

Indimenticabile Cabreo

Degustazione di sei annate del Supertuscan dell'azienda fiorentina Tenute del Cabreo in compagnia di Alessandro Ali

“di Paolo Chinellato

Il ristorante "Al Ghebo" a Ca' Savio, dei colleghi Domenico e Cecilia Minoia, ha ospitato un interessante incontro, organizzato con i colleghi di Jesolo, per presentare una perla dell'enologia italiana: il Cabreo, uno dei più importanti rappresentanti della famiglia dei cosiddetti "Supertuscan". L'azienda Folonari

lo propone da oltre 25 anni: il Sangiovese si fonde armonicamente con il Cabernet Sauvignon per dare emozioni e piacevoli ricordi. Molto piacevole e interessante la presentazione curata da Alessandro Ali, direttore commerciale dell'azienda di Greve in Chianti (FI) che ha evidenziato lo stretto legame di



Alessandro Ali, in piedi, fra Graziano Simonella, a sinistra, e Paolo Chinellato



» Venezia

Delegato Paolo Chinellato
Via Bambane, 14/p
30030 Martellago (VE)
Cell. 348/3040474
aisvenezial@libero.it

questi due vitigni in un particolare territorio, dove questo matrimonio, approfondito dalla pluriennale esperienza, ha dato uno splendido risultato con il Cabreo. La degustazione ha avuto l'importante contributo del collega Graziano Simonella.



I VINI DEGUSTATI

Cabreo il Borgo Igt 1987. Sangiovese 70% - Cabernet Sauvignon 30%. Andamento stagionale non eccellente con marcata piovosità nelle ultime fasi di maturazione, condizioni che, peraltro, hanno favorito il mantenimento di una freschezza notevole. Maturazione in barrique di rovere francese per 15/18 mesi, seguito da affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi. Si presenta con un colore rosso granato con lievi nuance aranciate, profumo complesso, note speziate di pepe, cannella, tabacco e tartufo, frutti di bosco sotto spirito e un finale di cioccolato e mentuccia. Sapido, pieno, intenso e persistente con tannini ancora evidenti, ma morbidi, colpisce l'insospettata freschezza e il piacevole ricordo che lascia.

Cabreo il Borgo 1997 Igt. Stessa composizione del precedente. Annata caratterizzata da una gelata primaverile che ha comportato una drastica diminuzione della produzione e una successiva insolazione di agosto e settembre: una delle migliori annate del secolo scorso che ha assicurato un ottimo grado di maturazione delle uve. Rosso rubino intenso con vivaci riflessi granati. Note di frutti di bosco anche sotto spirito, accompagnate da sentori di vaniglia, pepe bianco e caffè. Potente e morbido, di lunga persistenza, colpisce per l'equilibrio e l'armonia davvero straordinaria.

Cabreo il Borgo 2000 Igt. Annata caratterizzata da elevata insolazione con maturazione ottimale durante la quale le tecniche culturali hanno permesso di evitare le "bruciature" dovute al sole e, contemporaneamente, di avere una maturazione regolare per entrambi i vitigni. L'acqua è stata sufficiente per evitare una concentrazione tannica eccessiva. Rosso rubino intenso, con lievi nuance granate, profumi complessi di frutta rossa matura, mirtillo e visciole, poi emergono note di cuoio, cannella e vaniglia e un finale di cacao molto interessante.

Cabreo il Borgo 2004. Annata regolare per il clima, con sufficiente apporto idrico. Acidità equilibrata come non mai negli ultimi anni. Rosso rubino molto intenso, aromi di frutta di bosco e note speziate con finale di tabacco e cacao. Sensazioni che si ripetono in bocca, dove si fanno sentire i tannini ancora evidenti. Si fa apprezzare già adesso, ma promette evoluzioni ancor più interessanti.

Il Cabreo 2006 e 2007 sono promesse che valuteremo in prospettiva più avanti nel tempo. **La Pietra - Tenute del Cabreo,** Chardonnay 100%. Molto interessante. Paglierino con riflessi verde oro con intense sensazioni di miele, fieno, burro fuso, note fruttate (in particolare pera), finale di menta. Intenso e sapido, finale di mandorle tostate e una lunga persistenza.