

TASTE *by* SPIRITO di VINO

SCELTE DI MARCHIO

Dall'Amarone della Valpolicella a una produzione che ha coinvolto tutta l'Italia. Chez Marchiopoloc

L'imprenditore veneto Giovanni Marchiorello, ideatore e motore del progetto Marchiopoloc, quando racconta la genesi di questa sua incursione nel mondo del vino usa i toni caldi della passione. Voleva stipare in cantina, per condividerle con gli amici, bottiglie di Amarone della Valpolicella. Doveva essere un vino del tutto incline al suo personale gusto e con l'aiuto dell'amico enologo Fabrizio Zardini trova nel vino della Monteci di Fumane l'Amarone che cercava. È il 2003 e la passione in un baleno prende corpo. Accanto all'Amarone il Recioto. Poi un rosso Igt, il Tocià, una sorta di ripasso sulle vinacce passite in cui viene appunto «tocià», intinto. E siamo a tre vini, arriveremo a 16. In collaborazione con cantine già affermate sui diversi territori, nascono piccole produzioni di grande valore: in Valtellina il Pignola prodotto con la Triacca; in Friuli il Poncale Bianco con la Fiegl di Oslavia; con la Tenuta Ambrosini un Franciacorta Pas Opéré e un Brut; con la Mirù un Ghemme; un Aglianico con la Telaro di Galluccio e un Moscato di Baselice Passito con l'azienda dei fratelli Parisi; in Puglia i rossi Primitivo e Negramaro e un bianco da uve Verdeca con la Upal Vini della Valle d'Itria. Poi, un Malvasia delle Lipari Passito e un Salina Bianco da uve Grillo e Inzolia, con la Carlo Hauner. E ancora, un Nero d'Avola e un Perricone di Monreale

con la Tamburello. Ai vini si aggiungono i distillati nati con Vittorio Capovilla; il quadro si completa con selezioni di terre e produzioni in giro per l'Italia, privilegiando le uve autoctone e, in molti casi, scovando alcune vere e proprie rarità, nel segno di un «impegno per la differenza», come il retro-etichetta recita.



 **Marchiopoloc** - Milano - www.marchiopoloc.it

Giovanni Marchiorello si è avvalso dell'esperienza dell'amico enologo Fabrizio Zardini. Oggi Marchiopoloc collabora con cantine già affermate sull'intero territorio italiano.



AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO 2001

Segna l'esordio del progetto. Vinificato nelle cantine dell'azienda Monteci di Fumane, è un Amarone di piena morbidezza, maturo nel fruttato e che solleva sensazioni tostate del legno (polvere di caffè, cioccolato) e cenni di smalto. Confettura di frutti neri (visciola e prugna) e spezie muovono al palato per uno spessore considerevole che cela dolcezza ma pure un impianto tannico che sostiene e allunga la beva.

MONREALE PERRICONE 2003

In Sicilia lo si trovava sovente nei vigneti ad alberello di Nero d'Avola cui poi veniva unito in uvaggio il Perricone, la cui presenza è poi andata diradandosi. È una sfida recuperarlo e proporlo in purezza, per un'operazione condotta con l'azienda Tamburello di Monreale. Offre qui naso ampio e marino, morbido e maturo. Calore mediterraneo, qualche inquietudine e palato generoso, di taglio antico.





TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO PIGNOLA 2005

Da un vitigno considerato al più complementare arriva un rosso fragrante. Prodotto con la Triacca, questa Pignola dal bel granato luccicante offre un olfatto ricco di florealità e piccoli frutti. Rosa canina e lampone. Un profilo aperto e gioviale, di lievi contrappunti, tipicamente montano. Al palato riserva una struttura importante, vitalità tannica, allungo sapido e ferroso, sanguigno, teso e asciutto.



PONCALE COLLIO BIANCO 2006

Unendo tre dei vitigni del Collio Goriziano (Pinot bianco, Malvasia e Ribolla gialla) si ottiene dalla collaborazione con la Fiegl di Oslavia un bianco di sicura complessità e di bella struttura, prodotto per sole 6.600 bottiglie. Appena ritroso sulle prime, poi si apre sui toni minerali, marini e iodati, tipici del terroir. Il palato attacca con moto cremoso e burroso, per poi allungare su una dinamica più tesa e salina.



FRANCIACORTA BRUT 2005

Dalla collaborazione con la tenuta Ambrosiani di Cazzago San Martino, arriva un Blanc de Blancs di tutto Chardonnay della vendemmia 2005 tirato in 2mila esemplari. Un Franciacorta di personalità e tensione. Dorato alla vista. Al naso dapprima poggia su dolci cenni tostati, poi innesta note agrumate. Pulito e coerente il palato che offre carbonica sottile e bella integrità, con allungo più aspro e slanciato.



FRANCIACORTA PAS OPÉRÉ 2004

Ancora in collaborazione con la Tenuta Ambrosiani nasce questo Chardonnay del millesimo 2004. Tirato in 3mila bottiglie, è un Franciacorta che unisce a lievissime note ossidate una verticale mineralità. Cenni maturi alla vista, perlage sottile. Palato di sostanziale eleganza che ai tratti di confettura di mela lega una sapidità accesa e una mineralità metallica. Allunga con fine architettura, succoso e pulito.

