| | | | |
|---|---|---|---|
| n. 629 | lug-09 | azienda | Tenuta San Guido |
| DOC IGT | BOLGHERI | Tipologia | Sassicaia |
| anno 2006 | grad az. 13,5 | nome | SASSICAIA |

| | | vitigni | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| GENEROSOS SECO | . | | | | |
| ESPUMOSOS | . | CABERNET Sauvignon | | | |
| BLANCOS | . | | | | |
| ROSADOS | . | CABERNET Franc | | | |
| BLANCOS CRIANZA | . | | | | |
| TINTO JOVEN | . | Ana | prezzo | Qualità/prezzo | |
| TINTO GUARDA | XXX | | 113 | | |
| | . | | | | |
| FERMO | XXX | persistenz 1-5 | acidità 1-5 | giudizio 1-5 | Z |
| MOSSO | . | | | | Z |
| FRIZZANTE | . | | | | Z |
| SECCO | XXX | 3,5 | 2 | 9 | Z |
| ABBOCCATO | . | | | | Z |
| DOLCE | . | | | | Z |

31/07/2009 - ECCELLENTE.
Raramente ho scritto questo aggettivo con tanta convinzione nelle mie schede, forse quattro o cinque. Non un vino costruito per stupire con la sua potenza e struttura, non un supertuscan tutto muscoli, ma una sublime fusione di eleganza finezza ed armonia, PERFETTO

In queste mie schede mi sono imposto di non andare mai oltre una paginetta dattiloscritta, per non correre il rischio di rendere noiosa la descrizione del vino e della serata, al massimo mi è successo di cambiare carattere di scrittura solo per rendere possibile la stampa delle ultime frasi. Ma in questo caso non sarà possibile, il SASSICAIA merita una scheda speciale. Per cominciare devo far notare che normalmente le schede delle nostre serate è bene che siano lette nello stesso ordine con cui sono stati bevuti i diversi vini, perchè quella è la stessa sequenza con cui le scrivo. Oggi non sarà così, perchè sono sicuro che tutti cominceranno a leggere per prima la scheda del SASSICAIA.
Che non sarebbe stata una serata qualsiasi è stato chiaro fin dai primi momenti, i primi arrivati hanno voluto farsi una foto con le bottiglie, come in un evento sportivo chi può si fa fotografare con il campione. E poi le foto sono continuate per la stappatura, poi gli scherzi, nascondere la bottiglia, far finta di farla cadere. Tutti sapevamo che era uno scherzo, che mai sarebbe caduta, ma solo il pensiero di una rottura metteva i brividi. L'emozione era in crescita.
La cena inizia direttamente con il risotto alla luganega e il Blanc de Morgex. Ottimi, ma ripensandoci mi ricordano quelle riviste che si leggono nelle sale di attesa, di solito interessani perchè dopo aver sfogliato la rivista si sceglie l'articolo più attraente, poi però l'attenzione viene distratta dall'evento per il quale ci si trova in quella sala. Vale la pena di riprovare il Blanc de Morgex.
Il SASSICAIA ha fatto il suo ingresso trionfale, due bottiglie messe ad ossigenare separatamente nel decanter . Ho iniziato a raccontare aneddoti e caratteristiche di questo vino, rendendomi conto che ero continuamente distratto dall'attrazione che provavo per quel bicchiere. ho raccontato un quarto delle cose che avrei voluto dire sul SASSICAIA , ma avevo la bocca piena di saliva a vedere i miei colleghi che già portavano alle labbra il bicchiere ed io lì a parlare, avevo paura di sbavare. Quando ho visto Franchini che aveva già finito il suo capriolo ho deciso che avevo raggiunto il limite.



In questi giorni in cui ho cercato di documentarmi per dare informazioni il più possibile corrette, ho visto su Youtube il filmato di un sommellier che degustava un SASSICAIA durante una cena in un ristorante, praticamente esattamente quello che abbiamo fatto anche noi. Mi sono stupito per la grandissima quantità e varietà di aromi e sapori che riusciva ad individuare in un sorso di vino. Ora che l'ho provato riesco a capirlo, effettivamente ogni volta che uno di noi suggeriva una sensazione, quella si rivelava esatta ed tutti la potevano riscontrare. Così dalle più comuni, frutti di bosco, viola, ciliegia, marasca, confettura, vaniglia, ma anche le più complesse, cuoio, liquirizia, cacao, fino alla pipì di gatto che ha suggerito Boffelli e che nessuno di noi (per fortuna) è riuscito a riconoscere. Qualcuno ha detto che se la pipì del suo gatto avesse quel profumo, diventerebbe ricco.
Sul colore non siamo stati daccordo, io ho notato un rosso rubino tendente al viola, altri lo hanno visto già aranciato.
Profumo fine ed elegante, molto complesso, ad ogni rotazione del bicchiere scaturivano nuovi aromi. Molto lungo. Equilibratissimo, nessun aroma dominante. Le principali essenze sono quelle che ho già elencato, ma sarebbe facile elencarne altre.
In bocca l'apoteosi , mentre gli aromi continuavano a riempire il naso, in bocca il SASSICAIA non tradiva le aspettative, piacevolmente pastoso, morbido senza essere molle. La morbidezza è una caratteristica molto apprezzabile, ma quando diventa eccessiva si ha una sensazione che io descriverei come di pasta scotta. Acidità e tannini invece bilanciavano perfettamente le sensazioni di dolcezza e morbidezza. Equilibrio ed eleganza. Poi una sensazione di grande struttura. Certamente un vino destinato a migliorare negli anni.
Grandissimo abbinamento con uno stracotto di capriolo, polenta e funghi. Piatti certamente non adatti alle condizioni meteorologiche attuali, nessuno se ne è però lamentato durante la cena, il capriolo era stucculento e morbidissimo. finito il capriolo ed i funghi abbiamo provato l'ultimo sorso di SASSICAIA con il grana, perfetto.
Tutti ci ricorderemo di questa come la serata del SASSICAIA. Nessuno di noi lo aveva provato prima e pochi lo proveranno ancora.
Forse non è il miglior vino del mondo ma sicuramente potrebbe concorrere al titolo, abbiamo provato "il mito", la storia del vino.
Naturalmente la letteratura sul SASSICAIA è vastissima ed ho letto alcune critiche, Basate soprattutto sul fatto che confrontato con altri vini similari di prezzo inferiore, compreso fra i 30 e i 50 euro, non è risultato in assoluto il migliore. Per vini di questo livello i costi di produzione sono praticamente identici ed il prezzo finale è dato soprattutto dalla fama e dal prestigio. Noi abbiamo deciso, in questa serata di pagarlo, forse lo abbiamo pagato caro, ma ce ne ricorderemo per sempre.