



Ottobre 2016 - Verticale di Messorio

Iniziativa originale e lodevole, quella de Le Macchiole di Cinzia Merli che, nel ricordare Giosuè Carducci – il primo poeta italiano insignito del Premio Nobel per la Letteratura – ha pensato bene di realizzare e donare al Comune di Castagneto delle speciali cornici in corten che inquadrano alcuni dei luoghi narrati dal poeta. Ogni paesaggio, individuato nel percorso, ha la particolarità di essere sempre diverso, anche in funzione della luce, dell’ora del giorno, del variare delle stagioni. Le risorse sono state ricavate dalla vendita di 48 Mathusalem dell’annata 2004 del Messorio, uno dei più rinomati vini del bolgherese. Con l’occasione è stata proposta anche una degustazione verticale di questo pregiato Merlot, descritta di seguito.

DATA DI ASSAGGIO	DENOMINAZIONE	TIPO	NOME DEL VINO	ANNATA	AZIENDA	GIUDIZIO	VOTO
23/09/2016	Toscana	IGT	Messorio	1994	LE MACCHIOLE	<i>Affinamento di 18 mesi in cigarillos (mezze barriques) da 112 lt. Produzione di 600 bottiglie. Il colore mostra i segni di una naturale evoluzione; i profumi sono di stampo vegetale, con fondo medicinale e presenza di Brett. Fortemente verde e medicinale anche in bocca, dove combatte l'ossidazione sempre più minacciosa mantenendo una freschezza tutto sommato sorprendente; ma l'annata non è stata particolarmente brillante in nessun vino di Bolgheri e anche il Messorio ne subisce gli effetti.</i>	82
23/09/2016	Toscana	IGT	Messorio	1995	LE MACCHIOLE	<i>Affinamento di 18 mesi in "cigarillos" da 112 lt. Produzione di 800 bottiglie. Il colore è già più sostenuto e vivo del 1994, l'attacco sul palato è pieno, corposo, emerge anche in questo caso un pizzico di Brett ma lo sviluppo è denso, convincente, con finale fresco, mentolato, piuttosto lungo. I tannini evidenziano qualche cenno di secchezza in</i>	88

						<i>chiusura.</i>	
23/09/2016	Toscana	IGT	Messorio	2000	LE MACCHIOLE	<i>Affinamento di 18 mesi in "cigarillos" da 112 lt. Produzione di 6000 bottiglie. Di colore granato brillante, possiede un profumo ampio di spezie orientali e tabacco. E' pieno, potente, morbido, avvolgente completato da una sorprendente vena acida che non ti attendi in un'annata così calda e precoce da una varietà come il merlot. Sia l'alcol che il rovere si fanno però sentire in chiusura e limitano la valutazione complessiva.</i>	89
23/09/2016	Toscana	IGT	Messorio	2001	LE MACCHIOLE	<i>Affinamento di 18 mesi in cigarillos da 112 lt. Produzione di 8000 bottiglie. Il colore è rubino vivace, non molto concentrato. Al naso si avverte ancora il frutto, con note piacevoli di lamponi. L'attacco è piacevolmente fresco e contrastato, reattivo e saporito, da sembrare più giovane. Il finale però non si espande, si svuota e manca di complessità e profondità. Peccato.</i>	89
23/09/2016	Toscana	IGT	Messorio	2004	LE MACCHIOLE	<i>Affinamento di 18 mesi in "cigarillos" da 112 lt. Produzione di 8500 bottiglie. Il colore è intenso e vivace. I profumi sono ricchi di sensazioni che variano dal tabacco alle prugne, dalla grafite al tostato del rovere. Ed è il rovere a condurre i giochi sul palato, in modo davvero eccessivo e invadente. Che dire, una bella materia e una bella annata per il merlot, calpestate entrambe da un uso del legno avventato e avventuroso.</i>	86
23/09/2016	Toscana	IGT	Messorio	2006	LE MACCHIOLE	<i>Affinamento di 16 mesi in rovere nuovo, per metà "cigarillos" da 112 e per metà barriques da 225 lt. Produzione di 9200 bottiglie. Colore rubino concentrato. Il naso è molto intenso, molte spezie, confetture, prugne,</i>	88

