

Prefazione

Anche quest'anno degustare oltre 8.000 vini di oltre 1.200 produttori italiani è stato uno stupendo festival sensoriale.

Ho ispirato profumi di integrità olfattiva ed ossidativa mirabili, che sarebbe stato un sogno ipotizzare qualche anno addietro. Le cure riservate alla coltivazione cominciano sempre di più ad avere come direttrice non la sola concentrazione, ma più ancora il rispetto del patrimonio aromatico nativo delle uve. Si va così modulando la tecnica agronomica affinché il frutto sia protetto dalle ustioni dirette operate sulla bacca dal sole, ciò con la riscoperta della pergola e/o del tendone (ma a conduzione rigorosa e selettiva), e sempre più si cerca di coprire il grappolo senza opprimerlo od ombreggiarlo con il suo fogliame. Senza pensare all'anticipo della data di vendemmia, fattore che ha contribuito in maniera determinante alla crescita delle profumazione dei nostri magnifici bianchi.

I rosati conoscono una nuova era di splendore: tutte le varietà autoctone rosse di ogni regione hanno oggi la loro pregevolissima versione rosata, e il bilanciamento fra la freschezza acida, la spolverata di tannino e la suadanza morbida dell'uva si rivela armoniosa in ogni dove. Così la definizione della ciliegiosità varietale, denominatore comune aromatico, che in funzione della diversa uva e del diverso stile enologico trasformativo assume tonalità aromatico-olfattive infinitamente variate.

Alcuni rossi lasciano veramente da pensare, con la loro porosa concentrazione, la dirompente potenza della loro alcolica emissione ormai a livelli di fittezza assoluta. E il bello è che il loro alcol non si avverte, ammantato e vestito com'è da polposità e glicerinosità sontuose dell'uva. Lo sviluppo ossidativo è sempre più contenuto, i profumi meno sulfurei, acetosi e svaniti, ed il dosaggio e la qualità del rovere che ammantava di spezie il loro profumo è sempre più proporzionato al frutto ed intrinsecamente più puro. La morbidezza non è più chimera, nonostante il loro fondente e poderoso, nero tannino, ogni deglutizione vede la voce morbida del gusto in grado di controbilanciare e compenetrare in frutto la sua potenza tannica estrema, e con l'acidità, che reca fragranza alla sua sì morbida massa gustativa.

I dolci son fantastiche essenze delle più belle italiane uve, capolavori di polpa e di dolcezza d'aroma il cui solo problema è che son gli ultimi nella lista di fruizione. Ci si arriva soddisfatti e appagati dai precedenti tipi di vino. Ma loro il frutto è il più dolce e il migliore. Puro nettare del loro odore.

Gli spumanti infine sulle ali del loro cristallino e fragrantissimo olfatto, ci inebriano con il loro satinato brio rendendo cremosa spuma i loro floreali, multivariati profili aromatici e gustativi. Con una ricchezza di versioni che nel mondo vitoenologico non ha eguali.

Mi inchino allora di fronte ai produttori italiani di vino che così in alto hanno spinto il loro analitico valore. Con sacrificio e ardore nutriti da amore e passione per il complesso di fattori naturalistici, tecnici, spirituali di cui il loro lavoro è sì alta espressione.

E li ringrazio da qui come sempre grato e ammirato per il loro operare, e per averci reso sensorialmente partecipi del loro frutto volendo comparire in questa edizione.

Dopo averne conosciuti migliaia in 34 anni di attività da analista sensoriale applicato al vino, son sempre più convinto infatti che:

**È il bene e l'umanità dei suoi produttori
il più gran tesoro che il vino dona agli altri esseri viventi.
Che l'un dell'altro frutto, i naturali elementi
compongono distillando in un'essenza
che a-grave illumina il nostro cammino.**

Luca Maroni
lucamaroni@lucamaroni.com