

Vino al vino

il blog di Franco Ziliani

21 ottobre 2009

Ghemme Docg 2003 Marchiopolo



Non si può dire che si faccia un gran parlare del [Ghemme](#), quando si parla dei grandi rossi base **Nebbiolo** (non in purezza, perché il disciplinare contempla anche una quota di Vespolina e Bonarda novarese, alias Uva rara) piemontesi. Eppure tra le varie denominazioni, alcune ben poco note, delle [Colline Novaresi](#), il Ghemme, vino di antico lignaggio, anche se di una nobiltà non proprio splendente ed in auge, è il vino più importante, quello forse in grado di regalare, anche se il [Boca](#) si difende e si sta riprendendo niente male, con una vivacità davvero degna di nota, le maggiori soddisfazioni a chi ama i Nebbiolo Alto Piemonte.

Per dare il mio modesto contributo ad attirare l'attenzione su questo signor vino, ora che comincia ad avvicinarsi, sia dal punto di vista del calendario che da quello meteorologico, il lungo periodo dei rossi, mi piace segnalare alla vostra attenzione le mie osservazioni su un vino che ho degustato qualche mese fa e che ho tenuto in stand by attendendo il momento giusto.

Si tratta di un Ghemme particolare, non commercializzato dalla cantina, l'[Azienda Agricola Mirù](#), che ha curato la vinificazione con il proprietario Eugenio Arlunno, ma introdotto nella speciale selezione di vini, cui sovrintende il tecnico Fabrizio Zardini, che fa parte della linea, di cui altre volte ho già parlato, della società [Marchiopolo](#) creata dall'imprenditore veneto, grande appassionato di vini, Giovanni Marchiorello.

Accanto ad Amarone della Valpolicella, Aglianico, Negroamaro, Nero d'Avola e [Perricone](#) siculi e rare [Pignola valtelinesi](#), Marchiorello & Zardini hanno inserito anche questo Ghemme base Nebbiolo

(90%) e Vespolina, 10%, da uve provenienti dal vigneto Rossini posto in comune di Ghemme, 200 metri di altezza, esposizione est – ovest, collocazione su ammassi morenici nella zona alluvionale del ghiacciaio del Monte Rosa ricchi di minerali, affinato 24 mesi in legno (grande) e 9 in bottiglia.

Un bel vino, di quelli con cui vale la pena di confrontarsi, rosso rubino splendente luminoso di grande integrità e bellezza, naso compatto, quasi “materico”, dolce e suadente, largo e caldo, quasi carezzevole, con una forte componente animale e selvatica in rilievo, con note di cuoio, carne arrosto e selvaggina, catrame, pepe nero, prugna sotto spirito, rosa canina e spezie, accenni di catrame, di china ed erbe aromatiche, rabarbaro, liquirizia e humus, ricca, di grande impatto eppure nervosa e di grande freschezza.

E poi che soddisfazione al gusto, largo, ampio, di grande soddisfazione, con il vino che si allarga e invade il palato e lo conquista con la forza e l'energia di un tannino indomito, appena scontroso, ma non aggressivo, una lunga persistenza terrosa, un alcol ben sostenuto (13,5°) ma mai eccessivo, e un finale molto lungo, che non ti molla più, pieno caldo, vivo, con l'essenziale petrosità, la possenza del vino che non ricorre a ruffianerie e scorciatoie per imporsi, ma che sa conquistare, con la sua essenza, la sua verità, il consenso...

Scritto mercoledì, 21 ottobre, 2009 alle 15:35 in [Libiam nei lieti calici](#). Puoi seguire questa conversazione con il feed [RSS 2.0](#). Puoi scorrere questa pagina e lasciare un commento, o fare [trackback](#).

• L'autore



[Franco Ziliani](#)

francoziliani@yahoo.it

[A proposito di Vino al vino](#)