



DEGUSTAZIONE

Forte di Bard: gli assaggi del Sagna Day



di **Paolo Valente** pubblicato il 5 maggio 2024

Sagna SpA ha scelto il **Forte di Bard** per la presentazione del suo nuovo catalogo. Nella storica fortificazione che vigila, ancora maestosa sull'accesso alla **Valle d'Aosta**, un migliaio di ospiti, tra ristoratori, enotecari e sommelier, arrivati da tutta Italia, hanno potuto confrontarsi con gli oltre 40 produttori che hanno presentato le nuove annate dei loro vini e le nuove versioni dei loro distillati o liquori.



Quello di Sagna è un catalogo ricco e variegato e include aziende uniche e dal fascino ineguagliabile. Dalla Champagne alla Borgogna, da Bordeaux a Loira e Chablis, passando per il resto dell'Europa e del mondo. Senza, ovviamente, tralasciare le più prestigiose aree vitivinicole italiane. Abbiamo avuto il piacere di assaggiare moltissimi prodotti e qui sotto, in ordine sparso, alcuni tra quelli che ci hanno colpito maggiormente.



DEGUSTAZIONE

VIGNA MONTOSOLI 2019 CANALICCHIO DI SOPRA

Brunello di Montalcino Docg



100% Sangiovese, trentasei mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl. Elegante nel calice rosso rubino screziato di granato, si esprime attraverso i sentori speziati e balsamici; la frutta matura rimane in sottofondo e ritorna al palato dalla buona persistenza e dal tannino fitto e fine. Verticale nella pienezza avvolgente della struttura.

ALBESANI VIGNA SANTO STEFANO 2017 CASTELLO DI NEIVE

Barbaresco Docg Riserva



100% Nebbiolo proveniente, per la quasi totalità, da viti di oltre 45 anni. Maturazione in legno per almeno due anni. Un vino dal grande impatto gustativo che risulta ancora vibrante a cominciare dal colore granato luminoso. Sentori di frutta, surmatura e sotto spirito, insieme a spezie dolci ne caratterizzano l'olfatto. Il tannino è fine, deciso ed elegante; ottima la persistenza integrata con la discreta freschezza.

PASSITO 2013 HAUNER

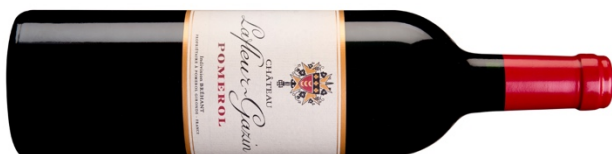
Malvasia Delle Lipari Doc



95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero, vendemmia tardiva e appassimento sui “cannizzi” per 15/20 giorni. Elegante e senza alcuna stucchevolezza, questo vino si mostra figlio del sole di Sicilia già dal colore, luminoso e dorato. Al naso i sentori della frutta a pasta gialla, candita e appassita, si uniscono a quelli del miele e delle spezie dolci. Grande struttura e lunghissima persistenza sostenuta dalla sapidità.

CHATEAU LAFLEUR-GAZIN 2020

Pomerol Aoc



80% Merlot, 20% Cabernet Franc, venti mesi di maturazione in legno per un quarto nuove. Generoso già all’olfatto, si apre su note di frutta nera matura a cui si aggiungono sentori balsamici, speziati e una leggera tostatura. Ottime la struttura e la persistenza che lo rendono un vino dal facile approccio e dell’immediata godibilità seppure nella sua giovinezza.

L’EOLIEENNE 2019 FERRAUD

Moulin à Vent Aoc



100% Gamay e macerazione semi-carbonica. Colpisce per la sua freschezza che traspare all’olfatto che rimanda a note fruttate e floreali. Dalla buona struttura e dal tannino vibrante, mantiene un buon equilibrio e finezza. Ottima la persistenza che accompagna la beva.

CIALLA BIANCO 2000 RONCHI DI CIALLA

Colli Orientali del Friuli Doc



60% Ribolla Gialla, 30% Verduzzo Friulano di Cialla, 10% Picolit di Cialla, fermentazione e maturazione per undici mesi in barrique. Un vino dalla longevità incredibile che appare di un luminoso color oro, il frutto è maturo finanche candito, note erbacee e di frutta secca tostata accompagnano lievi sentori evolutivi. Sapidità e freschezza bilanciate, lunghissima persistenza e verticalità.

ION 2019 STEFANIA BARBOT

Irpinia Doc Campi Taurasini



100% Aglianico, maturazione per dodici mesi in acciaio. Viola, come il suo nome (dal greco antico ἰὼν – ov’), fragrante nei profumi che rimandano ai frutti neri croccanti. Immediato anche il sorso sorretto dalla vena acida e dal tannino elegante e integrato nel corpo del vino dall’ottima persistenza.

CORTON GRAND CRU 2021 DOMAINE FAIVELEY

Clos des Cortons Faively



100% Pinot Noir, monopolio della famiglia Faiveley dal 1874. Dal brillante rosso rubino, concentra il naso sui toni scuri della frutta matura e delle spezie. Poi ancora agrume e leggere tostature. Ottima la freschezza, il tannino risulta perfettamente integrato e la lunga persistenza si chiude con note eleganti che richiamano l’olfatto.

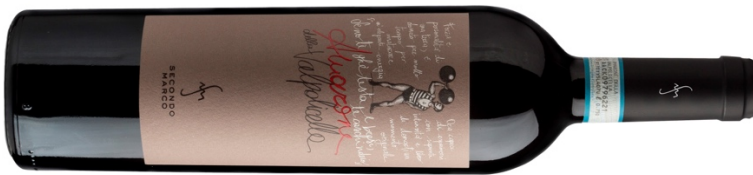
LA GALOPINE 2021 DELAS

Condrieu Aoc



100% Viognier con sosta sulle fecce nobili. Dalla grande intensità olfattiva e gustativa, questo vino alterna note fruttate e quelle di nocciola con una leggera vena fumé. Dalla grande persistenza, unisce la verticalità ad una nota morbida, cremosa, burrosa.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2015 SECONDO MARCO



40% Corvina, 45% Corvinone, 15% Rondinella, fermentazione spontanea a maturazione per quarantotto mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 hl. Avvolgente e complesso sia all'olfatto che al palato. Frutta nera matura e sentori speziati e tostati. Dal tannino ricco e vellutato, colpisce per la sua scorrevolezza e la succosità che lo rendono un vino immediatamente godibile ma con una prospettiva di lunga tenuta allo scorrere del tempo.

<https://www.jamesmagazine.it/primo-piano/forte-bard-gli-assaggi-del-sagna-day/>