STORIE DI VINO

Bruno VESPA

Rosso vivace dal lento risveglio

Fausto Maculan, vignaiuolo principe di Breganze (Vicenza), mi colpisce con la goccia del cuore ogni volta che chiudo un pasto con il suo Torcolato, eccellente vino da dessert. Mentre ricordo il buon vino dolce di base (il Dindarello), vorrei segnalare il campione di fascia alta, l'Acininobili. Si colloca senz'altro ai vertici della sua categoria per il sapore al tempo stesso discreto e avvolgente, di altissima aristocrazia enologica.

Eppure, stavolta debbo rendere onore a tre grandi rossi della casa: il Fratta, il Crosara e il Palazzotto. Le valutazioni degli esperti divergono su quale dei tre sia il migliore. E poiché per ciascuno di noi il migliore è quello che più ci piace, metterei al primo posto, sia pure d'una incollatura, il Fratta 2004. È un magnifico vino fatto per due terzi di Cabernet Sauvignon e per un terzo di Merlot, come puntigliosamente e virtuosamente sta scritto in etichetta. Un vino imponente e al tempo stesso morbidissimo in cui non s'avvertono i 15,5 gradi alcolici.

Il Crosara è un eccellente Merlot in purezza: che classe, che calore! Difficile trovarne di simili. Il Palazzotto è un Cabernet Sauvignon in purezza. Apritelo per tempo e lasciategli prendere molta aria. Si sveglierà con calma, ma alla fine sarà una Cameron Diaz che spunta da una pianta dormiente. Costa assai meno dei fratelli e il rapporto qualità/prezzo è eccellente. Sono vini «biblici». Peccato che Maculan non produca aperitivi in linea con l'evento in programma a Vicenza nei prossimi giorni.

info@maculan.net
Palazzotto 17 euro
Fratta 60 euro
Crosara 90 euro
Torcolato (375 ml) 18 euro
Acininobili (375 ml) 55 euro