

# Vini nel mondo firmati Pascal Chatonnet

**P**ascal Chatonnet, consulente vitivinicolo di Petra, è conosciuto internazionalmente per le sue collaborazioni con alcune delle più prestigiose case vinicole al mondo: Vega Sicilia, Cos D'Estournel, Château Issan, Altair, Mission Hill. Insieme a Daniele Cernilli ci ha fatto viaggiare tra il Vecchio e il Nuovo Mondo, proponendo durante il Vinitaly, una degustazione di otto vini. È proprio la sua singolare capacità di rendere complementari il forte radicamento nella migliore tradizione del Bordeaux (Pascal proviene da un'antica famiglia di produttori che guida l'omonima azienda da 200 anni) e la visione internazionale sul mondo del vino, che ha guidato verso questa collaborazione Vittorio Moretti e sua figlia Francesca, alla quale il patron di Bellavista e fondatore del gruppo Terra Moretti, ha affidato il progetto Petra.

Ma veniamo all'elenco dei vini: 'Compendium' dell'azienda Mission Hill Family Estate in British Columbia, (Canada) annata 2008; 'Château Issan' di Chateau Issan a Margaux (Francia), annata 2006; 'Château La Serge' di Vignobles Chatonnet a Pomerol (Francia), annata 2006; 'Château L'Archange' di Vignobles Chatonnet a Saint Emilion (Francia), annata 2006; 'Sideral' di Altair a Alto Cachapoal



(Cile), annata 2006; 'Altair' di Altair a Alto Cachapoal (Cile), annata 2006; 'Petra' di Petra a Suvereto (Italia), annata 2007; 'Valbuena' di Vega Sicilia a Ribera del Duero (Spagna), annata 2006. L'interessante degustazione ha permesso di sentire nel bicchiere terroir diversi, con caratteristiche visive, olfattive e gustative differenti ma con fondamentali elementi comuni. Ecco allora che la firma del celebre enologo si è riconosciuta nell'eleganza, nella complessità, nell'equilibrata struttura con tannini molto morbidi e nell'intensità di espressione. Otto vini rotondi e armoniosi, concepiti nella ricerca di dare piacere al sorso. Fra tutti, scegliamo di soffermarci sull'unico vino italiano, il Petra, descrivendolo un po' più nel dettaglio. Al naso il profumo si presentava molto intenso, complesso, alcolico ma, al contempo, decisamente elegante e persistente. Si avvertivano frutti rossi e confetture, un'esplosione di ciliegie e marasche e sentori minerali. Note di cioccolato e caffè davano ulteriore pienezza al bouquet. In bocca abbiamo ritrovato un sapore corposo, intenso, avvolgente ed equilibrato; i tannini si presentavano rotondi, ben amalgamati con l'acidità, la sapidità e l'alcool.