

Reda Vincenzi



Biodinamico?



Biodinamico: aggettivo, singolare, maschile; dicesi di vino fermentato da frutta (uva) trattata secondo sistemi ispirati da **Rudolf Steiner**.

Vino biodinamico: sarà una “roba” buona o una “ciofecca”?

Biodinamico è una di quelle parole che scatenano reazioni che, di solito, sono proprie delle gradinate calcistiche stipate di tifosi integralisti.

Dal momento che io non sono né un integralista né un ultrà, quando mi viene offerto un vino definito biodinamico, innanzi tutto lo bevo. Poi lo valuto, a prescindere.

E prescindo anche se questo vino è figlio della passione di amici.

La premessa qui sopra per introdurre le mie personali valutazioni su due vini – un Cortese e una Barbera – che mi ha inviato **Massimiliana Spinola (Castello di Tassarolo)**, figli che so diletta di **Vincenzo Muni**.

Si chiamano **Titouan**, nome del cavallo da tiro che sostituisce in vigna i normali trattori; sono fermentati da uve vendemmiate nel 2013 e sono entrambi biodinamici e privi di solfiti aggiunti.

Ebbene, sono entrambi due vini che mi sono piaciuti tanto. Vini eccellenti, per intenderci. Il **Cortese** è di un bel giallo paglierino di media intensità con spiccate note di pesca e di mela al naso e in bocca belle sensazioni sapide, larghe e con lungo e piacevole finale abboccato.

La **Barbera** è un vino dal colore rubino carico, al naso e in bocca note di mora di gelso e una bella acidità che finisce con un retrogusto particolarmente secco.

Due vini che mi sono piaciuti e che raccomando, molto semplicemente.

Salute.