

MICHAEL BROADBENT

Michael Broadbent, il guru inglese del vino,
sul numero di Novembre di Decanter:
Grandi commenti ai nostri cru più prestigiosi!

Michael Broadbent, the English wine guru,
In the November issue of Decanter:
Great remarks about our most prestigious crus

Decanter

First, a range from a producer in Piedmont I have long admired: Michele Chiarlo. As distinctive and elegant as his beautifully designed labels.

Not cheap (the importers, Hallgarten, gave me the current retail prices).

Top of the range, around £32 per bottle is Chiarlo's 1999 Cerequio: fairly deep, plummy coloured: nose initially reluctant but took to air like a duck to water: sweet, soft yet with an as-yet-immature Barolo bite.

Ideally more bottle age, but delicious with Daphne's pasta dishes.

Next came "Court", a 2000 vintage Barbera d'Asti "Superiore" (£19.95), which had a purple-rimmed black cherry colour, a blackberry-like aroma which opened up spicily similar sweetness yet loaded with youthful grip like an over-enthusiastic handshake. Full of fruit but dormant: Yet Chiarlo's Barbaresco "Asili" (£29.49) was, for 2000, displaying a surprising amount of maturity less deep, even a touch of tawny at the rim. Nose more nutty. On the palate an engaging softness masking a dry, tannic, finish. Admittedly an inadequate comment on a wine with distinctiveness and class.

Per prima cosa, una gamma di vini da un produttore piemontese che ho a lungo ammirato:

Michele Chiarlo. Distintiva ed elegante quanto le sue ben disegnate etichette.

Non a buon mercato (gli importatori, Hallgarten, mi hanno dato i prezzi a dettaglio corrente).

Il top della gamma, a circa £32 la bottiglia, è il Cerequio 1999: abbastanza profondo, di colore prugna; il naso riluttante all'inizio, ma accolse l'aria come un'anitra si tuffa nell'acqua: dolce, morbida e con un sapore piccante da Barolo ma ancora immaturo.

Idealmente si vorrebbe più invecchiamento in bottiglia, ma è delizioso con i piatti di pasta da Daphne.

Poi toccava a "Court", un Barbera d'Asti Superiore 2000 (£19.95), che era di colore ciliegia nera con un bordo purpureo, un'aroma di more che si apriva ad una simile soavità speziata, eppure con una grinta giovanile come una stretta di mano troppo energica. Pieno di frutta ma latente: eppure Barbaresco "Asili" di Chiarlo dimostrava, per un 2000, una maturità sorprendentemente meno profonda, anche con un tocco di tanè sul bordo. A naso si sentiva un'aggiunta di noce. In bocca aveva una morbidezza seducente che mascherava un finale secco e tannico.

Certamente questo è un commento inadeguato per un vino di distinzione e classe.

TASTING NOTE