						<i>cipria, rovere. Ricco di frutto a centro bocca, è molto denso ma anche pieno di tannini del rovere. Il finale è forte, energico, alcolico, leggermente balsamico. Possente ma non fine.</i>	
23/09/2016	Toscana	IGT	Messorio	2009	LE MACCHIOLE	<i>Affinamento di 14 mesi in barriques nuove per il 75% e di secondo passaggio per il restante 25%. Produzione di 10000 bottiglie. Colore di buona vivacità; i profumi sono ordinati, composti, di media spinta, con note di prugne e menta. Bocca ben equilibrata, ha un tessuto vellutato, morbido, supportato, senza eccessi, dal rovere. Il finale è coerente, buono ma non stacca. Annata ben interpretata ma in difetto di carattere.</i>	89
23/09/2016	Toscana	IGT	Messorio	2010	LE MACCHIOLE	<i>Affinamento di 14 mesi in barriques nuove per il 75% e di secondo passaggio per il restante 25%. Produzione di 10000 bottiglie. Il colore mostra una buona tenuta senza eccessi di concentrazione. Il naso è ordinato, lineare ma non banale: prevalgono note di spezie su fondo leggermente vegetale. In bocca rivela una struttura bilanciata, con uno sviluppo continuo, energico ma disciplinato; chiude con qualche nota tostata ma ha la forza per scattare ancora.</i>	91
23/09/2016	Toscana	IGT	Messorio	2011	LE MACCHIOLE	<i>Affinamento di 20 mesi in barriques nuove per il 75% e di secondo passaggio per il restante 25%. Produzione di 10000 bottiglie. Il colore è vivo e compatto. Il naso è preciso, complesso; la ricchezza dell'annata mette in risalto l'esuberanza del frutto con un cenno di confetture di ciliegie. Al gusto è pieno, potente, molto ricco, succoso, voluttuoso. Finale ancora alcolico e lievemente boisé ma decisamente lungo, di grande, energica spinta. Senza mezze misure, ha un carattere emblematico da merlot alla "maremmana", figlio di un'annata che ha conosciuto, dopo ferragosto, un'ondata di caldo torrida che ha</i>	92

						<i>cotto buona parte dei merlot della costa ma che non è riuscita a trascinare il Messorio nel folto gruppo dei Merlot-marmellata.</i>	
23/09/2016	Toscana	IGT	Messorio	2012	LE MACCHIOLE	<i>Affinamento di 20 mesi in barriques nuove per il 75% e di secondo passaggio per il restante 25%. Produzione di 9500 bottiglie. Colore scuro molto compatto. Il naso è intenso, ben definito con il frutto in evidenza accompagnato da note di erbe aromatiche, alloro, rosmarino. In bocca è preciso, proporzionato, denso con un rovere, di alta qualità, che aiuta molto e riempie gli spazi. Altra annata difficile da gestire a causa della secchezza e dell'aridità, ma che è stata interpretata con molta perizia.</i>	90
23/09/2016	Toscana	IGT	Messorio	2013	LE MACCHIOLE	<i>Affinamento di 20 mesi in barriques nuove per il 70% e di secondo passaggio per il restante 30%. Produzione di 11000 bottiglie. Il colore è brillante, vivace. Il naso è ricco, profondo, complesso, con risvolti insolitamente floreali ma anche di menta, tabacco dolce, prugne e cenni affumicati. L'equilibrio è perfetto, il finale lunghissimo, il rovere non si avverte e i tannini sono finissimi. Il frutto è espresso con una nitidezza inconsueta e stupefacente, soprattutto se rapportata a certe versioni superboisé. Il fondo delicatamente sapido completa il ritratto di questo rosso. Non avrei mai pensato di scrivere di eleganza e freschezza parlando di un merlot toscano e della costa in particolare, ma il Messorio 2013 è la classica eccezione che conferma la regola. O, forse, la sovverte una volta per tutte.</i>	97

www.ernestogentili.it