



DEGUSTAZIONE

Masciarelli Villa Gemma Riserva 2018, lo spirito del Montepulciano



di **Paolo Valente** pubblicato il 23 marzo 2023

È targato **2018** e verrà presentato ufficialmente durante il prossimo **Vinitaly** l'ultimo millesimo in uscita di un vino iconico per l'azienda e per il territorio abruzzese: il **Villa Gemma Riserva, Montepulciano** in purezza.

La prima annata data 1984 ed è stata realizzata da **Gianni Masciarelli**, quel genio visionario che ha saputo intuire le potenzialità qualitative di un vitigno bistrattato e deturpato dalle produzioni di massa.



Miriam Lee Masciarelli

Villa Gemma rappresenta l'essenza del vino secondo Masciarelli, rappresenta la capacità di rimettersi in gioco ma sempre nel solco della continuità. I vigneti sono cambiati rispetto a quelli originari, lo stesso vale per la tipologia dei legni e anche per l'enologo. Oggi è **Miriam Lee**, figlia di Gianni, che ne segue personalmente la produzione; la mano di Miriam è intimamente legata alla memoria dei vini assaggiati, allo spirito della terra, all'anima dell'azienda.

È prodotto con le uve del vigneto Cave a San Martino sulla Marrucina, tra il massiccio della Maiella e il mare Adriatico a 400 metri di altitudine. La ventilazione e la buona escursione termica giorno/notte garantiscono le condizioni ideali per una produzione di grande qualità. L'appezzamento, per anni abbandonato e con caparbietà recuperato, è composto da terreno di medio impasto calcareo; i corsi d'acqua sotterranei presenti nel territorio offrono un'importante riserva idrica anche in considerazione del cambiamento climatico a cui stiamo assistendo. Fermenta in acciaio e matura per 12 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio.



Nel calice il Villa Gemma si mostra con un colore pieno, denso dove le note porpora giocano ancora un ruolo principale a dimostrazione, qualora cene fosse bisogno, della gioventù del vino e del grande potenziale evolutivo a cui siamo davanti. Il naso è croccante, di frutta matura quasi in confettura, more e ciliegie. Accenni di spezie, pepe e chiodi di garofano, e poi ancora cuoio e tabacco. Una punta di vaniglia rende il naso goloso e predispone all'assaggio dove si esprime nella pienezza e avvolgenza. Il tannino è vellutato e la freschezza sorregge la beva, coinvolgente. Grande persistenza con ritorni di frutta in confettura. Un vino che emoziona ben oltre la precisione tecnica di cui è dotato.



Castello di Semivicoli

Il Montepulciano Villa Gemma è protagonista, da tre anni, del **Masciarelli Art Project**. L'iniziativa, voluta da Miriam Lee Masciarelli, prevede di ospitare al **Castello di Semivicoli**, il wine resort di proprietà della famiglia, ogni anno un artista diverso che, ispirandosi alle bellezze circostanti, realizza un'installazione permanente e un'etichetta speciale che andrà a impreziosire una versione "limited edition" del vino più rappresentativo dell'azienda.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/masciarelli-villa-gemma-riserva-2018-lo-spirito-del-montepulciano/>