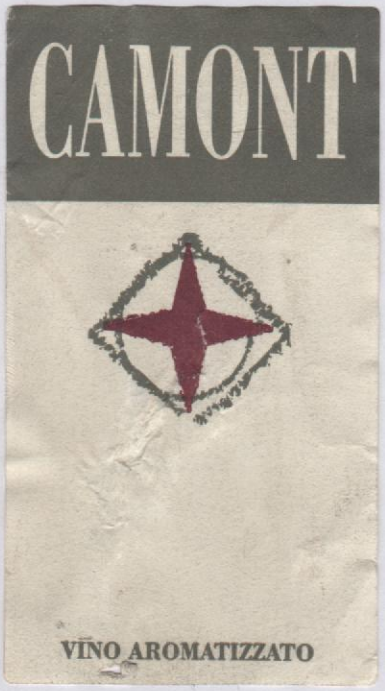
778	feb-11	EVENTO	LA COMPAGNIA.16.TOSCANA	GENEROSOS SECOS	.
				ESPUMOSOS	.
*	16°	MARCA	MAGGI FRANCESCO	BLANCOS	XXX
				ROSADOS	.
€ 0,0	Giuseppe	NOME	CAMONT	BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC	*	TIPOLOGIA	VINO AROMATIZZATO	TINTO GUARDA	.
IGT				FERMO	XXX
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	MOSSO	.
5			BARBERA	FRIZZANTE	.
			CROATINA	SECCO	.
3,5	2,5	7		ABBOCCATO	.
				DOLCE	XXX

Commento breve UN VINO DI GRANDE INTENSITA' AROMATICA, NOTE BALSAMICHE MOLTO COMPLESSE , PREVALENTI LE ERBE AROMATICHE. UNA DOLCEZZA ED UNA LIQUOROSITA' CHE CONTRASTAVANO BENISSIMO IL DOLCE/AMARO DEL CACAO



Negli ultimi anni stiamo assistendo ad un susseguirsi di nuove iniziative e sperimentazioni enologiche. Molti produttori stanno tastando nuove strade per entrare nel mercato con prodotti sempre nuovi. Sicuramente la possibilità di attingere ad un gran numero di informazioni provenienti da tutto il mondo e la facilità con cui i processi produttivi vengono controllati, spinge milti a lanciarsi in avventure sempre nuove. Una volta gli elementi fondamentali erano la tradizione, la culture e l'esperienza, senza questi elementi era impossibile inventare qualcosa, solo menti illuminate come il Marchese Incisa della Rocchetta, che si inventò il Sassicaia, supportati da grandi disponibilità economiche, potevano solo pensare di fare qualcosa di nuovo. Oggi prevale l'aspetto tecnico, è molto più semplice prevededre il risultato di un'operazione innovativa, resta sempre una giusta dose di rischio, ma molti più contenuto. I produttori soffrono una concorrenza spietata e devono continuamente innovarsi, trovarer nuovi mercati e nuovi clienti, allargare sempre più la gamma dei loro prodotti. In particolare nuovi vini dolci, passiti o aromatizzati, che possono incontrare il favore di un pubblico nuovo, non abituato al gusto dei vini secchi e asciuti più diffusi.

Il produttore dell'Oltrepò, Francesco Maggi deve aver pensato tutte queste cose prima di decidere che il suo Buttafuoco in alcune occasioni avrebbe potuto trasformarsi in un passito chinato.

Grande intuizione, un vino che riesca ad abbinarsi ad un cioccolato al 75% di cacao, non è un vino da poco.

Complimenti.

Naturalmente il giudizio strettamente enologico è limitato, il vino è aromatizzato, pertanto i profumi tipici di base vengono sovrastati da quelle spezie, china e sicuramente anche altri, che vengono sapientemanter aggiunti. In questo modo, se l'uva avesse qualche difetto potrebbe essere mascherato. Ciò non toglie che abbiamo degustato un vino di buona qualità, con aromi speziati molto intensi. In bocca un perfetto equilibrio fra dolcezza, acidità ed alcol.

Un vero difetto è stata l'eccessiva presenza di fondo, che rendeva il vino torbido ed alla fine imbevibile. Personalmente ho avuto la fortuna di versarmi il primo bicchiere, il migliore, ed ho potuto apprezzarlo appieno. Non a caso sono quello che gli ha dato il punteggio più alto. Chiedo scusa agli altri commensali.