



Otten 1, 2 e 3. Quando casualità e sperimentazione creano un nuovo inizio

Postato da: Alessandro Franceschini | Il: Gennaio 14, 2021 | In: Il vino nel bicchiere, Simposi | Nessun commento



Mario Danesi

Si dice che a volte le occasioni e le opportunità migliori nascono da un mix di casualità, fortuna e voglia di sperimentare nuovi percorsi. C'è un po' di tutto questo die dal nome curioso e prodotto da una realtà a gestione familiare con sede sul Monte Netto nella Bassa Bresciana: **San Michele**.

La presenza della botrytis cinerea non è prassi così comune in Lombardia e sebbene i cugini Mario ed Elena Danesi, proprietari dell'azienda, si fossero messi su un che poteva lasciar spazio al suo incontro, non era affatto scontato che potesse arrivare, né tanto meno era un obiettivo iniziale. E, invece, la scelta di lasciar lievemente surr pianta i grappoli migliori del trebbiano con l'intento di dare un tocco in più al vino bianco di punta dell'azienda, il Capriano del Colle "Netto", ha dato origine a un vino compl nuovo, di nome "Otten", vale a dire Netto al contrario.

"Ci è sempre piaciuto sperimentare nuove vie e nuove espressioni, rimanendo sempre nel solco dei vitigni del territorio, ma mai ci saremmo aspettati lo sviluppo della botry evento mai sperimentato prima del 2012" ci spiega Mario Danesi. L'arrivo della muffa nobile si comprende che non sarà più un caso isolato solo negli anni successivi poiché particolari condizioni che le consentono di giungere sulla buccia delle uve – soprattutto un perfetto equilibrio tra notti umide e giornate soleggiate – si ripropongono anche nel 2018 e infine durante l'ultima vendemmia del 2020.



Oggi l'Otten fa parte integrante dell'assortimento dell'azienda, anzi, è uno dei suoi vini più rappresentativi, sempre appartenente alla denominazione Capriano del Colle e pr trebbiano in purezza: tutta l'uva è lasciata surmaturare in pianta fino alla prima decade di ottobre, una parte viene raccolta e vinificata prima dell'arrivo della muffa nobile, l' approssimativamente tra il 20% e 30% a seconda delle annate, viene invece lasciata fino a fine ottobre o inizio novembre. Dopo l'arrivo della botrytis cinerea viene vendemm vinificata a parte e aggiunta al resto del vino. Segue un anno di affinamento in vasca e poi l'imbottigliamento.

Ma quali sono le caratteristiche di questo territorio, il Monte Netto, intimamente legato sin dal 1600 a un vitigno a bacca rossa storico come il Marzemino, che qui però ha cl caratteristiche differenti rispetto ad altri areali, ma dove trova spazio anche il Trebbiano, localmente chiamato Turbiana? *"L'argilla è l'elemento principale dei terreni del Mor*

Qui c'è un microclima particolare: siamo su un altipiano che si alza solo di 50 metri rispetto alla pianura, ma cambia tutto" continua Mario Danesi. "Non ci sono corsi d'acqua irrigazione e quindi non ci sono altre colture se non la vite. Inoltre c'è la presenza di una fascia boschiva importante, che nella località Belvedere nel nostro caso chiude il vignaiale quale nasce proprio l'Otter".



La Degustazione

Abbiamo degustato le tre annate sino ad ora messe in commercio – 2012, 2015 e 2018, denominate rispettivamente Otten 1, 2 e 3 – in tre mezze bottiglie speciali realizzate l'occasione. Una mini verticale che ci ha dato indicazioni anche sul comportamento del vino ad anni di distanza dalla commercializzazione. Il primo aspetto emerso riguarda il comportamento della componente aromatica apportata dalle uve attaccate dalla botrytis cinerea: è delicata ed elegante, mai stucchevole o fuori registro. Il filo conduttore c'è i vini è, anzi, una spiccata nervosità, a tratti anche sferzante al palato grazie alla presenza di una sapidità viva e scattante, accentuata al naso da note agrumate sempre ben perfettamente integrate. Tre vini fortunatamente con tratti distinti gli uni dagli altri e che il passare degli anni ha portato anche a stati evolutivi differenti: c'è chi forse è giunto a completa maturità, chi ancora potrà donare ulteriori sfumature.

Il vino è prodotto in circa 2000/2500 bottiglie ogni anno e si trova in enoteca al prezzo di circa 16 euro.



Capriano del Colle Bianco Superiore Otten 1 2012

Quasi completamente oro nel bicchiere, apre su note intense di burro di arachidi, un percettibile tocco di ossidazione che cresce al salire della temperatura e piacevoli tocchi di pompelmo rosa e limone. La componente fruttata è candita e ricorda il cedro e la pesca.

Fresco e ben sapido nel finale, lascia emergere al palato con maggior forza le sfumature legate all'ossidazione e quelle alla muffa nobile, in particolare una scia di zafferano sorso in modo intenso. È un vino ancora adesso di piacevole fattura e dinamicità, probabilmente giunto a definitiva maturazione e da non lasciare invecchiare oltre.

Capriano del Colle Bianco Superiore Otten 2 2015

Giallo paglierino con riflessi lievemente dorati, ha un lieve tocco di burro in apertura per poi virare immediatamente verso l'agrumi, sempre di pompelmo e limone (quasi delicate di acetosella), tocchi balsamici di anice e floreali molto interessanti di sambuco. Al naso è il più sfumato dei tre, meno urlato diciamo, dotato di leggiadria e bella finezza. Al palato non mancano anche in questo caso freschezza e sapidità, con una struttura solida, ricca e avvolgente.

Capriano del Colle Bianco Superiore Otten 3 2018

Giallo paglierino netto, senza riflessi dorati, al naso il gioco aromatico è sempre un rimbalzo tra note agrumate di pompelmo e acetosella e quelle più delicate floreali. Il frutto sempre sfumato e secondario ed emerge solo quando la temperatura si alza, ma non è mai preponderante. In questo caso le spezie dolci, che ricordano lo zenzero e la curcuma, giocano un ruolo più importante e caratterizzante rispetto agli altri millesimi. Fresco e sempre dotato di un'ottima e rinfrescante sapidità, ha dinamismo e una chiusura coerente con il tratto speziato.

Alessandro Fr