

La Commanderia dell'Anàstasis Merlot 2008

di **Sonia Biasin**, Wlogger

2



Un vino, un concept, un nuovo modo di interpretare il territorio e la tradizione. Un vino che potrà stupire anche i palati più esigenti.

Valutazione

				
Qualità	Longevità	Notorietà	Rarità	Regalo
91/100	15 anni	60/100	73/100	100/100

La Commanderia dell'Anastasis non è una semplice cantina ma un *concept*, un nuovo modo di esprimere un'idea di meditazione e pensiero, un universo di cultura e tradizioni da riscoprire, lasciando che siano i luoghi stessi ad ispirare con il loro fascino. E poi ovviamente un luogo per una produzione molto limitata e particolare di vino...

Siamo nel cuore delle Prealpi Trevigiane, ad **Arfanta**, una piccola frazione del Comune di Tarzo in piena Marca Trevigiana. La località è

Mondragon, già rinomata per l'*oca di Mondragon* prelibato presidio Slow Food. È qui che la famiglia Riponti ha dato forma nel 2002 ai propri sogni, destinando questo sito – la cui rilevanza storica è legata alle vicende dell'Ordine dei Poveri Cavalieri di Cristo e del Tempio di Salomone – alla coltivazione della vite; un terreno di roccia arenaria costituita da depositi di origine lagunare, sedimentatisi 25 milioni di anni fa, in alta collina, dell'estensione di circa due ettari.

“Abbiamo voluto esprimere il massimo che poteva offrire un territorio secondo la sua vocazione, e non imporre tesi preconcelte, violando l'armonia e l'equilibrio di un territorio tanto meraviglioso da sembrare magico.” Questa l'idea dalla famiglia: una attenta analisi del territorio e la scelta del **Merlot** quale vitigno più consono, con una selezione particolare di assoluta eccellenza, di cloni di origine francese e italiana.

Per l'allevamento è stato scelto il **cordone speronato**, con pochi grappoli per piede e rese fortemente limitate, per conferire il massimo vigore ad ogni suo frutto che, raccolto con vendemmia tardiva, ha il tempo di accogliere a sé tutto il calore che il sole regala, trasformando ogni singolo grappolo in materia prima di eccezione, pronta da plasmare in un'opera d'arte. La fermentazione, la cui durata varia dai 14 ai 21 giorni, viene fatta sulle bucce, così da estrarne il massimo del colore e degli aromi. Un lungo passaggio in botti grandi – tre anni – ed un ulteriore anno di affinamento in bottiglia per riequilibrare i suoi componenti ed ecco **Anàstasis Merlot** un vino unico ed irripetibile, capace di resistere per anni allo scorrere del tempo, nelle cantine dei più raffinati intenditori.

Morbidissimo, equilibrato e armonioso. I suoi sentori di frutta rossa ben matura ed un sottofondo leggermente speziato, insieme a lievi note di cacao e di pepe, i suoi tannini, morbidi e delicati, lo rendono un prodotto prezioso ed originale nel panorama dei Merlot italiani ed internazionali,

anche grazie ad una sorprendente persistenza.

Arrosto o carni rosse grigliate sono l'abbinamento ideale, con l'accortezza di aprire la bottiglia almeno un paio di ore prima, per permettere all'ossigeno di esaltarne i profumi e di servirlo ad una temperatura di circa 18 °C.

In una cantina buia e fresca, e in posizione orizzontale si può conservare anche per decenni.

Perfetto anche come idea regalo, è un vino creato per emozionare, una combinazione di elementi tutti orientati alla qualità, all'originalità e all'unicità, per un risultato che certo, sarà difficile dimenticare.

Proprietà organolettiche

- **Esame visivo:** colore intenso, rosso rubino con riflessi granati.
- **Esame olfattivo:** profumo avvolgente di frutta rossa matura con un fondo di spezie e di tabacco.
- **Esame gustativo:** pieno, equilibrato e persistente.
- **Considerazioni finali:** un vino importante per palati esigenti.

Per gustarlo al meglio

		
Longevità	Conservazione	Servizio
Il suo corpo e la sua struttura garantiscono una longevità tra i 10 e i 15 anni.	Conservare la bottiglia coricata in luogo buio e fresco.	Aprire la bottiglia una decina di minuti prima e servire il vino ad una temperatura di circa 18 °C in bicchieri grandi (Grand Ballon) avendo cura di versarne sempre modiche quantità.

[grappoliinvecchiamentomerlot](#)

