

BIBBENDIA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del *vino*

38 duemilaundici





CASTELLO DI VICARELLO

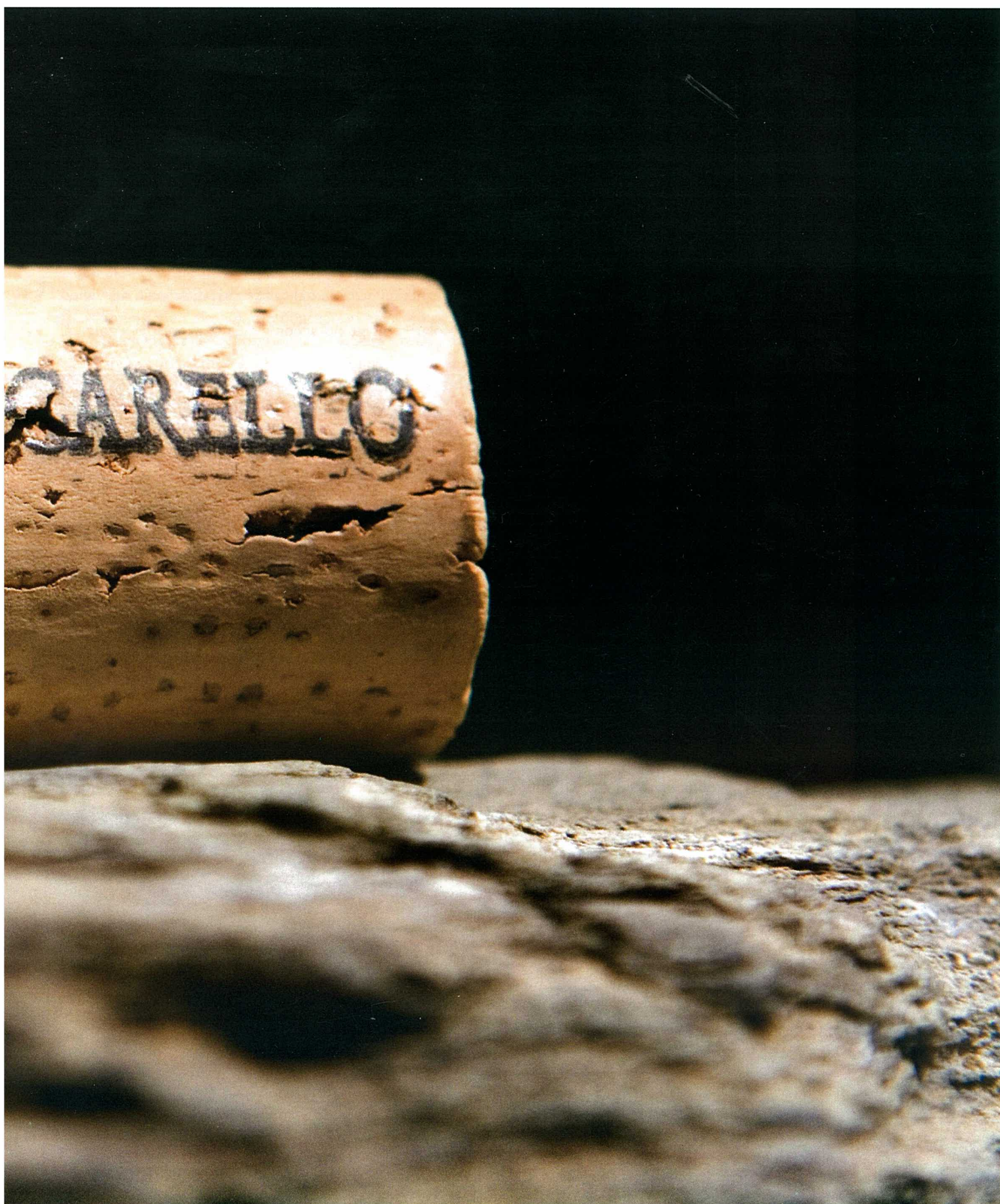
MONICA COLUCCIA



CASTELLO DI VICARELLO

CARELLO

UN SUCCESSO DECRETATO TRA LE MURA DELLA NOSTRA REDAZIONE E
SUBITO COMUNICATO AI NOSTRI LETTORI IN DUEMILAVINI 2011.
OGGI È BIBENDA A RAPPRESENTARLO.





