

I Degustatori di Lombardia da "Il Mosnel"

di [Paolo Valente](#) - 04 febbraio 2013 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



Due Franciacorta, alcuni Champagne e due "infiltrati". La giornata di formazione dei degustatori Ais presso l'azienda franciacortina "Il Mosnel"



Dal punto di vista meteorologico la giornata non si preannunciava delle migliori. La forte nevicata del giorno precedente aveva imbiancato tutta la Lombardia. Nonostante questo, un convinto gruppo di una cinquantina di degustatori lombardi ha accolto l'invito formulato dai responsabili e si è ritrovato sabato 15 dicembre presso l'azienda franciacortina "Il Mosnel" per l'ultima sessione di approfondimento dell'anno. Il panorama è affascinante e i vigneti che circondano la cantina, ricoperti di neve, rendono palpabile il riposo invernale della vite che attende i primi caldi per rilasciare tutta la vitalità che racchiude al suo interno.

Giornata pre-natalizia dunque per i degustatori di Lombardia. Archiviata la presentazione della Guida Viniplus, ecco un altro appuntamento finalizzato a consolidare la preparazione personale e affinare, sempre maggiormente, le capacità degustative.

Il periodo festivo ha suggerito l'argomento della giornata: gli spumanti metodo classico.

Nelle quattro batterie di cinque vini ciascuna che si sono susseguite, sono stati degustati alcuni Franciacorta, alcuni Champagne e due "infiltrati", ovvero spumanti provenienti da altre zone vitivinicole. I degustatori hanno potuto confrontare i differenti stili e le differenti caratteristiche di ogni campione attribuendo ad ognuno di essi un punteggio che ne sintetizzi la qualità.

Come già accaduto durante il precedente incontro dei degustatori, Luigi Bortolotti ha voluto far partecipare alla degustazione anche persone che non appartengono all'AIS ma che hanno fatto del vino la loro professione.

In sala erano quindi presenti il dr. Giulio Barzanò proprietario (ed enologo) de "Il Mosnel" e l'enologo Fabio Polenghi. Anch'essi hanno assaggiato i vini proposti ed hanno espresso il loro giudizio.

È stato estremamente interessante confrontarsi con chi il vino lo analizza ai fini della produzione, o meglio, al fine di identificarne i processi produttivi sottesi e scoprirne eventuali imperfezioni presenti. Da questo confronto si è



evidenziato come, a volte, il risultato espresso dagli enologi risultasse non essere in linea con quello espresso dai degustatori. Questo a dimostrazione che il puro giudizio tecnico di un enologo, non sempre coincide con quello dei degustatori che valutano la piacevolezza del prodotto nel suo insieme senza ricondurre ogni sensazione ad un fattore enologico.



Luigi Bortolotti sottolinea, in sede di commento alla degustazione, che *“è stato molto interessante notare come tutti i Franciacorta proposti fossero caratterizzati da alcune note gusto-olfattive tipiche che ne delineavano la personalità. Una più completa espressione del frutto sempre accompagnata da estrema eleganza, ad esempio. Ma anche una P.A.I. molto lunga con espressività aromatica di assoluto rilievo e sicuramente diversa, più solare, più invitante ed accogliente. A livello di piacevolezza complessiva, il Franciacorta ne è uscito sicuramente migliore. Diverso, come è giusto che sia, ma più invitante e piacevole con una struttura importante ma garbatamente equilibrata ed armonica”*.

Il pranzo, che ha concluso la giornata, ha permesso ai degustatori di apprezzare i prodotti della cantina Il Mosnel in abbinamento al menù proposto.