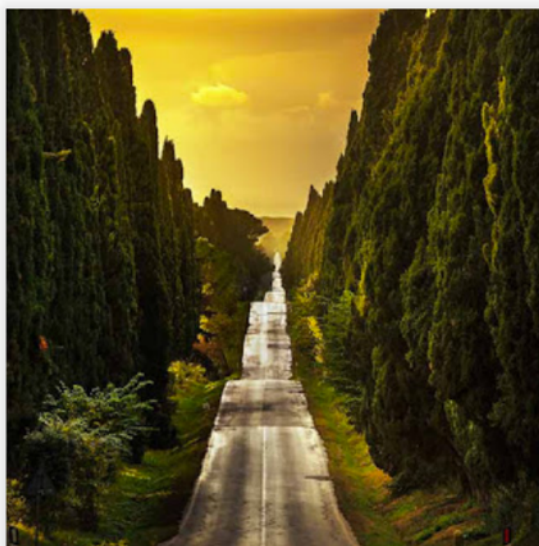
IL GHIOTTONE ERRANTE di Cosimo Torlo

MAY

24

Blend, un viaggio tra Piemonte, Toscana e Umbria.

Il termine blend (miscela) nel vino sta ad indicare l'operazione enologica con la quale si mettono insieme varietà di vino provenienti da uve diverse. Molti dei vini italiani più famosi, sono frutto di blend, si pensi ad uno nome che più o meno tutti conosciamo, almeno per la sua fama, il Sassicaia. Ma al di là della definizione tecnica, le bottiglie prodotte con uvaggi diversi sono frutto di lunghe sperimentazioni da parte dei produttori. La scelta delle uve e il sapore finale sono il risultato di uno studio accurato, frutto di conoscenze tecniche, sensibilità, ma anche un pizzico di follia che solo chi ama il proprio lavoro può realizzare.



Mi son procurato tre bottiglie di tre aziende diverse collocate in diverse zone del nostro paese per verificare la bontà di questa tipologia di vini, che da sempre dividono i consumatori, o piacciono assai o vengono rifiutati. Io mi son sempre collocato in quel sentire che pensa che i vino o son buoni o non lo sono, a prescindere dai vitigni, dal metodo di lavorazione, dal territorio. E questi che vi presento oggi sono buoni assai.

IL GHIOTTONE ERRANTE di Cosimo Torlo



Parto dal Piemonte, esattamente dal Monferrato con “Il Baciàle” 2017 dell’azienda Braida di Giacomo Bologna. Prodotto per la prima volta nel 1994, nasce con l’intento di esaltare un terroir capace di ospitare al meglio tanto i vitigni internazionali, quanto (ovviamente) la Barbera. Oggi il blend definitivo vede la presenza, oltre alla Barbera, del Pinot Nero, del Merlot, del Cabernet Sauvignon e del Cabernet Franc. Un blend che nel bicchiere ho trovato equilibrato, squisitamente bevibile, pulito e profumato. Il colore è un rosso rubino intenso, il bouquet olfattivo si poggia su una piacevole presenza di note fruttate dove le more, il ribes e una speziatura ben calibrata sostiene una beva armonica, goduriosa e sapida.

www.braida.it