737	lug-10	EVENTO	La CdT - 12.SORSI E SFIZI - 31/7/10	GENEROSOS SECOS	.
				ESPUMOSOS	.
2007	12,5	PRODUTTORE	ANTONUTTI	BLANCOS	.
				ROSADOS	.
€ 18,0	Sorsi e Sfizi	NOME	REFOSCO	BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	XXX
DOC / IGT	GRAVE	TIPOLOGIA	REFOSCO dal peduncolo rosso	TINTO GUARDA	.
				FERMO	XXX
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	Commento breve .	MOSSO .
2,5	2,5	7,2	REFOSCO	ATTRAENTE REFOSCO ANCORA GIOVANE , VINOSO E FRUTTATO , BUONI TANNINI , NON PARTICOLARMENTE PERSISTENTE	FRIZZANTE .
					SECCO XXX
					ABBOCCATO .
					DOLCE .

Il terzo vino della serata avrebbe dovuto, secondo le norme della sommellierie, essere il più strutturato.
E' avvenuto il contrario, però la cena si è sviluppata in modo spontaneo, i vini sono stati scelti di volta in volta e così ci siamo ritrovati con un refosco secondo me meno importante del Durello e del Ruchè.
E' il Refosco un vino di molto fascino, che solo per il nome originale: "Refosco dal peduncolo rosso", merita un'attenzione in più, un'altro goccio di preferenza gli viene da una regione, il Friuli, per la quale è difficile non avere simpatia. Infine una qualità mediamente alta, ne fanno un vino con il quale difficilmente si sbaglia. nella scelta.
Abbiamo potuto scoprire tutte le note classiche del Refosco, un aroma fresco e vinoso, tipico di cantina. Anche in bocca si nota una vivace acidità e tannicità leggera, retrogusto gradevolmente amarognolo.
Il vitigno è stato riscoperto negli anni ottanta, prima era usato essenzialmente per vini di pronta beva, ora si presta anche ad essere affinato in barrique per dare vini di maggior spessore. Una leggera carenza di questo Antonutti, è una certa debolezza di struttura e di conseguenza di persistenza e corpo . Poco grave, abbiamo comunque bevuto un vino di ottima qualità, anche se non nel momento appropriato della serata.
Abbiamo lo spazio per dire due parole sul locale che Fabio e Karen hanno allestito con passione e competenza. Uno spazio molto accogliente, dove Fabio dà immediatamente l'impressione di essere il padrone di casa che accoglie gli ospiti nel suo proprio ambiente domestico. Non so se la cosa sia studiata appositamente, però sembra che quelle posate siano quelle che lui usa in casa, che quei bicchieri siano quelli in cui beve e che ora ci offre per provare i suoi vini. i vini che ci propone sono quelli che ha comprato per il suo uso personale, per questo ne può parlare con tanta passione.
Non dimentichiamo Karen, la cuoca, il suo lavoro è lontano dai tavoli, però è sui tavoli che si conclude mirabilmente. Quando poi passa a salutare gli ospiti, il suo sorriso illumina la sala.
Sicuramente torneremo a Sorsi e Sfizi, magari ad uno dei prossimi eventi che vengono organizzati regolarmente.
Io ed Ana siamo rimasti molto incuriositi dalla serata spagnola.