

Grandama Arte della Luce Rosso 2012



Degustatore: **Roberto Giuliani**

Valutazione: **@@@@@**

Data degustazione: 07/2016

Tipologia: **IGT Rosso**

Vitigni: **cabernet sauvignon, croatina**

Titolo alcolometrico: **16%**

Produtt.: **SACRAFAMILIA - di Anna Mercandelli e Domenico Capeto**

Bottiglia: **750 ml**

Prezzo enoteca: **oltre i 50 euro**

È il primo vino prodotto in azienda, ottenuto da cabernet e croatina, il suo nome è dedicato alla Madonna, ma ha anche ispirato la Presidentessa di Shumei Hiroko Koyama perché evoca la figura materna della Signora Mihoko Koyama, fondatrice dell'associazione no profit. Anche in questo caso la maturazione si è svolta esclusivamente in vasche di vetroresina, non vengono effettuate filtrazioni, pertanto è possibile che si formi un leggero sedimento. Primo vino che ha aperto la strada ad un linguaggio espressivo che si ritrova in tutti i vini, è l'uva che parla e la terra dove è maturata, qui il combio fra i due vitigni trasferisce nel calice sensazioni che ricordano la prugna sotto spirito, ma presto l'attenzione si sposta su note di humus, incenso, erbe aromatiche essiccate, agrumi, tamarindo. Al palato è davvero sorprendente, riporta perfettamente le stesse sensazioni in un amalgama perfetto, dove l'alcol, pur potente, sembra necessario elemento di elevazione di tutte le componenti aromatiche; si allunga, si distende, passa l'energia, parla una lingua unica, tanto limpida quanto commovente, si rimane inchiodati davanti al calice in assoluta contemplazione. E' strano, pur essendo un vino estremo, dalla vigna alla cantina, sembra invece assolutamente semplice, diretto, forte eppure delicato. Siamo realmente fuori scala e le cinque chiocciole si riducono a semplici elementi valutativi, che non possono chiarire la vera essenza di questo vino, provatelo e basta.