

701	DAT A	apr-10	EVEN TO	GOURMET - 14.SPAGNA.DA BOFFELLI	GENEROSOS SECOS	.
2004	ALC OL	13,5°	PRO DIUTT	Bodegas FAUSTINO	ESPUMOSOS	.
€ 10,4	Acqu isto	CARREFOUR	NO ME	FAUSTINO V	BLANCOS	.
DOC RIOJA				TIPOL ROSSO RISERVA	ROSADOS	.
IGT				OGIA	BLANCOS CRIANZA	.
persistenz 5	acidità 1.5	giudizio 1.5	Z	vitigni	TINTO JOVEN	.
			Z	TEMPRANILLO	TINTO GUARDA	XXX
			Z	MAZUELO	FERMO	XXX
2,5	2	7,1	Z	Commento breve . GRANDE VINO CON LE MIGLIORI CARATTERISTICHE DI UN RIOJA, FRUTTA MATURA, FIORI APPASSITI, MORBIDO E ROTONDO. GRANDE PERSISTENZA PERO' NON MI FA SOGNARE	FRIZZANTE	.
			Z		SECCO	XXX
			Z		ABBOCCATO	.
			Z		DOLCE	.



Avevo segnalato come iniziare una serata con il Tio Pepe sarebbe stato rischioso. Al contrario degustare un vino della Rioja non dà mai sorprese. si tratta di un vino con tali caratteristiche di morbidezza e rotondità, con sapori così gradevoli ed eleganti che nessuno ne rimane deluso. Come quando si ha a che fare con una persona fine e ben educata, attenta alle nostre esigenze ed allo stesso tempo discreta. Con una persona così ci si trova sempre a proprio agio, in ogni occasione. Anche se non si ama quella persona, se ne gradisce sempre la presenza, se poi scatta il colpo di fulmine, è amore. Io non amo i vini della Rioja, li apprezzo ed ammiro enormemente, ma non ne sono innamorato. Non saprei a quale vino italiano potrebbero essere assimilati, non certo a vini a base Nebbiolo o Sangiovese, troppo aggressivi, nè ai corposi vini meridionali, neppure assomigliano ai rossi del Nord Est, più profumati ed aromatici. Forse un uvaggio bordolese, tipo Supertuscan, dovrò ancora pensarci.

Sebbene non esaltanti, le sue caratteristiche sono ottime e di alto livello. Il colore ha già perso le sfumature violacee e tende all'aranciato forse mattone. Il profumo è delicato, non particolarmente intenso, anzi forse un poco evanescente, ma elegante e fine. L'esame gustativo esalta le rotondità e la morbidezza, scivola gradevolmente sul palato, se ne nota la struttura, un poco meno il corpo, persistente ma non particolarmente. Ha una grande ricchezza gustativa, note complesse si susseguono, frutta matura, viola, poi prugna secca e vaniglia per terminare con un ricordo di liquirizia. Finale con erbe balsamiche e spezie. Tipico di un Rioja, ho potuto copiare la scheda della settimana scorsa di un altro Rioja.

L'accostamento che ho fatto prima ai Bordeaux, non è nè azzardato nè casuale, ha anzi delle basi storiche: nella seconda metà dell'800, quando nel bordolese la quasi totalità delle vigne era stata distrutta dalla fillossera, alcuni imprenditori francesi decisero di investire nei vigneti della Rioja che in quel periodo non erano stati ancora colpiti, portarono le tecniche di vinificazione ed anche le viti, che però non diedero buoni risultati. In seguito, utilizzando varietà autoctone, Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, i risultati furono decisamente migliori e si diede origine all'enologia moderna spagnola. Naturalmente la storia così come l'ho raccontata è troppo semplificata, ma è vera.

Spendiamo due parole sull'abbinamento. Abbiamo tentato di abbinare il Rioja ad una paella di carne, ottima idea, il risultato è stato appena sufficiente. Boffelli non possiede una paella, così ho portato le mie ed ho dato indicazioni dirette su ricetta e cottura. Come ho già detto non mi posso vantare del risultato finale. Devo però ringraziare tutti i gourmet presenti, che oltre ad avere il palato fine, hanno anche molto buon cuore, tanto che di quella finta paella non è avanzato neppure un chicco di riso. Bisogna purtroppo ammettere che la paella è stata il meglio della serata, a parte i vini naturalmente, perchè la carne della grigliata non era della migliore qualità e l'antipasto è stato preparato all'ultimo momento ed i salumi non erano di prima scelta. Se penso agli antipasti di Boffelli non posso non ricordare il salame di cinghiale, il prosciutto d'oca, il carpaccio di polpo ed altre prelibatezze da leccarsi i baffi.