Etna Bianco DOC Salisire, Vivera – Report WR

By Ernesto Gentili

Degustazione verticale di tre annate dell'Etna Bianco Salisire della Cantina Vivera.

Descrizione

Come riportato nelle note che seguono, il Salisire è stato assaggiato a distanza di tre anni per attestarne l'evoluzione nel tempo e individuarne i segni distintivi del carattere oltre a focalizzarne il potenziale di longevità. Un procedimento simile è stato seguito per altri vini bianchi provenienti da varie regioni d'Italia oltre che da vari vitigni. Ovviamente non tutti hanno fornito risultati così completi e soddisfacenti come il Salisire ma la maggioranza dei vini testati è andato complessivamente ben oltre le aspettative, come del resto evidenzieranno i prossimi Report in pubblicazione.

Etna Bianco DOC Salisire VIVERA

Annata 2009

Descrizione dell'annata da parte della produttrice, Loredana Vivera:
molto fresca e piovosa. Un'annata difficile che ci ha indotto a effettuare importanti diradamenti che ci hanno permesso di raccogliere l'uva con una bella maturazione. Nel periodo della vendemmia ci furono due giorni di pioggia, poi quattro giorni di sole e al quinto abbiamo iniziato la raccolta delle uve sull'Etna. Il giorno dopo la fine della vendemmia ha iniziato a piovere e non ha più smesso per quasi un mese e mezzo. Siamo stati molto fortunati e sicuramente il vino rispecchia questo clima molto fresco.

Assaggio di luglio 2017:
colore intenso e brillantissimo, naso ricco, persistente, molto speziato, balsamico, con sfondo di albicocche candite e fiori secchi; sapore denso ed elegante, fine e slanciato, dotato di polpa e contrasto. **94/100**

Assaggio di febbraio 2020:
colore carico ma ancora brillante, profumi dallo sfondo leggermente ossidativo con accenni di frutti canditi e miele di acacia; è succoso, intenso, provvisto di polpa e di

un’acidità viva. Il finale denota una lieve secchezza tannica e, più che la naturale evoluzione, emerge il dubbio di un tappo che ha ceduto leggermente. **NC**

Annata 2010

per me è stata un’annata perfetta, ideale, con le piogge al tempo giusto e il sole moderato che non ha mai portato a temperature altissime. Le uve sono state raccolte a perfetta maturazione.
A fine fermentazione era già evidentissimo il carattere aromatico del vitigno, con note di anice, di frutta tropicale e agrumi, tipiche del carricante giovane.

Assaggio di luglio 2017:
intenso e maturo nell’aspetto, profuma di fiori di ginestra, menta, prezzemolo; impatto sul palato deciso e contrastato, forte sapidità, chiusura di carattere, più energica che fine. **91/100**

Assaggio di febbraio 2020:
giallo vivo e intenso, note di frutti gialli maturi, buccia di mandarino, accenni di idrocarburi; ossidazione davvero poco pronunciata, acidità spiccata, fondo sapido, finale di buona lunghezza, apprezzabile per nitidezza e senso di freschezza. **92/100**

Annata 2012

Ancora una descrizione di Loredana Vivera:
annata calda che ha portato allo sviluppo di un corpo importante (anche se non così imponente come nel 2011 che da noi è stato un millesimo ancora più caldo) e al contempo di alta acidità nonostante la scarsa piovosità. Con questo vino siamo riusciti a spingere sull’affinamento perché la materia che avevamo era veramente bella da modellare.

Assaggio di luglio 2017:
giallo carico, intenso e brillante, profuma di fiori gialli e cenere; in bocca è sapido ed elegante, freschissimo, fine al tatto, non scalfisce né irrita il palato, l’acidità è bilanciata e il finale molto lungo. **93/100**

Assaggio di febbraio 2020:
colore dorato vivo, naso aperto, intenso con sentori di fiori di camomilla, melone, spezie dolci e un cenno affumicato; in bocca colpisce per la progressione continua, l'equilibrio, la freschezza, la densità a centro bocca e il finale lunghissimo dai riflessi minerali. Eccezionale, con gli anni si arricchisce di una complessità superiore ed ha ancora molte "cartucce" da sparare. **96/100**