

Mosto Sacro

di **Gimmo Cuomo**

Taurasi Riserva 2004, dove ogni acino d'uva è firmato Luigi Moio

il vino della settimana



4 Insufficiente
 5 Sufficiente
 6 Buono
 7 Molto buono
 8 Eccellente

Quintodecimo Taurasi
 docg 2004
 QUINTODECIMO
 Colline del Sole
 via San Leonardo 27,
 Mirabella Eclano
 Tel. 0825-449321

uvaggio:
greco 100%
 produzione:
2.200
 enologo:
Luigi Moio
 prezzo indicativo
 in enoteca: **€120**



l'etichetta

VALUTAZIONE



Non v'era alcun dubbio che semmai Luigi Moio, dopo aver contribuito in misura determinante al successo di pochi e selezionati vignaioli amici, avesse deciso di metter su un'azienda vitivinicola tutta sua, l'avrebbe fatto con quel perfezionismo maniacale che si mette solo al servizio di un sogno proprio. E così è stato. Non voglio dirvi che si potrebbe risalire al numero di acini (e magari dare a ciascuno anche un nome) che sono serviti per realizzare questo sontuoso Taurasi riserva, ma certamente mi sento di affermare che il produttore saprebbe dirvi con un ristrettissimo margine di approssimazione quanti grappoli sono occorsi.

Castiglione

Sorsi & Risorsi

Il Barolo Castiglione '05 di Vietti, ottenuto, a differenza dei cru, con uve di diversi vigneti di Castiglione Falletto, è ottimo. E costa meno della metà dei suoi fratelli maggiori. Caldo, fine, all'inizio di un viaggio nel tempo che s'annuncia lungo.

La vigna è lì, sotto la casa-azienda, riprodotta fedelmente in etichetta. Impiantata nel 2001, ha dato i primi frutti degni dell'impresa appunto nel 2004. Il colore del vino è sospeso tra il rubino e il granato, comunque molto compatto. Il Vigna Quintodecimo ruota impassibile nel calice (vi consiglio di usare quelli ampi e panciuti, da Barolo e dintorni e da Bourgogne). Straordinario l'impatto olfattivo. Al momento dell'ultimo assaggio utile per l'antologia (settembre 2009) propone note di humus, di sottobosco di goudron, china, liquorizia. Dietro questa vera e propria rete s'intravede la frutta: prugna e piccoli frutti di bosco. Di trama fitta, al palato è come seta grezza, fresco, minerale. I tannini sono stati estratti con arte. Molto lungo il finale. Così come lungo, lunghissimo sarà il suo divenire. Un rosso non da tutti i giorni. Ma che *semel in anno*, varrebbe la pena di assaggiare. Non so, invece, se valga la pena di sacrificare subito una delle pochissime bottiglie disponibili. Se non resistete accompagnate al vino un semplice filetto di marchigiana al sangue.

P. S. - Anche se con ritardo preciso che contrariamente a quanto riportato nella tabella che accompagnava la recensione, il Marsiliano dell'azienda La Sibilla, presentato due settimane fa, meritava e merita la valutazione di 3+ e non di 3. Mi scuso con i lettori e con il produttore.