

## **Note di Degustazione di Maurizio Salvadori**

### **Corzano 1993**

Stappare una bottiglia (peraltro l'ultima) di questo vino e di questa annata, è già di per sé una grande emozione, qualunque sarà il risultato della degustazione. Questo millesimo è stato per me il primo assaggio del Corzano, prima di allora non avevo mai assaggiato la bandiera di questa azienda.

Il tappo è in buono stato, un po' bagnato ma solo fino a metà del sughero.

Il colore è di un bel rubino carico che all'unghia vira verso il granato, con riflessi ancora brillanti. All' esame visivo il contenuto del bicchiere si mostra di buona consistenza. Il naso è invadente, carnoso, ma un po' velato. Questa sensazione olfattiva copre gli altri profumi.

Ad un primo assaggio il tannino (nonostante l'età del vino) è ancora aggressivo e un po' ruvido e l'acidità assai viva.

La nota di calore dell'alcool è piacevole. Il sapore è comunque sapido e abbastanza lungo. La bottiglia è ora scolma al punto giusto e decido di rimandare la riprova della degustazione di 24h. Vi sembrano troppe? Vedremo..... Due parole sul Corzano 1993: fu la prima unione fra il bisbetico Sangiovese e piacioni Cabernet Sauvignon e Merlot. Il risultato fu subito molto interessante e nonostante la vendemmia non eccezionale il vino si mostrò subito di carattere, anche se un po' scorbutico. Chissà forse il sangiovese non gradiva la presenza dei due signorini, o magari erano loro a non accettare il "toscanaccio" con il sigaro in bocca. Le ventiquattr'ore sono passate. Il colore è sempre bello compatto e conferma la sensazione visiva della sera prima; ma la bellissima sorpresa è nel naso: l'aria non l'ha ossidato ma lo ha pulito e reso perfettamente leggibile. I profumi terziari sono evidenti ma estremamente fini e godibili: si spazia dal tabacco al cioccolato, dal balsamico allo speziato, erbe officinali e marmellata di marasca e di frutti neri di bosco. In bocca la sensazione tannica non è cambiata, i polifenoli nonostante i diciassette anni trascorsi in bottiglia non sono riusciti a trovare un accordo. Ma io comunque voglio bene a questo vino, da questa annata è cominciato lo sviluppo di questo triunvirato e anno dopo anno si è stabilita la gerarchia e la leadership indiscussa del padrone di casa, è lui che anno dopo anno accetta la presenza di due "colleghi" ma non si assoggetta al loro volere ed è sempre lui a guidare la danza. Lo sviluppo di questo vino fortemente voluto dall'azienda ha raggiunto con le ultime annate un livello di assoluto prestigio. A chi piace il vino e in particolare a chi segue i prodotti di questa azienda non può fare a meno di notare quanto siano longevi i vini prodotti in questo territorio. L'espressione di questo vino che sta per compiere diciassette anni di età è ancora viva e allo stesso tempo giovanile e nonostante non abbia raggiunto un perfetto equilibrio gustativo, è estremamente interessante ed espressivo.

### **Corzano 2000 in magnum**

Il vino versato nel bicchiere si mostra di un rosso rubino non intenso, ma all'unghia vira in un tono granato struggente. Il naso è decisamente chiuso e direi restio ad aprirsi in breve. Avete mai visto l'artefice di questo vino, Aljoscha Goldschmidt, la mattina presto appena alzato?..... Bene mi capireste al volo! Il Corzano 2000 appena stappato è così, quasi reticente, ma in bocca il vino è cremoso, equilibrato, elegante; acidità e tannino (levigato ma sempre vivo) sono fantasticamente abbracciate si tuffano in una sensazione dolce e lunga. Che magnifico retrogusto. Ma affinché il vino si esprima compiutamente, diamogli tempo, diamo ossigeno, vita a questa materia. Ho modo di pensare di andare indietro nel tempo, di ricordare l'annata assai difficile del 2000: in quel millesimo non fu imbottigliata la Riserva i "Tre Borri", e quindi il Sangiovese che doveva confluire in essa è affluito invece nel Corzano. Che bello vedere e sentire il nostro vitigno guidare la danza, fare da padrone e dopo dodici ore ecco il naso che immaginavo e volevo. Profumi fini e perfettamente fusi di confettura di frutta matura (ciliegia in evidenza), fiori recisi ed appassiti (rosa canina) ma ancora assai profumati e che bellezza le note terziarie di cuoio, tabacco, humus e spezie

e diamine territorio!!!! E il bicchiere vuoto? Annusatelo, inalate i profumi vivi balsamici e tornate a versarlo e a berlo e ancora e ancora e ancora.....! Ricordatevelo, ho stappato una Magnum!!!

