

Scritto da Luigi Salvo

Sabato 20 Novembre 2010 22:27



La verticale storica di sei annate del Rosso del Conte Tasca d'Almerita che si è svolta il **18 Novembre 2010**

presso la sede dell' NH Hotel al Foro Italico è stata certamente una serata degustativa che i presenti ricorderanno a lungo. Resterà ben impressa, non soltanto per la memoria visiva degli splendidi colori che i vini provenienti dalle varie bottiglie dal diverso millesimo hanno mostrato nel bicchiere, per quell'olfattiva del variegato ventaglio sensoriale che queste sei annate sono riuscite a donare, e per quella gustativa che fa rivivere in bocca sensazioni che vanno dalla gioventù esuberante del 2006 alla fine saggezza del 1979, ma soprattutto, per il piacere e la consapevolezza che è stato possibile degustare un vino siciliano di grandissima finezza e longevità. Tra i presenti alla serata il Presidente dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino Dino Agueci ed il Direttore Dario Cartabellotta, vari giornalisti di settore e numerosi sommeliers. Giuseppe Tasca ha ripercorso la lunga storia del Rosso del Conte, con racconti personali

e di famiglia, con la schiettezza che lo contraddistingue e con un pizzico di modestia, pur essendo consapevole del ruolo che l'azienda Tasca ha avuto nell'affermazione del brand Sicilia nel mondo. Il Rosso del Conte è il primo vino siciliano pensato, ben quarant'anni fa, per essere in grado di competere con i grandi vini rossi francesi. Nel 1959 *il Conte Giuseppe Tasca d'Almerita pianta una nuova vigna del vitigno principe siciliano Nero d'Avola* nella tenuta di Regaleali, 400 ettari coltivati a vigneto, nella quale si alternano mandorli ed ulivi fra distese d'avena, grano ed alberi d'eucalipto. I terreni di coltivazione sono argillosi, fini, leggermente calcarei, ma il gran valore aggiunto è caratterizzato dall'ideale microclima, ove fra i 400 e gli 800 metri s.l.m. le escursioni termiche tra il giorno e la notte sono ben presenti. Dopo undici

anni trascorsi tra prove e sperimentazioni,

nel 1970 grazie alla collaborazione di un giovane ed intraprendente enologo Ezio Rivella, il vino nasce come Regaleali riserva del Conte Tasca d'Almerita, poi chiamato solo Rosso del Conte. Inizialmente nasce come Nero d'Avola, coltivato ad alberello, con una piccola aggiunta di un altro autoctono il Perricone. Nel corso delle varie edizioni ha subito alcune evoluzioni tecniche e stilistiche: dal '70 all'87 è fermentato in vasche di cemento e maturato in botti di castagno, dall'88 fermentato in acciaio e maturato in fusti di rovere francese da 30 a 60 ettolitri, poi gradualmente vengono impiegate le barriques francesi. L'ultima modifica risale alla vendemmia '03, il Rosso del Conte diventa il vino di Tenuta, il Nero d'Avola è affiancato dalla migliore selezione vendemmiale delle altre uve a bacca rossa presenti nei terreni dell'azienda Tasca. Come avviene soltanto per i grandi vini le annate ritenute non all'altezza non vengono prodotte, per il Rosso del Conte è già successo per 5 volte.

La verticale si è svolta dal millesimo più giovane a quello più antico.

2006

E' l'ultima annata, nel bicchiere è rubino lucente, il naso è un'esplosione di frutta fresca, marasca, ciliegia ed amarena, fusa con le note erbacee, le spezie e la vaniglia, con accenni di tostatura ancora da fondersi con il gran frutto. In bocca è potente, ha polpa e freschezza, tannini esuberanti e termina con una lunga scia frutto sapida.

2004

Intrigante colore rosso rubino intenso, al naso complessi sentori di mora, prugna, note vegetali di macchia mediterranea, sentori mentolati, di vaniglia e spezie. Al gusto è di gran ricchezza d'estratto, di frutto carnoso e d'intensa mineralità, termina di lunghezza con tannini ancora in agitazione.

2000

L'annata è stata caratterizzata da un inverno particolarmente piovoso e da un'estate calda. Il colore è granato, all'olfatto è di gran finezza floreale, esprime amarena, cioccolato e suadenti note balsamiche. In bocca tornano i sentori del naso con una perfetta corrispondenza gusto-olfattiva e si dispiega morbidamente con il tannino perfettamente integrato.

1998

Nel bicchiere ha colore rosso granato di gran luminosità, al naso effonde sentori di frutti scuri macerati, pepe, cannella, tabacco, humus, note minerali e di grafite. La bocca è molto morbida ma sostenuta dall'ancora presente vena acida, i fini tannini fanno da preludio ad un finale persistente. Ad oltre dieci anni dalla vendemmia è godibilissimo.

1989

Annata siccitosa, primavera fresca ed estate non troppo calda. Affinato in botti di rovere di Slavonia da 30 e 40 ettolitri, il vino nel bicchiere si mostra granato lucente, ha il passo austero di frutto rosso sotto spirito, belle sensazioni di goudron, cuoio, muschio, pelliccia d'animale. tartufo, incenso. Una densità del tatto in bocca sorprendente, belle note di spezie e vaniglia, gran presenza del gusto aroma.

1979

Verticale storica Rosso del Conte Tasca d'Almerita '06 - '04 - '00 - '98 - '89 - '79

Scritto da Luigi Salvo

Sabato 20 Novembre 2010 22:27

Fermentato in vasche di cemento è affinato in grandi botti di castagno. Ha naso di sottile aromaticità, di viola appassita, frutta rossa spiritosa che emerge tra variegata note terziarie. In bocca è d'avvolgente morbidezza, con incredibili lampi di freschezza. Chiude con rimandi al frutto ed alle spezie, ai sapori di terra, fungo e humus.

Ogni annata ha mostrato caratteristiche di estremo interesse, ogni vino ha donato sfaccettature imprevedibili e diverse. Questo lungo excursus ha lasciato in tutti i presenti una consapevolezza: l'aver bevuto sorsi di storia della viticoltura siciliana

Galleria fotografica

{morfeo 8}