

In evidenza Off Topic

Cento vendemmie per La Scolca, una verticale con quattro Black Label

di: Manlio Giustiniani

3 agosto 2020



La Scolca è una delle aziende simbolo di Gavi, del vitigno Cortese, ma anche della migliore Italia del vino. La viticoltura si esercita su queste colline sin dall'Alto Medioevo. L'azienda venne acquistata dalla famiglia Soldati nel 1919 e ha pochi mesi fa compiuto un secolo di vita. Adesso si appresta alla sua centesima vendemmia. Manlio Giustiniani ha seguito una rara degustazione, ce la descrive in un articolo scritto per noi.
FP

La Scolca festeggia nel 2020 la centesima vendemmia

di Manlio Giustiniani

100 anni di storia nel 2019. Adesso, La Scolca si prepara alla centesima vendemmia. Figlio di Chiara Soldati, vi parteciperà Ferdinando: rappresenta la sesta generazione della famiglia. L'azienda, fondata nel 1919 a Gavi in Piemonte, è sempre stata un'eccellenza italiana nel mondo.

La Black Label di La Scolca

La Black Label di La Scolca

Chiara è in azienda dal 1995. La gestisce insieme al padre Giorgio con visione innovativa. È una storia fatta di emozioni, entusiasmo, energia, caparbia, tenacia e, soprattutto, tanto amore per la propria terra. La Scolca produce vini bianchi di grandissima longevità, celebri l' "Etichetta Nera" e le "Riserve d'Antan". Lo fa da uve Cortese in un territorio tradizionalmente utilizzato per la coltivazione di sole uve rosse.

Fu proprio Giorgio Soldati a volere nel 1974 la Doc, poi Docg nel 1998. Fondò il Consorzio del Gavi e ne fu il primo presidente.

Questo approccio lungimirante scorre nel DNA della famiglia. Infatti, il nome "La Scolca" deriva dal termine *sfurca*, che letteralmente significa "guardare avanti". L'azienda si trova nel territorio del Gavi, a Rovereto, senza dubbio il *Grand Cru* del Cortese. Qui i terreni sono argillosi e le vigne raggiungono fino a 90 anni di età. Alle piante vengono dedicate cure attente e scrupolose, poiché i Grandi Vini nascono in vigna. In cantina, le fermentazioni avvengono in contenitori termo-controllati di acciaio inox e sono spontanee. La decantazione è naturale, la permanenza sui lieviti e la maturazione è lunga oltre 10 anni per i D'Antan.

La Scolca è famosa anche per aver registrato, già nel 1969, il marchio "Gavi dei Gavi", un must-have-wine soprannominato in tutto il mondo "Black Label", Etichetta Nera. Si tratta di un vino che stupisce per la complessità, per l'eleganza dei profumi e per il gusto lungo e intenso.

Tanti i testimonial di questa etichetta, tra questi Giorgio Armani. Una sua frase si accosta perfettamente alla visione del futuro de La Scolca: "*l'eleganza non è farsi notare ma farsi ricordare*".

Manlio Giustiniani

Manlio Giustiniani

Prima del Lockdown ho avuto l'onore di condurre la degustazione "La Scolca: 100 years of wine passion", una straordinaria verticale di quattro annate, il 1989 / 1999 / 2009 / 2018, che ripercorrono e raccontano questa storia di innovazione, passione e soprattutto di amore per la propria terra. Mi ha meravigliato la freschezza e la durata nel tempo del 1989. Dopo queste degustazioni alla cieca probabilmente non scambierò più un Black Label per degli Chablis. Al contrario, quando degusterò i migliori Chablis, penserò ai Gavi dei Gavi Black Label.

La degustazione:

Annata 2018

L'inverno è stato lungo e ricco di precipitazioni fino a marzo, con una ripresa vegetativa della vite lenta e graduale. Primavera piovosa e temperature non elevate. A partire dalla metà di luglio, giornate soleggiate e temperature in rialzo, cosa che ha favorito la maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata a settembre. L'acidità è minore rispetto alle ultime annate, il pH nei livelli consueti. Un'annata di stampo "tradizionale". Colore giallo paglierino. Interessante l'espressione olfattiva, con sentori di limone, pompelmo, mandarino, frutta secca, macchia mediterranea e note minerali pietrose. Al palato è verticale e dinamico, di buona personalità, con un finale minerale e agrumato.

Punteggio: 96/100

Annata 2009

L'inverno è stato caratterizzato da abbondanti nevicate e un inizio di primavera piovoso che hanno garantito un'ottima riserva idrica, utile durante un'estate siccitosa. Molto caldo della seconda metà di Agosto, la data della raccolta è stata leggermente anticipata a fine Agosto. Dal punto di vista della maturazione tecnologica, è un'annata che si colloca tra il 2003 ed il 2007 con molti zuccheri ed un'acidità che evidenzia il processo di maturazione. Da un punto di vista enologico, si è trattato di una situazione con un potenziale che potrebbe rivelarsi come una tra le migliori vendemmie degli ultimi anni.

Il colore è giallo paglierino, naso agrumato di pompelmo, note fruttate di pesca e albicocca, frutta secca mandorla e noce, bouquet floreale e note minerali. In bocca sapido e minerale, di buona struttura.

Complesso.

Punteggio: 95/100

Annata 1999

Le buone condizioni climatiche nei primi mesi dell'anno hanno favorito un regolare sviluppo vegetativo della vite, mentre le piogge di metà settembre non hanno compromesso la sanità dell'uva. Dalla seconda decade di settembre alla metà di ottobre, giornate soleggiate con buone escursioni termiche. Le uve hanno presentato un buon stato sanitario, e una buona maturazione. Acidità superiore alla media, un elemento qualificante per la freschezza gustativa e per il mantenimento degli aromi. Colore giallo solare, vino complesso, note fruttate e floreali, sentori agrumati di cedro, erbe aromatiche, rosmarino, teso e minerale pietra focaia e dei sentori marini. Al palato ancora una bella freschezza e ritorno gusto olfattivo sugli agrumi. Affascinante.

Punteggio: 98/100

Annata 1989

L'annata 1989 è stata caratterizzata da un inverno piovoso e da una primavera altalenante tra piogge e sole. Poi, le condizioni climatiche sono migliorate e la qualità raggiunta dalle uve si è dimostrata eccellente. I vini ottenuti hanno una grande proiezione, una predisposizione all'invecchiamento straordinario.

Il colore è giallo dorato. Al naso è ricco, pieno, con agrumi canditi, albicocca matura, frutta esotica, note minerali. In bocca è sapido e minerale, di grande struttura, in contrasto anche delle note mielate.

Estremamente elegante e sorprendente per il suo stato di giovinezza.

Punteggio: 97/100

www.lascolca.net