■ CASTELLO DI VICARELLO

Località Vicarello, 1

58044 Poggi del Sasso (Grosseto)

Tel. 0564 990447

Fax 0564 990718

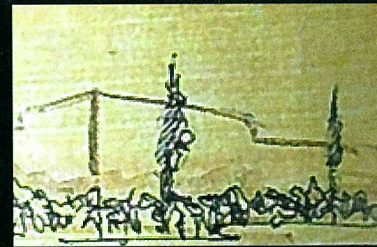
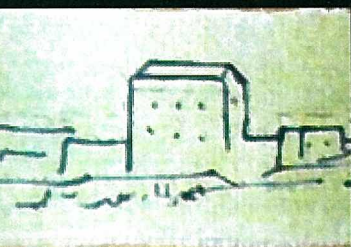
www.vicarello.it

info@vicarello.it

Il progetto del vino di Aurora e Carlo Baccheschi Berti si è rivelato vincente sin da subito. Due gli assi nella manica: la possibilità, non da tutti, di gestire un autentico dono della natura, ossia i terreni incontaminati della tenuta di proprietà, e un genuino spirito d'intraprendenza supportato da uno spiccato senso estetico. L'avventura si è concretizzata grazie alla consulenza dell'enologo Roberto Cipresso che ha avuto carta bianca, mettendo a frutto tutta la sua esperienza in campo geologico, agronomico ed enologico.

Nell'area geologica d'interesse è stato possibile individuare, a seguito di un'accurata indagine, diverse matrici per i suoli aziendali. I risultati hanno portato all'individuazione dei luoghi più idonei per poter effettuare un mirato impianto dei vigneti; si sono in definitiva scelti quelli con suoli molto calcarei, pietrosi e drenanti grazie alla presenza di formazioni di alberese e argilloscisti. Un particolare e favorevole assetto climatico è assicurato dall'influsso delle brezze marine provenienti da ovest e dall'imponenza del monte Amiata, che da est protegge da tramontana e grecale.

Grazie ad una lavorazione dei terreni effettuata preservandone l'assetto originario (tutt'al più assecondando qualche pendenza per agevolare la direzione dei filari), all'attenzione con cui sono stati potati alberi e arbusti per dar valenza ornamentale alle strade di servizio dei vigneti, allo scrupoloso recupero di olivi secolari reintegrandoli come delimitazione dei vigneti, al



dispendioso restauro di antichi muri a secco rinvenuti durante l'intervento sul patrimonio vegetativo, si è arrivati alla realizzazione di uno corpo di vigneti splendido. Vi scoprirete tre vigne: la Vigna del Castello (su terreni principalmente di alberese), l'Anfiteatro (vigna splendidamente integrata dal punto di vista naturalistico, sempre caratterizzata da presenza di alberese con in più innesti di argilloscisti) e il Poggio Vico (limitrofa al bosco e insistente su terreni in cui non sono radi gli arbusti profumati della macchia mediterranea e in cui sono stati rinvenuti - e recuperati - olivi secolari sopravvissuti alla gelate del 1985). La forma di allevamento unica che ritroverete in ciascuna di esse è quella dell'alberello, con sesto d'impianto ad elevata densità (si arriva, in alcuni casi, anche a 12.000 ceppi per ettaro) affinché si estremizzi la competizione vegetativa, garantendo alle radici, stimolando lo sviluppo in profondità, un variegato apporto di nutrienti. Se ne è ottenuto un prodotto virtuoso - segnaliamo l'Ecceellenza di DUEMILAVINI 2011 per il Castello di Vicarello 2006 - in grado di attestarsi come punto di riferimento tra le molte declinazioni italiane del taglio bordolese.

