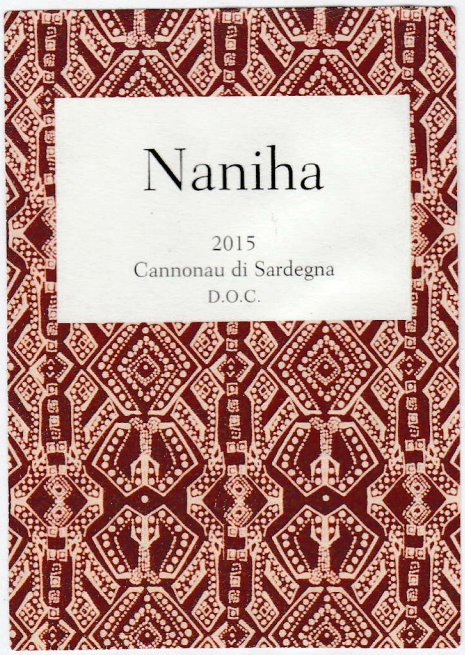
1073	13-mar-18	EVENTO	56 - GUSTONAUTI SICILIA E SARDEGNA	VITIGNI
2015	15,5°	PRODUTTORE	VELMER	CANNONAU
€ 17,8	SORSI E SFIZI	NOME	NANIHA	
DOC / IGT	CANNONAU DI SARDEGNA	TIPOLOGIA	ROS FER SEC	

persist 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-10	COMMENTO BREVE
3,5	2,5	7,4	RUBINO TENDENTE AL VIOLACEO, FRUTTI DI BOSCO, ABBASTANZA FRESCO, CANNELLA, MOLTO ALCOLICO MA COMUNQUE EQUILIBRATO



Per prima cosa devo scusarmi con i tanti lettori delle mie schede (cioè una dozzina di persone) ma questa è la prima volta che srivo correttamente il nome CANNONAU , con due enne , me ne sono reso conto solo oggi.
Il Cannonau è un'uva diffusa su diversi territori e con diversi nomi : in Veneto Tocai rosso, in sardegna Cannonau e in diverse altre regioni Alicante. Ad Alicante si chiama Garnacha. é un'uva che ho provato diverse volte in Spagna, tutte registrate con una scheda , in nessun caso mi sono entusiasmato. Come ho già detto in Spagna è difficile uscire dal Tempranillo. Però è strano come sia il Cannonau che il Carignano della precedente scheda abbiano trovato in Sardegna una terra dove sono stati valorizzati. Forse è il caso di portarci anche il Tempranillo?
Questo è il quarto vino della serata di cui faccio la scheda, francamente mi sono un po' annoiato, in linea di massima tutti i vini hanno le stesse caratteristiche generiche, ricordano all'incirca gli stessi aromi e gusti. Ma allora perchè voti tanto diversi? Ovviamente sono diverse intensità, equilibrio, eleganza, persistenza, complessità. Non basta che i quattro vini ricordino tutti la frutta matura per essere dello stesso livello qualitativo. Sarebbe come dire che se io metto su una tela esattamente gli stessi colori di un quadro di Van Gogh dipingo un quadro equivalente ? Purtroppo no.
Ricapitolando la serata : 1) il Nero d'Avola Saia è stato il migliore 2) Carignano Argiolas e Cannonau Naniha si sono equivalsi 3) Il Nerello Etna rosso ha leggermente deluso , solo leggermente, ha comunque preso un voto superiore al 7.
Infine due parole sulla serata. Inizialmente abbiamo abbinato i vini a diversi formaggi delle isole con diversi gradi di stagionatura in modo da verificare come i diversi vini trovassero un abbinamento perfetto anche in relazione al proprio livello di struttura ed intensità. Naturalmente io quando misono reso conto che i formaggi avevano quella funzione avevo già spazzolato il mio piatto . Il solito ingordo .
Poi un piatto tipico siciliano, Pasta Ncasciata , tanto gustosa e ricca da riempire da sola una serata.