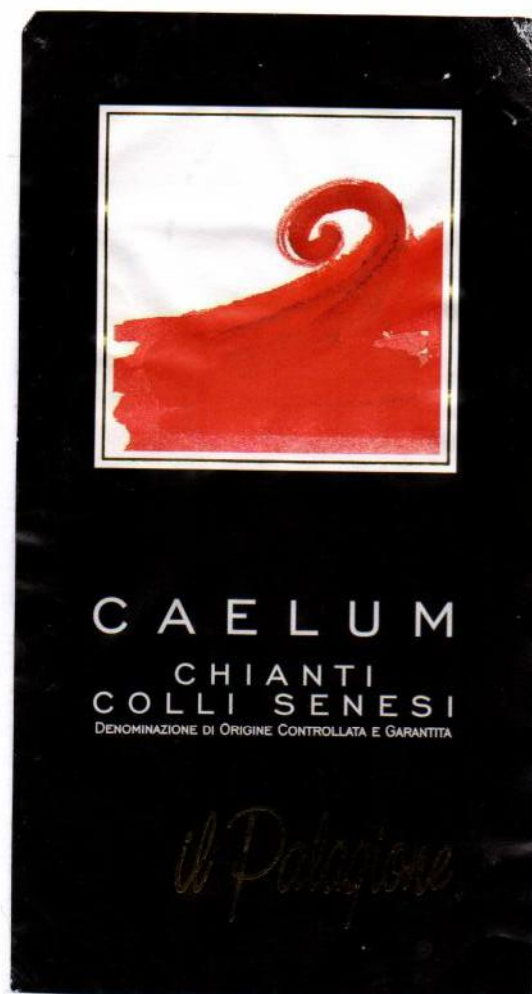


918	2-apr-14	EVEN NTO	IL FONTANILE - IL PALAGIONE		GENEROSUS SECOS	.	
2012	14°	PRO DUTT ORE	IL PALAGIONE		ESPUMOSOS	.	
€ 0,0	provenienza	NO ME	CAELUM		ROSADOS	.	
DOC		CHIANTI COLLI SENESI		TIPO LOGI A	CHIANTI ROSSO FERMO	TINTO GUARDA	XXX
IGT						FERMO	.
persistenz 1-5	acidità 1-5	Giudizio 1-10	Z Y X W V U T S R Q P O N M L K J I H G F E D C B A	Commento breve UN CHIANTI DI GRANDE SPESSORE INTENSITA' AROMATICA E STRUTTURA PIENO E CORPOSO. UN CLASSICO		MOSSO	.
2,5	2,5	7,3	SANGIOVESE		FRIZZANTE	XXX	
						SECCO	XXX
						ABBOCCATO	.
						DOLCE	.



PRIMO - Tagliolini al ragù di coniglio .

Abbinato a "CAELUM" (Chianti)

Questa che sto scrivendo è la scheda numero 918 , il totale di DOC, DOCG, IGT ecc., sia italiane che estere sono circa 290 , tra queste il chianti, e il chianti classico sono tra i più provati , 13 bottiglie . Raramente il voto è arrivato al 7 . Significa che il Caelum Palagione è tra i migliori chianti che ho provato.

Parliamo di quello che forse più di ogni altro rappresenta l'enologia italiana nel mondo : la classica bottiglia avvolta

Nel cestino di paglia, che per motivi commerciali oggi purtroppo non si usa più , la confezione sarebbe troppo cara . Mio cognato Vicente, quando viene a trovarci dalla Spagna va a fare la spesa e porta a casa sempre un chianti , nonostante i miei inviti a variare un po' le sue scelte . Vicente capisce poco di vini però nel dedalo di denominazioni italiane il chianti è quello che ricorda più facilmente e che assomiglia maggiormente ai vini spagnoli della Rioja che lui predilige .

Per avere un gusto così morbido e accattivante da soddisfare i palati internazionali il sangiovese ha bisogno di alcuni accorgimenti che Giorgio nella sua presentazione del vino ci ha in parte esposto : la fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox a 28/30° utilizzando dei rotolatori , non so se sto usando il termine corretto , che rimescolano delicatamente il mosto con le bucce . Questa pratica diminuisce il tempo necessario ad assorbire il colore e rende il vino meno tannico . Svinatura, barrique e fermentazione malolattica contribuiscono al risultato finale.

Un gusto morbido e rotondo , un colore rubino molto scuro , non tipico per un chianti , aromi di frutta matura , vaniglia , prugna e rosa appassita .

Un discorso a parte meritano i lieviti . Grandi sconosciuti per il pubblico consumatore ma estremamente importanti nella preparazione del vino . Sono di centinaia di specie diverse i lieviti responsabili della fermentazione del vino , ma possono essere suddivisi in due categorie : indigeni , ossia quelli che naturalmente si trovano sul frutto e nell'atmosfera di vigneto e cantina , e quelli selezionati , che aziende specializzate preparano in modo da non presentare rischi nella preparazione del vino , in quanto non tutti i lieviti sono buoni , alcuni provocano dei difetti nel vino .

Giorgio Comotti , titolare , enologo e factotum dell'azienda , ha deciso di fare una scelta assolutamente biologica in tutte le fasi di allevamento e preparazione dell'uva utilizzando esclusivamente lieviti indigeni . Una scelta coraggiosa .

Personalmente ritengo che non aggiunga molto alla qualità del vino , aumentando però il rischio di presenza di difetti . Ma io sono un semplice consumatore , giudico il vino solo in base alla piacevolezza e al prezzo .

In realtà non mi sento un semplice consumatore e provare un vino non è semplicemente prezzo e qualità , ne parlerò nella prossima scheda.