LE DEGUSTAZIONI

◆ CASTELLO DI VICARELLO

Rosso Igt - Cabernet Franc 45%, Cabernet Sauvignon 45%, Petit Verdot 10% - 13% - € 100 - Bottiglie: 3.000

È ottenuto dalla vinificazione delle uve provenienti dalla Vigna del Castello, a 350 metri di altitudine sul livello del mare, con ceppi allevati ad alberello con altissima densità d'impianto (10.000 ceppi/ha) e rese molto basse (500 grammi per pianta). La fermentazione è svolta in tini troncoconici di rovere di Slavonia da 30 ettolitri, quella malolattica in barrique di rovere francese in cui generalmente sosta 8 mesi; segue un lungo affinamento, circa 36 mesi, in bottiglia prima della commercializzazione.

2006

> 91

Rubino di notevole coesione cromatica. Olfatto profondo e variegato che non lesina profumi di piccoli frutti scuri, erbe aromatiche (menta e maggiorana) e balsamiche (eucalipto e rosmarino), con rinalzi di tabacco, legno di sandalo e corteccia. Gusto estroverso per tannini vellutati, gradevole abbraccio alcolico, acidità composta e autorevole persistenza speziato-balsamica con guizzi salini. Il vino non è filtrato. Consiglio ripieno aromatizzato al tartufo.

2005

> 88

Rubino cupo e compatto, con bordura appena violacea. Naso gioviale per aromi di ribes nero e mora, liquirizia e bacche di ginepro, toni lievemente boisé. Una tannicità ben distribuita e una acidità misurata ribattono punto a punto la quota alcolica, contribuendo ad un insieme equilibrato e di ottima tensione gustativa. Struttura non eccessiva e persistenza segnata da sfiziosi ritorni di macchia mediterranea. Maialino arrosto al rosmarino.

2004

> 86

Rubino scuro con sottilissima corona granato. Impatto olfattivo piacevole e godurioso: cioccolato bianco, chiodi di garofano, more, caffè e leggere sensazioni balsamiche. Il sorso palesa un tannino un po' rigido, forse colpa della gioventù delle viti; acidità contenuta e persistenza non lunghissima. Il vino trova i suoi punti di forza nella "leggerezza" del corpo e nella incredibile rispondenza dei profumi. Quaglie allo spiedo.

▣ TERRE DI VICO

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Merlot 30% - 13% - € 50 - Bottiglie 4.500

Non è il second vin aziendale ma ha un proprio percorso e una vigna dedicata: quella dell'Anfiteatro, impiantata su terrazze a circa 250 metri slm con una densità di impianto che arriva a circa 8.000 ceppi/ha e un carico medio per pianta di 800 grammi alla raccolta. La fermentazione alcolica è svolta in tini troncoconici di rovere di Slavonia da 30 ettolitri, quella malolattica in tonneau nuovi di rovere francese; la maturazione si svolge parte in tonneau e parte in barrique di secondo passaggio per 15 mesi, seguono circa 2 anni di affinamento in vetro.

2006

> 86

Qualche riflesso granato intarsia la compattezza del color rubino. Olfatto ancora fresco e fragrante di ciliegie e susine nere reso più austero da note terrose, humus e pot-pourri. Tannicità ben viva e una vena acida spiccata innervano un corpo di media struttura in cui il calore è ottimamente assorbito. Persistenza affidata a sapori di frutta nera ed erbe aromatiche. Speziato di tacchino con cipolline e riso basmati al curry.

2005

> 84

Bel rubino, lucente e leggero. Guizzi ancora giovanili di marasca e viola, sono affiancati da spunti erbaceo-speziati; un fondo appena selvatico e "bagnato" ne scalfisce la purezza olfattiva. Il giusto contributo alcolico stempera appena tannicità insistita e acidità puntuta. A sostenerne il ricordo restano i ritorni fruttati e le evidenze sapidie: a loro il compito di rendere l'epilogo saporito. Starà benissimo su una tradizionale ribollita.

2004

> 85

Granato scuro e compatto. Timbro olfattivo particolarmente originale per spiccati spunti balsamici e di spezie orientali che ne offuscano il varietale profilo di viole, ciliegie e humus; cenni selvatici e di corteccia a rifinirne il quadro. Principalmente a carattere speziato, il gusto è tratteggiato da una tannicità rarefatta accompagnata da una adeguata sponda di freschezza. Finale pulito e rispondente, di buona lunghezza. Zuppa di farro, orzo e salsicce.

