



I vini di Col d'Orcia incontrano i piatti del San Domenico

Tra stelle ci s'intende, una cena ha messo in evidenza quanto cibo e vino, di altissima qualità, sappiano parlare la stessa lingua, quella dell'eccellenza



Le varie annate degustate del Brunello Riserva di Col d'Orcia (Foto © Riccardo Isola).

Montalcino chiama... Imola risponde.

Cinque annate di Brunello Riserva "Poggio al vento" dell'azienda **Col d'Orcia** dialogano con la cucina, due stelle Michelin, del **San Domenico di Imola**. Partiamo dal vino. Siamo al confine sud ovest del territorio di produzione del **Brunello di Montalcino**. Qui la famiglia del **conte Francesco Marone Cinzano**, negli anni '70 del secolo scorso, decide di scommettere su una terra "marginale" ma dal grande potenziale. Un azzardo che tanto non è stato, visti i risultati raccolti.



Il Conte Francesco Marone Cinzano e suo figlio Santiago (Foto © Riccardo Isola).

Poggio al Vento, il Brunello Riserva di Col d'Orcia

Al di là della storiografia, quello assaggiato a Imola è un atto creativo che racchiude nell'espressionismo artigianale della vitivinicoltura di questa appendice della Toscana, e scusate che appendice, un messaggio impressionista del sorso. Terroir, perfezione, stile ed eleganza che si fanno sorso.

Stiamo parlando della **Riserva della cantina** Col d'Orcia, il "Poggio al Vento". Una chicca che parla di storia, tradizione ma soprattutto di identità territoriale e antropologico-vinicola. Un prodotto che nasce in località Sant'Angelo in Colle, su terreni collinari esposti a mezzogiorno, di altitudine 350 mt s.l.m e con anno di impianto risalente al 1974.

Vini Col d'Orcia al San Domenico di Imola

Al [San Domenico](#) l'esperienza gastronomica è un tuffo nel gusto. Quello autentico, caratteristico di chi intende improntare una cucina contemporanea attraverso la semantica della tradizione. Lo chef interpreta piatti storici, come l'*"Uovo in Raviolo"* con uno stile netto, preciso e burroso passando attraverso lo stile perfezionista del *"Riso mantecato con cipolla tostata"*. Si passa poi alla "scioglievolezza" e succulenza carnosa della *"Guancia di vitello brasata"*, rispecchiatisi anche nel *"Petto e coscia di quaglia al tegame"* servita come antipasto, per arrivare al giocoso intreccio

di sapori, consistenze, colori e temperature della “*Caprese al cioccolato*”.



Uovo in raviolo “san Domenico” (Foto © Riccardo Isola).



Petto e coscia di quaglia al tegame (Foto © Riccardo Isola).

Degustazione Poggio al Vento, il Brunello Riserva di Col d'Orcia

Annata 2001

Capolavoro assoluto. Chi mai avesse in cantina questa annata si affretti a degustarla. Siamo all'apice, al top, alla vera essenza del **Montalcino Riserva**. Non mancheranno ancora troppi anni per assaporare la perfezione assoluta e l'equilibrio tra tutte le componenti enoiche. Cuoio, ematicità, frutto allo stato esaltato. Tannini perfetti, balsamici, sottili. Connubio di potenza ed eleganza. **Qui non si vola alti**, si accarezza direttamente il firmamento... Questo è un vino che riposa 4 anni in botti di rovere di Allier e di Slavonia seguiti da oltre 2 anni di affinamento in bottiglia.

Annata 2006

Un quasi capolavoro al sorso. Prendetelo, mettetelo in cantina e dimenticatevelo per almeno cinque o sei anni. Poi provate ad assaporare l'imprinting enologico di un terroir allo stato di grazia. È eleganza e complessità esponenziali già ora. Frutta, terziari e succosità che non possono che migliorare con oscurità e riposo. Tannini equilibratissimi chiudono in una lunghissima persistenza balsamica da senza parole. Un bouquet figlio del varietale e dell'affinamento per 4 anni in botti di rovere di Allier e di Slavonia da 25 e 75 hl. All'imbottigliamento sono seguiti circa 2 anni di

affinamento in bottiglia in ambienti condizionati.



La degustazione di Poggio al Vento è stata abbinata ad un menù dedicato (Foto © Riccardo Isola).

Annata 2010

C'è tempo signori... c'è tempo... ma non deluderà. Potenza, frutto, sapidità e tannino balsamico non mancano. Lasciatelo stare, nel suo cullarsi nel tempo e l'apoteosi e la perfezione uscirà sicuramente. In questo caso il Sangiovese riposa per 3 anni in botti di rovere di Allier e di Slavonia seguiti da circa 16 mesi in bottiglia in ambienti condizionati.

Annata 2012

Un vino da attendere. Si deve far apprezzare per essere testimone dell'annata ma è chiara la sua non conforme stilistica rispetto ai suoi predecessori e successori. Ancora chiuso al naso si esprime con una grazia ancora non perfezionista. Il "brutto anatroccolo", per ora, tra i cigni dell'Orcia. L'affinamento è per 3 anni in botti di rovere e 24 mesi in bottiglia.

Annata 2015

Il bambino, l'infante, il figliol prodigo... Questa Riserva deve ancora esprimersi e crescere ma i tratti caratteristici della tipologia già convincono. Parliamone tra dieci anni... intanto investimento

assicurato per il palato. **Ematicità e terziarietà**, soprattutto tostata, eleganza delle durezze sono in sintonia con una concentrazione di frutto che lasciano non solo ben sperare ma assolutamente sarà una grande sorpresa aprirlo tra una decina di anni (a partire da oggi, ovviamente). Affinamento per 3 anni in botti di rovere e 16 mesi in bottiglia.

Ghiaie Bianco di Col d'Orcia

Altro sorso portato al palato è stato il **"Ghiaie Bianco"**. Uno **Chardonnay firmato Col d'Orcia** che strizza l'occhio ai mercati esteri. Il varietale, infatti, si perde nella nuance vegetale delle barrique con una sinta organolettica che non rientra nel nostro miglior registro degustativo. Un vino importante, con ancora una bella nota fresca e sapida, ma che vira su note di frutto giallo abbastanza maturo e vanigliature robanti.



"Ghiaie Bianco", lo Chardonnay firmato Col d'Orcia (Foto © Riccardo Isola).

Info: www.coldorcia.it

Data di creazione

02/11/2022

Autore

riccardo-isola