

Isole e Olena: Il Cepparello in una verticale da brividi.



Scritto da: **Gianni Bonistalli** giovedì 6 ottobre 2011

Prima di iniziare una verticale così, ritorno bambino e sento i brividi che mi pervadevano salivando davanti alla pasticceria. Cepparello è figlio del produttore piemontese Paolo de Marchi e incarna uno dei simboli del sangiovese in Toscana. Prodotto all'estremità ovest della zona del Chianti Classico, prende il nome da un piccolo torrente che ne delimita la vigna. E' un Chianti Classico a tutti gli effetti, sin dal 1980 quando fu declassato ad igt per l'assurdità di un disciplinare che non permetteva il 100% sangiovese. L'utilizzo della barrique per circa 18 mesi caratterizza la tipicità di questo vino, a dimostrazione che anche per il sangiovese importano non la taglia del legno ma qualità dello stesso e capacità della mano in cantina.

Verticale che parte dalla famosa "annata del secolo" 1997, al bellissimo 1999, dall'elegante 2001, al portentoso 2004 fino al discusso 2005. Vini caratterizzati fortemente dall'andamento climatico del millesimo, che riescono a mantenere comunque un'identità unica, anche se decisamente sfaccettata. Il colore è sempre molto intenso, quasi mai scarico, un rubino brillante e vivido che non dà segni di stanchezza nemmeno nell'annata più vecchia. Il 2004 è cupo, estremo, sfiora la densità dell'inchiostro. Il 1999 addirittura si permette di avere ancora riflessi al limite del violaceo, incredibile dopo oltre dieci anni! I profumi sono caratteristici, le note eteree e terziarie si impongono inizialmente, ma poi lasciano spazio a delle delicate sensazioni di frutta matura che variano a seconda dell'annata.

Il mirtillo fa da padrone nelle annate più calde, 2001 e 2004, mentre il lampone emerge nella fresca 2005. La ciliegia marasca e l'amarena sono sempre presenti, segno indelebile della franchezza di questo vino. In sottofondo sempre una nota balsamica o erbacea. Rabarbaro e genziana nel profondo 2004, malva e camomilla nello sconvolgente 1999 e liquirizia nel 1997. E poi caffè, cioccolato, vaniglia, cuoio, tabacco, cannella, humus, terra, sottobosco e tante altre sfumature. Un vero campionario di profumi legati al vitigno e al terroir. Gli assaggi sono sempre improntati su una verve acida importante, che sorregge un corpo rotondo, ma mai pastoso e aggressivo. La sapidità c'è e il tannino passa dal graffiante e farinoso delle annate più recenti, al setoso e maturo di quelle più lontane. Il finale è sempre molto lungo e impermeato del carattere di questo vino. Ritornano i sentori primari della frutta, i riflessi ematici e leggermente amaricanti, le note speziate e terrose. Un vino sempre complesso, fine ed elegante nel quale si percepisce il territorio, vocato per i grandi sangiovesi in purezza, ma anche la "mano" piemontese del produttore.

In definitiva c'è stata anche una conferma dello sviluppo col tempo dei vari millesimi. Il tanto decantato 1997 infatti, ahimè, risulta già al limite della maturazione e forse già in leggera fase calante, soprattutto nell'assaggio che risulta un po' corto. Dovremo forse ricrederci sulla vera annata del secolo e rivalutare in positivo il 1999 che adesso è nel pieno dello splendore, con forza e grinta da vendere e con tanta possibilità di maturazione. Questo Cepparello è al limite del capolavoro. Il 2001, invece è più introverso, si esprime con calma e lentezza, ma ha tanta materia. Un passista da conversazione, più che da meditazione.

Il 2004 è un indomito puledro, morde e scalcia, ma che carattere, forza allo stato puro. Ha corpo e struttura per crescere e resistere al tempo per vari lustri. Infine il 2005, che effettivamente è tutta una altra storia. È figlio di un annata stanca e pur essendo un ottimo vino non regge il confronto con gli altri. E' già pronto e può regalare buone emozioni, ma difficilmente rimarrà negli annali di casa De Marchi.

Per concludere che dire, un grande vino, un grandissimo sangiovese, nothing else....