

BarTales

ANNO VII | N. 7 | MARZO 2020

FACE TO FACE
IL TALENTO
DI MISTER
VESPER

COCKTAIL STORY
IL TWIST
DEL DUPLEX

REPORT
IN MEMORIA
DI BURNS



HOT SPIRIT

EFFETTO VINTAGE

QUINTA DE VARGELLAS
BOTTLED IN 2019 BY QUINTA AND
VINEYARD BOTTLEERS VINHOS S.A.
VILA NOVA DE GAIA, PORTUGAL
PRODUCT OF PORTUGAL

1692

TAYLOR FLADGATE®

Vargellas

VARGELLAS VINHA VELHA
VINTAGE PORTO

2017

750 ML ALC. 20.5% BY VOL.



TAYLOR'S

Dalla sua fondazione nel 1692 da parte di Job Bearsley, la società è rimasta indipendente. Ha prosperato affermandosi come una delle case vinicole storiche più rispettate al mondo. Ciò è stato raggiunto attraverso la perseveranza, lo spirito pionieristico e la continuità di intenti delle generazioni succedutesi nel tempo. Il suo Vintage 2017 sta riscuotendo successi con pochi precedenti.

Taylor's Vintage Port Vargellas Vinha Velha 2017

Dopo un umido 2016, l'anno è iniziato con condizioni invernali fredde e asciutte, con meno pioggia rispetto alla media trentennale. I primi germogli di vite sono sbocciati relativamente presto, intorno al 10 marzo. Le condizioni di siccità sono continuate in primavera e il clima mite in aprile e maggio ha incoraggiato la rapida crescita delle viti. Le prime tre settimane di giugno sono state estremamente calde, causando danni ai primi grappoli di uva in alcune aree del Douro.

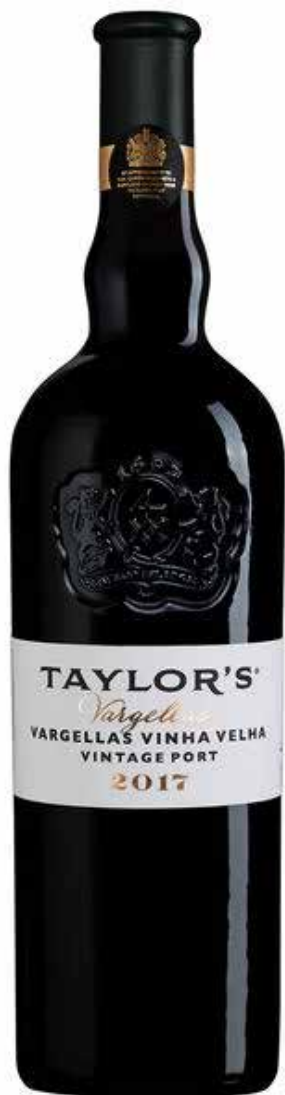
Il ciclo iniziale è proseguito con il *Véraison* (termine con il quale si indica il momento in cui l'uva cambia colore virando dal bianco al rosso) intorno al 18 giugno, un mese prima dell'anno precedente.

La vendemmia è cominciata molto presto, il 1° settembre presso la Quinta de Vargellas di Taylor, mostrando alti livelli di zucchero che hanno portato a fermentazioni più lunghe.

L'ultima volta che la raccolta è iniziata così presto è stato nel 1945 – una delle più grandi annate del XX secolo – quando la vendemmia iniziò il 3 settembre.

Colore: rosso rubino impenetrabile, con riflessi viola.

Olfatto: meravigliosamente equilibrato e completo, rivela più strati e dimensioni dell'aroma mentre si apre nel bicchiere: frutti di





bosco, cassis e aromi di amarena, acai, fichi e note di anice. La voluttuosa ricchezza del frutto è mitigata da un accattivante filo minerale e sottile, dalla delicata pungenza di erbe selvatiche e legno di cedro. Man mano che il vino si evolve, emergono aromi suggestivi, come cera d'api, cuoio e scatola di sigari, come le risonanze inaspettate di uno strumento antico.

Palato: piccante e selvaggio è sostenuto dai tannini, ricco e denso aroma di frutti di bosco neri e rossi che sale in un crescendo sul finale. Un vino di grandi dimensioni, a riprova che il 2017 è stato un anno eccezionale per le vecchie viti. Capolavoro con pochi precedenti. Distribuito da Rinaldi 1957.

NIEPOORT

Sin dal 1842, anno della sua fondazione, Niepoort è un'azienda a conduzione familiare. Negli anni sono cinque le generazioni che si sono succedute alla guida dell'azienda, tramandandosi competenza ed esperienza di padre in figlio. Le uve crescono nei vigneti lungo le rive del Douro, a ottanta chilometri a est di Oporto e fino al confine con la Spagna. Un terroir unico con suoli rocciosi, ricchi di fosforo e altri sali minerali. Per resistere alle roventi estati portoghesi, le viti affondano le proprie radici sino a 30 mt per assorbire le sostanze nutritive.

Dopo la vendemmia arrivano a Vila Nova de Gaia per dare origine ai meravigliosi Porto Niepoort. Rispetto dell'ecosistema e