

Grandama Arte della Luce Rosso 2015



Degustatore: Roberto Giuliani

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 03/2017

Tipologia: IGT Rosso

Vitigni: cabernet sauvignon, croatina

Titolo alcolometrico: 17%

Produttore: SACRAFAMILIA - di Anna Mercandelli e Domenico Capeto

Bottiglia: 750 ml

Prezzo enoteca: oltre i 50 euro

Dopo averlo degustato una prima volta e averci anche pranzato con una cara amica, ne è rimasto metà, l'ho chiuso con il suo tappo di sughero e messo su uno scaffale, ha passato un mese intero poggiato lì. Poi l'ho riaperto e, ancora una volta, ho avuto conferma che nei vini di Sacrafamilia c'è un chiaro messaggio: quando raggiungi un così estremo livello di purezza dell'uva (la scelta in vendemmia è acino per acino), quando hai rispetto totale del terreno e della vite (vi ricordo che Anna e Domenico non fanno alcun tipo di trattamento in vigna, hanno bandito rame e zolfo, non concimano, nulla di nulla), porti in cantina ciò che di meglio ti ha offerto la natura; questo farà sì che avrai un vino forte, sano, capace di sopportare condizioni che altri non potrebbero.

Fino ad ora non avevo ancora trovato un vino rosso capace di tenere un mese intero in queste condizioni senza ossidarsi e deteriorarsi, è la conferma inequivocabile di quanto ho appena scritto, non sto scherzando, è perfettamente integro, anzi, è ancora più buono di quando l'ho degustato appena aperto! Dato che non sono religioso e non credo nei miracoli... penso che Anna e Domenico abbiano effettuato un percorso assoluto, guidati dalla loro fede profonda, che li ha portati a produrre dei vini davvero unici e irripetibili.

Tutto questo ha un prezzo, enorme, perché loro davvero vivono praticamente nel vigneto, hanno fatto proprio il concetto "ora et labora" e trasferito nel vino il nutrimento, corporeo e spirituale. È una sensazione chiarissima quando si assaggia il Grandama, l'abbiamo percepita in due, con reciproco stupore.

Ora, posso anche dirvi le caratteristiche del vino, che profuma di viole zuccherate, mora e prugna in confettura, cioccolato, cardamomo, ha sfumature di cedro, ematite, mille altre cose; posso dirvi che i 17 gradi alcolici non si sentono al naso e che al palato la polpa è così ricca, viva, dolce, fresca e straordinariamente in armonia da far impallidire i migliori Amarone, ammesso che sia possibile fare un paragone con essi, ma vi direi comunque solo l'aspetto "esteriore" del vino, l'anima è in profondità e tocca a voi, assaggiandolo, trovarla. Il prezzo, purtroppo, è da colletta, ma è sempre un decimo di uno Chateau Petrus, e sulla qualità se la giocano.