### **Assaggio in anteprima del Corzano 2007, Luglio 2009**

Il colore del vino è intenso con riflessi violacei in netta evidenza. Al profumo si apre con note vanigliate estremamente dolci che tuttavia supportano evidenti frutti rossi di sottobosco e neri di macchia. L'ingresso in bocca è da vero fuoriclasse. Il tannino è giovane ma di trama fitta e spessa, l'acidità gli fa da spalla e il tutto dà vita ad un equilibrio ed una eleganza straordinari ma, data la gioventù del vino, chissà cosa darà dopo l'affinamento in bottiglia. Ad un assaggio più approfondito le note vanigliate sono quasi scomparse e i frutti sono diventati più fini, delicati insieme a note speziate (pepe bianco e cannella) il vino si distende già ad una piacevolezza incredibile e la lunghezza è paragonabile a quanto detto sopra, fate voi quanto. La chiusura è perfetta dolce e gradevole. Anche per questa volta l'assaggio del giorno dopo è impossibile: la bottiglia è vuota!

### **Assaggio in anteprima del Chianti Riserva 2007 “ I Tre Borri “, Luglio 2009**

Il colore del vino è rubino intenso con riflessi violacei all'unghia, e una volta inclinato il bicchiere si riesce chiaramente a vedere le immagini poste al di là. Gli archetti sono molto fitti e lenti a ricadere. Il naso è da Sangiovese di razza: viola, ciliegia, ancora non in netta evidenza ma già nettamente percettibili. Le spezie e l'humus (note ormai ricorrenti in questo vino) sono in fondo alla percezione olfattiva. In bocca entra con eleganza, la sensazione tannica è ben evidente (e ci mancherebbe..... data l'età del vino!) ed avvolge tutta la bocca con una sensazione astringente fitta e piacevole e ancora più gradevole se abbinata al cibo (arista al forno).

Il vino fa legno piccolo? Non si direbbe, eppure il passaggio in barrique c'è, ma dove è finito? Semplicemente il vino la ha aggogato al suo volere. La lunghezza gustativa scorre lenta e il retrogusto leggermente ammandorlato rende il vino ancora più intrigante e la voglia di berlo sempre più forte. Quando questo vino verrà posto in commercio penso che sbalordirà molti appassionati e sarà sicuramente ai vertici dell'interpretazione del Sangiovese del Chianti tutto. (A mio modesto parere ..... Ad maiora.)

### **Chianti Terre Di Corzano 2007, Dicembre 2009**

Il colore è porpora tendente al rubino, i riflessi brillanti. Il vino ha una bella consistenza. Il naso è da subito espressivo, note caratteristiche del Terre di CORZANO che derivano dal comprensorio. Il floreale, il fruttato e la speziatura sono perfettamente fusi assieme e nella rotazione del bicchiere fanno capolino alternandosi l'uno con l'altro. I primi sono molto intensi e molto fini e con l'ossigenazione del vino sempre più complessi. L'ingresso in bocca è fantastico: il vino si allarga e il tannino, molto fine, avvolge tutta la percezione gustativa, lunga e piacevolissima; la freschezza chiude perfettamente e bilancia il calore del vino. Bottiglia di grande piacevolezza che invita a bere sempre più, ottima espressione di un Chianti d'annata e del vitigno principe del territorio: il Sangiovese.

### **Corzano 1997**

Il colore è rubino, compatto, con evidenti riflessi granato all'unghia. La consistenza del liquido è ricca ed intrigante. Il naso è caldo e molto speziato ma il vino, nonostante la solita attesa, non si apre a sufficienza. La bocca? La bocca nonostante i diversi assaggi non è come la ricordavo; ma io

conosco il Corzano e so che ha bisogno di respirare, ha bisogno di ossigeno quindi decido semplicemente di tappare la bottiglia (senza vuoto) e lo aspetto 24 h dopo. Pensavate fossero troppe? Niente affatto ecco il Corzano 1997 che mi ricordavo, ecco il naso ricco, speziato sì ma anche fruttato, balsamico, note di tabacco e caffè perfettamente fuse assieme. Naso intenso, fine, elegante che non ci si stancherebbe mai di annusare. In bocca è morbido avvolgente tannicità e acidità sono due colonne dove nel mezzo scorre a lungo il piacere di bere questo vino. Non pensate a contare godetevi il gusto ed il retrogusto il risultato non cambia. Grande vino con tanta vita ancora . Se lo avete visto in carta in qualche ristorante prenotate il giorno prima e fatevelo stappare e sboccare, e se non vi credono anticipate pure il numero della vostra carta di credito, non ve ne pentirete e lo potrete godere appieno.