

In evidenza Off Topic Primo Piano

# A spasso con l'enologo per i Grand Cru di Bordeaux. Quattro Grandi Assaggi

di: Giulia Monteleone e Benedetto Alessandro

10 novembre 2016



Oltre il vino, che non richiede presentazioni, **Bordeaux** è un luogo di fascino che negli ultimi anni ha registrato notevoli incrementi nell'enoturismo: nel 2014 sono stati ben 6 milioni i visitatori che si sono recati alla scoperta della *Cité du Vin* e dei suoi eccezionali prodotti.

Un esempio virtuoso di tutela e valorizzazione del territorio, un dato che potrebbe, anzi, dovrebbe rappresentare un memorandum per molte regioni d'Italia; aree con grandi potenzialità ma lente sul fronte dell'accoglienza e della promozione di se stesse.

Il Merano Wine Festival ha dato spazio e visibilità ai vini della associazione degli Château, la **Union des Grands Crus di Bordeaux**, con una intrigante degustazione nelle date centrali dell'evento (5 e 6 novembre).

Abbiamo dunque voluto fare una piccola selezione tra gli Château, tra etichette più o meno celebrate, insieme all'enologo **Benedetto Alessandro** della Cantina Alessandro di Camporeale.

**Pessac-Leognan, Domaine de Chevalier 2014:** è un blend di Cabernet (55%), Merlot (45%) e Petit Verdot (5%). Al naso un'esplosione di lampone e ribes, un pizzico di pepe nero regala poi un intrigante aroma speziato. Il palato è incentrato sull'acidità lunga e sulla sapidità, il tannino è fine ma ben presente, si consideri la giovinezza del vino. È un vino prodotto nella zona delle Graves dalla famiglia Bernard che ha acquisito questa splendida ed antica tenuta nel 1983.

**Pomerol, Château La Conseillante 2011 e 2013:** stesso blend (82% Merlot e 18% Cabernet Franc) per due vini molto diversi. Il primo si contraddistingue per un naso concentrato, leggermente chiuso dove sono la mora e la liquirizia a regalare una nota fruttata, in bocca la tannicità è elegante ma ancora presente, un vino che probabilmente si esprimerà al meglio tra qualche anno. Un discorso a parte va fatto per il 2013, un'annata difficile perché contraddistinta dalle piogge; qui sono le note vegetali del peperone verde e delle foglie di pomodoro ad emergere, un vino apprezzabile al palato nonostante la giovane età.

**Saint Emilion, Château La Tour Figeac 2012:** incluso tra i Gran Cru Classé dal lontano 1955, anno della prima classificazione. Abbiamo assaggiato l'annata 2012 che si caratterizza per una nota tartufata poco persistente al naso lasciando poi emergere note varietali e mentolate. Il tannino fine è equilibrato da una buona acidità. Un vino che ha bisogno di tempo per esprimersi. Pronta, è così, l'annata 2014, dove risalta la nota di bois, meno tannico del 2012 e più pepato, finissimo poi il tannino e lunga l'acidità. Un vino che regalerà altre sorprese, ce lo rassicura Rottenmaier, lo stesso produttore, nei prossimi 10 anni.

Concludiamo gli assaggi a Pessac-Leognan con lo **Château Larrivet Haut – Brion 2014**: la famiglia Gevorson produce vino da 30 anni un rosso speziato e croccante che profuma di cannella. Il tannino deve addolcirsi, è in corso un infanticidio, ma è solo un peccato di giovinezza.

Danke Meran, grazie a Helmut Kocher, e grazie anche Benedetto Alessandro per il piccolo tour bordolese fatto insieme. #meranowinefestival #cheers #bordeaux