



DEGUSTAZIONE

Affinità elettive tra Valtellina e Montalcino



di **Paolo Valente** pubblicato il 8 ottobre 2021

Valtellina e Montalcino. È possibile trovare un'affinità tra i vini di zone distanti e diverse?

Parrebbe di sì. Almeno secondo Gabriele Gorelli, primo e unico Master of Wine italiano, che ha presentato quattro vini di due aziende, piccole in dimensione ma grandi in qualità.

Giuseppe Gorelli costituisce la sua cantina nel 2017 dopo ben 40 vendemmie da enologo consulente ed ex-proprietario di una famosa realtà quale Le Potazzine, oggi lasciata in gestione alle figlie.

I Vitari, dal nome dell'area in cui si trovano i vigneti, è l'azienda di Davide Bettini. Fondata nel 2017 a Sondrio, è il coronamento della passione di Davide per il vino.

Affinità elettive, dicevamo. Da una parte sono i vitigni stessi, Nebbiolo e Sangiovese, ad avere alcune caratteristiche in comune: pochi antociani, e quindi poca materia colorante, una buona dose di tannini e un carattere che meglio si sviluppa in bocca piuttosto che al naso.

Vi è poi l'affinità di intenti tra le persone, Giuseppe Gorelli e Davide Bettini: la conoscenza e la stima che li unisce in due percorsi simili nello sviluppo temporale.



E poi le aree: Montalcino e Valtellina: due zone accomunate, purtroppo, dagli effetti del Global Warming. La prima sta diventando sempre più calda e le vigne migliori stanno rivelandosi quelle in altitudine mentre la Valtellina, che soffre anche se in misura minore della calura, subisce le conseguenze dei fenomeni estremi, grandinate comprese.

I vini prodotti da Gorelli e Bettini non appartengono alle denominazioni più blasonate, ovvero Brunello di Montalcino e Sforzato di Valtellina, ma a denominazioni che, almeno dai più, sono considerate di ricaduta. Erroneamente.

Il Rosso di Montalcino e il Valtellina Superiore hanno invece tutte le carte in regola per recuperare una loro specificità gustativa e divenire vini dalla più facile accessibilità da parte del grande pubblico e in grado di introdurre la regione e condurre i consumatori verso le denominazioni più importanti.

Rosso di Montalcino DOC 2018 – Giuseppe Gorelli (prima annata dell'azienda)

Rosso di Montalcino DOC 2019 – Giuseppe Gorelli

Profili gustativi differenti anche se i vini sono realizzati con la stessa metodologia: vinificazione tradizionale, lieviti indigeni, fermentazione e permanenza in legno fino all'imbottigliamento.

L'ossigenazione in fermentazione e macerazione rende i tannini più piacevoli, meno aggressivi e taglienti con la conseguenza di ottenere vini più accattivanti.

La 2018, già dal colore, con tonalità più granato rispetto alla 2019, evidenzia note olfattive maggiormente evolute con sottobosco, tabacco, incenso e una delicata sfumatura di legno. In bocca è riservato, diritto, con una buona tensione e perfetta integrazione di tutte le componenti. La sapidità garantisce la spinta per una persistenza importante.

La 2019 si dipana invece sulle note della frutta croccante, fresca e vitale. In bocca mostra una bella progressione di beva con un tannino presente e asciugante. Ritorni di liquirizia e note scure, buona la persistenza con un finale sapido. Grande piacevolezza di beva.



Valtellina Superiore DOCG Grumello “SO” 2018 – I Vitari

Valtellina Superiore DOCG Riserva “SO” 2018 – I Vitari

Entrambi i vini, dell’annata 2018 (seconda di produzione), fermentano in acciaio mentre la maturazione avviene in botte da 20 ettolitri e per due anni per il Grumello, e da 10 ettolitri e per tre anni per la Riserva. Sono prodotti non ancora in commercio.

Il Grumello colpisce sia alla vista, luminoso nella sua veste granato scarico, che al naso, elegante ricco di frutta matura di bosco ma anche di talco, di spezie dolci e di agrume. Teso e sottile al palato, rimanda a note di frutta nera con un finale lunghissimo e di una certa morbidezza.

Complessa e austera è invece la Riserva che già al naso mostra una maggiore struttura guidata dalla buona acidità di bocca. Il tannino è finissimo. La nota morbida a centro bocca evolve lasciando trasparire, nella lunga persistenza, la sapidità e i sentori di frutta sotto spirito.



Se il Rosso di Montalcino 2019 e il Grumello 2018 sono vini dalla piacevolezza immediata e dalla facile godibilità, alla prova dell’abbinamento risultano più convincenti il Rosso 2018 e il Valtellina Riserva grazie alla loro struttura e complessità.

<https://vinodabere.it/affinita-elettive-tra-valtellina-e-montalcino/>