

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



"MITO" della Fattoria Paradiso - Un taglio bordolese di Romagna

di Marino Forcellini

La Fattoria Paradiso è una cantina storica della Romagna che ha la propria sede e i propri vigneti sulle colline di Bertinoro. Fra i propri vini ha diverse eccellenze, in particolare il Sangiovese Vigna delle Lepri, un cru, che è stato anche il primo Sangiovese Riserva prodotto in Romagna (anno 1970) e il Barbarossa, vino ottenuto dall'omonimo vitigno scoperto e coltivato esclusivamente dalla Fattoria Paradiso. Viene inoltre prodotto un taglio bordolese il "Mito" che ha anche una particolarità, l'etichetta disegnata da Dario Fo, che era anche presente alla presentazione della prima annata. Il "Mito" è un uvaggio che ha i classici vitigni bordolesi: cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot a cui viene aggiunta una piccola percentuale di syrah.

Nel mese di febbraio, in una giornata leggermente nevoosa, nella sala di degustazione della cantina con il camino acceso, c'è stata una verticale di "Mito" molto interessante, che ci ha permesso di approfondirne bene la conoscenza, in quanto le annate hanno spaziato dall'ultima messa in commercio (2012) alla prima prodotta (1997).

2012 Annata non favorevolissima a livello climatico.

Bel colore rubino. Profumi vegetali. Buona freschezza e una buona bevibilità. In bocca un buon fruttato (marasca, ciliegia), tannino leggermente avvertibile ma non aggressivo.

2010 Annata piovosa, abbastanza difficile.

Rubino. Richiamo al naso delle caratteristiche varietali, vegetale, profumi mentolati. Leggera volatile che arricchisce il corredo olfattivo
Sapore abbastanza pieno con richiamo di un frutto maturo.

2007 Annata difficile, piovosa, non particolarmente felice.

Colore rubino. Al naso note di fiori e di frutta, nota terrosa e riconoscimento dei caratteri varietali.
Sapore abbastanza pieno, grande freschezza, buona bevibilità, si prospetta per il vino una vita ancora mediamente lunga.

2006 Annata a livello climatico molto buona, una delle due annate del decennio.

Colore rubino vivace. Un naso intenso: profumi di fiori e frutti (ribes, prugna), balsamico, note vegetali, spezie piccanti.

Vino fresco, con un tannino elegante, grande coerenza fra naso e bocca. Grandi prospettive evolutive.

2004 Annata con una estate calda e buone escursioni autunnali.

Colore rubino-granato intenso. Profumi di frutta scura, pepe, radice, mentolato.

In bocca una discreta pienezza, ancora in evoluzione.

2001 Buona annata a livello climatico, con buone escursioni termiche.

Colore rubino tendente al granato. Naso complesso: profumi di fiori e di frutti rossi e neri, tabacco. Bocca dal sapore pieno, tannino che dà forza, potenza. Eleganza e persistenza abbinata alla freschezza. Lunga prospettiva evolutiva.

1999 Annata calda, poche piogge.

Colore granato. Al naso profumo di pelliccia e una nota dolce. In bocca ha una pienezza di corpo, coerenza con l'aspetto olfattivo, ma maggiore eleganza al palato che al naso.

1997 Annata calda, buone escursioni termiche.

Colore granato compatto con note leggermente aranciate. Profumi evoluti: cuoio, tabacco, spezie dolci. Ancora una buona acidità, che dà freschezza ed estrema eleganza. Vino da meditazione.

Considerazioni finali: tutte le annate hanno permesso di assaggiare un vino di alto livello, ma su alcune annate il giudizio è ancora più positivo: 2012 ultima annata, appena messa in commercio ma già con una piacevolezza e bevibilità notevole; 2001 e 2006, vini importanti già molto piacevoli da bere ma che hanno ancora un potenziale evolutivo importante, 1997 la prima annata, vino estremamente elegante, che può essere abbinato al cibo ma che bevuto da solo esprime tutto il proprio potenziale.

