

Roma, 29 marzo 2016

Cara Silvia,

Lo spezzatino di vitello che aveva fatto Marina è stato uno dei migliori della mia vita, veramente eccellente. Ne era avanzato un poco, che avevo difeso strenuamente avendo già ben chiara un'importante strategia per la sera dopo: Montevetrano!

L'ho tirato su dalla cantina con delicatezza, aperto, sboccato e assaggiato con amore nei tempi giusti e nel Riedel che gli competeva. Annata 2011.

Il tappo, impeccabile e millesimato, già diceva molto circa la cura globale che la mia amica produttrice profonde nei suoi vini.

Versato nei nostri due bicchieri non ha atteso molto per schiudersi in una girandola di profumi: dalla frutta rossa matura ma ancora un po' restia a dimenticare del tutto la freschezza, alla ciliegia sotto spirito; da un vellutato sentore vegetale (muschio asciutto, non erba; dolce, non grezzo) al Mare Tirreno che si fa ricordare in una perfetta cornice minerale; da lievi note balsamiche (quasi timorose di poter far apparire troppo senatoriale un vino che ha un equilibrio ancora giovane e vigoroso) al profumo di tabacco biondo: quest'ultimo è uscito fuori solo dopo un po'. E qui mi sono emozionato, perché era il profumo delle sigarette che mio padre fumava (scatole cilindriche di latta da 50, una e mezza al giorno. E' morto in guerra e non di cancro al polmone!) e che io ricordo, dopo quasi ottant'anni, come se fosse ieri. E ancora: un equilibrio fantastico tra componenti glicerica e alcolica (che archetti!) e tannini perfetti; una sfericità globale, totale, rara.

Ci ho anche aggiunto (non male, giuro!) una scheggetta di pecorino abruzzese semistagionato in grotta; e per finire anche due noci Lara. Il pane: napoletano di grano tenero.

Spero di avere bene onorato il tuo vino, che Hugh Johnson giustamente definisce *superb*. Non roba da tutti i giorni, *ladies and gentlemen*. Brava Imperato!!!

Molti cari saluti e un abbraccio

franco.