

Gransol Arte della Luce Bianco 2015



Degustatore: Roberto Giuliani

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 03/2016

Tipologia: IGT Bianco

Vitigni: riesling italice e altre uve locali

Titolo alcolometrico: 15,5%

Produttore: SACRAFAMILIA - di Anna Mercandelli e Domenico

Capeto

Bottiglia: 750 ml

Prezzo enoteca: oltre i 50 euro

C'è davvero qualcosa di soprannaturale nei vini di Anna Mercandelli e Domenico Capeto, confesso che sin dalla prima volta che li ho assaggiati sono rimasto completamente spiazzato, c'è sempre bisogno di termini di paragone e in questo caso non me ne vengono proprio. Tutto è così unico, dalla loro storia così imperlata di forte religiosità al loro modo di lavorare in vigna e cantina, meticoloso, quasi ossessivo, alla ricerca di una purezza che, in teoria, è quasi impossibile, eppure loro ci sono andati davvero vicinissimi. Arrivare a selezionare gli acini in vigna credo sia pura follia, un lavoro certosino che solo una grande spinta interiore può portare a fare, una produzione ridicola per ettaro, meno di cinque quintali d'uva, vinificazione esclusivamente in vasche di vetroresina per preservare al massimo ciò che la vigna gli ha regalato. Tutto questo potrebbe apparire insensato, qualcuno potrebbe dire "ma a che scopo, a cosa serve arrivare a rese così basse, ad una selezione così estrema?"; bene, provate questo 2015 e poi ne riparliamo! Vi dico solo una cosa: dopo aver degustato il Gransol 2012, ho deciso di metterlo alla prova, l'ho ritappato col suo sughero (ne mancava circa mezzo bicchiere) e messo nella cantina, è rimasto lì per 6 mesi. Quando l'ho riaperto non ci volevo credere: aveva lasciato sul fondo un po' di deposito, ma una volta nel calice non sembrava neanche ossidato, i profumi erano ancora più complessi e particolari e al gusto aveva retto benissimo, non si era scomposto. Bene, oggi che ho degustato questo 2015 posso dirvi che è ancora migliore del precedente, è emozione pura, non è sufficiente dire che profuma di erbe officinali, farina di castagne, spezie dei frati trappisti, scorza di arancia candita, nocciola tostata, non lo è nemmeno descrivere al palato la straordinaria capacità di trovare equilibrio fra la forza alcolica e una materia che rivela una gentilezza che è quasi poesia.

Potrei tentare in tutti i modi di raccontarvi le emozioni che può trasmettere questo straordinario, infinito nettare, ma so che è impresa davvero ardua, tanto è profondo e incontaminato, pieno di energia e bellezza indescrivibili con le sole parole. Di fronte a tutto questo mi rendo conto del suo unico, inevitabile, limite dato dal prezzo, superiore ai 200 euro, ma vi assicuro che avrete ben poche occasioni di incontrare un vino bianco di tale levatura, cercatelo, e quando lo avrete condividetelo, perché è questo il suo destino, essere condiviso perché ti apre il cuore, ti fa librare verso l'alto, fosse anche solo per un giorno ne vale assolutamente la pena. Provatelo con una zuppa di cipolla caramellata e ricotta affumicata, ma va benissimo anche con formaggi stagionati, persino con un buon brasato o uno stracotto, la sua persistenza infinita e l'infinità di colori di cui è composto possono confrontarsi con qualunque pietanza.