

Scurtă istorie Antinori în șase pahare de vin

Valentin Ceafalău

Numele Marchese Antinori se confundă cu istoria vinului italian. Producător ajuns acum la cea de-a 26-a generație de vinificatori, Antinori a jucat un important rol în reinventarea tradiției enologice italiene, printr-o strategie curajoasă, vizionară și dinamică. La sfârșitul lunii octombrie, Heinrig Distribution, reprezentantul vinurilor Marchese Antinori în România, a organizat la restaurantul Sofa din București o degustare a celor mai reprezentative vinuri din portofoliul celebrului producător italian. Explicațiile privind vinurile degustate, dar și o trecere în revistă a principalelor momente din istoria Marchese Antinori au venit din partea energicele Elena Capobianco, manager de export al acestei companii.

Primul vin al serii a fost Sauvignon-ul Blanc Conte della Vipera 2010, un vin ce trimite către stilul vinurilor de Sancerre, prin aciditatea percutantă și mineralitatea ridicată, și care atrage prin densitate și echili-

bru. Aceleași caracteristici definesc și cel de-al doilea vin prezentat, Cervaro de la Salla 2010, produs în crama cu cea mai avansată tehnologie de vinificare din Europa, un cupaj pe bază de Chardonnay, cu nu procent mic de Grechetto. Apariția acestui vin pe piață a produs o adevărată revoluție în rândul con-

servatorilor consumatorilor italieni, din cauza abordării unui stil de vinificație franțuzesc, bazat pe folosirea baricului de stejar atât la fermentare cât și la maturare.

Trecerea către vinurile roșii a fost făcută de rose-ul Scalabrone Bolgheri Rosato, realizat în cea mai celebră regiune italiană din clasicul trio franțuzesc: Cabernet Sauvignon, Merlot și Syrah.

Cele trei vinuri roșii

care au urmat – Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 2011, Tignanello 2010 și Guado al Tasso Bolgheri Superiore 2009 – demonstrează capacitatea producătorului de a da terroir-ului italian mai multe fațete. Vinuri bine lucrate, șlefuite până aproape de perfecțiune, aduc o exprimare bazată pe forță și finețe. Tignanello a fost al doilea vin Super-Toscan recunoscut oficial, considerat la început un fel de „rebel”, pentru că a fost primul vin din Chianti realizat prin cupajarea soiului Sangiovese cu Cabernet Sauvignon și Cabernet Franc. În Guado al Tasso se simte cel mai mult abordarea filo-bordeleză a celor de la Antinori, fiind construit după șablonul din celebra regiune franceză din Cabernet Sauvignon, Merlot și Petit Verdot și Cabernet Franc. Potrivit Elenei Capobianco, trăsătura definitorie a tuturor vinurilor produse de Antinori este ușurința cu care acestea pot fi băute, indiferent cât de complexe ar fi, dar și amprenta specifică, tușa decisivă imprimată de terroir-ul italian din care provin, indiferent de soiurile internaționale folosite la unele dintre asambleje.

