838	11-nov-11	EVENTO	Sapere e Sapori Sardegna	GENEROSOS SECOS	XXX
				ESPUMOSOS	.
anno	16°	PRODUTTORI	PRODUTTORI RIUNITI	BLANCOS	XXX
				ROSADOS	.
€ 0,0	provenienza	NOME	VERNACCIA	BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	VERNACCIA DI ORISTANO	TIPOLOGIA	VERNACCIA DI ORISTANO	TINTO GUARDA	.
				FERMO	.
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	MOSSO	.
3	2,5	5,7	VERNACCIA	FRIZZANTE	.
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

Commento breve
VINO STRAORDINARIO FLOREALE E SAPIDO LIEVITI E MANDORLE SIMILE AL JAREZ

E ' stata una vera sorpresa, non conoscevo la Vernaccia di Oristano, neppure sapevo che in Italia si producessero vini di questa tipologia. Le due caratteristiche peculiari sono i metodi "Flor" e "Soleras". Dopo la fermentazione il vino viene messo a matutrare in botti scolme, ossia con la superfisie a contatto con l'aria. Sulla superficie si forma uv velo di lieviti che la ricopre completamente preservanvo il vino dall'ossidazione, questo velo viene chiamato "Fiore", in spagnolo "Flor". Ne riferisco la denominazione spagnola perchè si tratta della preparazione tipica dei vini Jerez della omonima località dell'Andalusia, nel Sud della Spagna, Jerez de la Frontera, famosa anche per un circuito motociclistico- Il secondo metodo consiste nel passaggio successivo, anno dopo anno in botti sempre più vecchie mescolando le diverse annate di vino. Questo metodo si chiama "Soleras" . La maturazione a contatto con i lieviti conferisce al vino caratteristiche veramente uniche. L'ultima caratteristica che accomuna la Vernaccia con i Jerez è l'alta graduazione alcolica, che però viene ottenuta diversamente, il Jerez è un vino fortificato, cioè gli viene direttamente aggiunto alcol per aumenterne la concentrazione, come viene fatto per il nostro Marsala, invece la Vernaccia aumenta la propria graduazione perchè matura molto tempo in botti vecchie con legni porosi, da cui una certa quantità d'acqua filtra ed evapora, facendo aumentare la concentrazione di alcol. Non chiedetemi perchè dai pori del legno filtra l'acqua e non l'alcol, non sono nè un enologo nè un chimico, non lo so. Probabilmente le molecole d'acqua sono più piccole di quelle complesse di alcol, meglio così, se ad evaporare fosse l'alcol, nella botte resterebbe solo acqua e non potremmo gustare la Vernaccia di Oristano.

La Vernaccia di Oristano avrebbe meritato una degustazione molto più accurata di quella che abbiamo fatto, assolutamente non poteva essere abbinata ad un dolce, per quanto tipicamente sardo, è un vino da antipasto di mare, o addirittura da aperitivo, o meglio ancora da meditazione. Da bere freddissimo, i suoi sapori ed aromi così intensi non vengono mascherati dalla temperatura. Aromi di fiori e di piante balsamiche , il timo e il basilico. In bocca è avvolgente e pieno si notano anche aromi minerali e sapidi e gusto di mandorle. Il colore è ambrato, per i passaggi in botte, denso e glicerico. Purtroppo l'abbinamento ai dolci sardi non lo ha fatto apprezzare per quello che realmente vale. Personalmente ho preferito degustarlo in abbinamento al semplice pan carasau che avevamo sul tavolo, gli ottimi dolci sardi li ho provati con l'acqua.

UN VINO ITALIANO DAL SAPORE SPAGNOLO, ASSOLUTAMENTE DA RIPROVARE CON IL GIUSTO ABBINAMENTO.