

## Appunti di degustazione

Andrea Gori  
Sommelier Informatico  
vinodaburde.simplicissimus.it

Ecco tre cru di cesanese del Piglio dall'azienda La Visciola.

Un esperimento unico e quasi irripetibile per capire cosa cambia in vigna e soprattutto nel bicchiere con la biodinamica.

Il confronto è quasi impressionante e soprattutto l'abisso tra Mozzatta (da più di 5 anni in regime biodinamico), Vignali (da 2 anni biodinamico), Jù Quartu (viticoltura tradizionale in conversione dal 2009).

**Jù Quartu:** colore scarico e leggermente granato, naso semplice di frutta rossa fragola e lampone, discrete note speziate sullo sfondo, piacevole ma poca definizione, punta di alcol sullo sfondo.

Bocca monodimensionale, impressione di diluizione con poca profondità, persistenza scarsa, finale però piacevole.

**Vignali:** colore porpora di media vivacità, bel naso di fragola e mirtillo, leggero pepe nero, tabacco. Bocca soddisfacente, fresca e con tannino vispo, finale tra il fruttato e la spezia scura.

**Mozzatta:** al naso e in bocca sta anni avanti con frutta rossa al completo (lampone, fragola, mela) e bacca nera (mirtillo carnosissimo, mora). Poi rabarbaro, caramella inglese, mallo di noce, leggero humus e corteccia. Profondo e persistente, coinvolge naso e bocca in un gioco di rimandi stimolante, grande freschezza e un modo tutto Cesanese di riempire la bocca fatto di sottobosco e sensazioni pepate.

Un crescendo di concentrazione, vitalità e ricchezza, nel colore, nel naso e nel gusto.

## Testimonianze

Andrea Gori  
fonte: [www.intravino.com](http://www.intravino.com)

### "La viticoltura biodinamica è meglio, ora c'ho le prove"

Lunedì 29 Marzo 2010

"Da tempo andavo in cerca di una prova che dimostrasse la superiorità della viticoltura biodinamica. Da biologo, sono sempre stato scettico verso corni di vacca e altre diavolerie; come sommelier, invece, devo invece attenermi al liquido nel bicchiere e stop. Avere a disposizione l'assaggio di vini con la stessa vinificazione e da vigne uguali in tutto (terreno, clima, età, vinificazione) ma differenti nell'anzianità di conduzione biodinamica è stata la prova del nove. L'assaggio dei tre cru di Cesanese del Piglio dell'Azienda Agricola La visciola è stato un esperimento unico ed istruttivo come pochi altri per capire i benefici apportati dalla viticoltura biodinamica. Ricorderò a lungo l'abisso di piacevolezza che separa **Mozzatta** (da oltre 5 anni in regime biodinamico), **Vignali** (biodinamica da 2 anni) e **Ju Quartu** (viticoltura tradizionale in conversione dal 2009)."

#### PROGETTO REALIZZATO DA:

AZ. AGR. LA VISCIOLA  
DI ROSA ALESSANDRI  
PIGLIO (FR)  
VIA CARCASSANO SNC  
03010 PIGLIO (FROSINONE)  
TEL. 0775/501950 333/5854092

[WWW.BIOLOGICODINAMICO.IT](http://WWW.BIOLOGICODINAMICO.IT)

AZ. AGR. LA VISCIOLA  
PIGLIO (FR)

[WWW.BIOLOGICODINAMICO.IT](http://WWW.BIOLOGICODINAMICO.IT)

### *Esperienze di conversione di vigneti da agricoltura convenzionale ad agricoltura biodinamica*



#### Degustazione di tre Cru "PRIORE" Cesanese del Piglio DOCG

Mozzatta  
Vignali  
Jù Quartu

Vendemmia 2009

RISULTATI IN VINIFICAZIONE  
NATURALE

# La storia

L'azienda agricola La Visciola nasce nel 2000 e comincia la gestione in agricoltura biodinamica nel 2004.

Nel 2004 Mozzatta è l'unico vigneto aziendale.

Dopo il successo del primo imbottigliamento di Cesanese del Piglio nel 2006 Piero Macciocca e Rosa Alessandri decidono di acquistare un'altra vigna: Vignali.

Dopo due anni il terzo vigneto: Jù Quartu.

La gestione delle tre vigne non comporta difficoltà vista la vicinanza delle tre parcelle tutte nella zona storica del Cesanese.

L'occasione di questa esperienza scaturisce durante la vendemmia 2009, occasione in cui Piero Macciocca e Michele Lorenzetti, suo tecnico enologo, si accorgono di una netta evoluzione che passa dal vigneto convenzionale appena acquisito a quella del vigneto Mozzatta oramai a 5 anni di gestione biodinamica incominciata con Carlo Noro.

Abbiamo pensato di divulgare un risultato che possa servire da stimolo per chi ancora non ha trovato una motivazione a questo necessario cambiamento.

Inoltre ci piace pensare ad un'altra agricoltura e ad un'altra scienza che la descrive.

Subiamo gli attacchi giornalieri della scienza imposta e legata all'agroindustria.

Gli esempi pratici sono di norma "incontrovertibili", quindi validi a contrastare messaggi a nostro avviso legati solo ad interessi economici e non scientifici.

## Scheda tecnica: vigneti

I tre cru Mozzatta, Vignali e Jù Quartu sono nella zona storica del Cesanese nel comune di Piglio (FR). La scheda è unica in quanto non ci sono differenze rilevanti tra le tre parcelle.

Suolo: calcareo, di medio impasto, profondo.

Vitigno: Cesanese di Affile.

Anno di impianto: 1962 (Mozzatta e Vignali) 1965 (Jù Quartu).

Densità di impianto: 3.900 ceppi/Ha (Mozzatta) 4.800 ceppi/Ha (Vignali e Jù Quartu)

Produzione: 50 Q.li/Ha.

Altitudine: 330 m.s.l.m. (Jù Quartu) 350 m.s.l.m. (Vignali e Mozzatta)

Esposizione: Sud (Mozzatta) Sud-Est (Vignali e Jù Quartu)

Allevamento: doppio guyot.



Distribuzione del corno-letame 500 - Mozzatta

## Scheda tecnica: vinificazione

La vendemmia 2009 è stata fatta a metà ottobre e le tre parcelle sono state raccolte in tre giorni. La vendemmia è manuale.

Lavorazione uve: di rasatura e trasferimento in tini di cemento.

Fermentazione: spontanea con lieviti autoctoni e senza aggiunta di SO<sub>2</sub>.

Lavorazione mosto: piccoli rimontaggi prima all'aperto poi direttamente sulle bucce. Nessun controllo delle temperature

Macerazione: 20 giorni.

Malolattica: spontanea tendenzialmente ad Aprile successivo. Nel 2009 Mozzatta a fatto subito la malolattica.

Aggiunte SO<sub>2</sub>: 4 gr/Hl dopo la malolattica. Nessuna aggiunta in imbottigliamento.

Affinamento: tonneaux in rovere da 500 lt. di 3-4 passaggi.

Imbottigliamento: di norma prima della vendemmia successiva



Cantina Priore - Az. Agr. La Visciola