

Monteluce: nuovo bianco liquoroso di Sardegna



Tornano di moda i vini da desert. La gente rifiuta le diete da fame, per riscoprire il piacere di qualcosa di dolce a fine pasto; così si rivalutano prodotti fino a ieri snobbati, come il Marsala, e compaiono in vetrina etichette del tutto nuove.

L'ultima in ordine di tempo è quella di Monteluce, bianco liquoroso della "Sella & Mosca" di Alghero, ottenuto da uno dei vitigni più antichi della Sardegna: il nasco.

Questa varietà autoctona sembra derivare il nome dal latino "musculus", muschio, che in sardo è diventato "nasco". In effetti l'aroma muschiato è prevalente, soprattutto nell'uva appassita.

Fino alla fine dell'Ottocento, il nasco era diffuso in tutta l'isola, e dava un vino molto apprezzato, tanto che figurava tra i prodotti tipici presentati all'Esposizione Universale di Vienna nel 1873. Poi, con l'invasione della fillossera, ha rischiato di scomparire. Adesso lo si coltiva principalmente nel Cagliariitano, dove è riconosciuto a denominazione controllata dal 1972. Ma è pur sempre una rarità: trovarne una bottiglia è già difficile in Sardegna, e pressoché impossibile sul continente (almeno fino ad ora).

La "Sella & Mosca" — che già si è distinta per il recupero di un altro vitigno "perduto", il torbato di Catalogna, della famiglia delle malvasie — ha piantato una piccola quantità di nasco (7,7 ettari) nel 1973 ai

Piani di Alghero, in un terreno argillo-sabbioso che poggia su un substrato calcareo.

L'uva viene raccolta ad avanzata maturazione, la seconda decade di settembre, ed è lasciata appassire al

sole per una quindicina di giorni, su stuoie di canna stese ai bordi delle vigne.

Di prima mattina, mentre sentono ancora il fresco della notte, i grappoli sono sottoposti a pigiatura soffice. Dopo una breve macerazione a freddo, per favorire l'estrazione della carica aromatica degli acini, il mosto illimpidito fermenta lentamente, a bassa temperatura. La fermentazione viene arrestata quando il residuo zuccherino indecomposto è sui 50 grammi litro, con una piccola aggiunta di acquavite di vino che porta il tenore alcolico al 15,5%.

Il Monteluce si conserva in acciaio inox fino all'imbottigliamento: "Preferisco non passarlo in legno — dice Mario Consorte, deus ex machina di Sella & Mosca — per non alterare gli aromi varietali del nasco. La barrique, che pure utilizzo per altri prodotti (il rosso Tanca Farrà, uvaggio di cabernet e cannonau), non darebbe in questo caso un apporto migliorativo".

La vendemmia 1989 è la prima ad essere immessa sul mercato, dopo anni di sperimentazione, e Consorte ne è soddisfatto; "Il '90 però sembra ancora più ricco" tiene ad aggiungere, con il perfezionismo che lo distingue.

Monteluce - Vino liquoroso Vendemmia 1989

Colore oro antico, con riflessi giallo lunare; bouquet ampio e compo-



*Le stelletta esprimono un giudizio qualitativo, che tiene nel debito conto anche il rapporto qualità/prezzo. Ecco la scala dei valori: *vino da bere senza problemi - **più che buono, merita un assaggio - ***davvero ottimo, da non perdere - ****l'eccellenza, il "top".*

sito, di notevole intensità ed eleganza, con note dominanti di muschio e di frutti esotici (ananas, mango), e con ricordo di fiori di campo e sottobosco; sapore dolce, caldo per elevata alcolicità (15,5 gradi) ma vivace per sostenuto nerbo acido (5,7 per mille), con piacevole sentore fruttato e con aristocratico fondo di linfa di felce e di miele amaro che si sofferma gradevolmente in bocca. È un vino di molta razza, capace di conservarsi a lungo e di affinarsi col

tempo, se mantenuto in bottiglie coricate al fresco e al buio. Si abbina di preferenza al foie gras e ai formaggi erborinati, ma va bene anche con la pasticceria secca, servito a 8°C. Il Monteluce è prodotto in volume limitato; la vendemmia 1989 ha dato 23.480 bottiglie da 500 ml, reperibili in enoteca a circa 20.000 lire. Da sottolineare la scelta intelligente della capacità del contenitore: un vino da dessert si beve in piccole dosi; il più delle volte non si riesce a

finire una bottiglia da 75 cl, e il prodotto perde fragranza a contatto con l'aria. Col formato mignon, il problema non sussiste.

★ ★ ★

Tenuta Sella & Mosca S.p.A. - I Piani -
0741 Alghero (Sassari). Tel. 079/997700 -
Fax 951279.

Un robusto Cabernet franc di Pramaggiore



Il cabernet, vitigno "nobile" originario della Gironda, esiste in due varietà: sauvignon e franc. Il primo, più diffuso, dà un vino di sostenuta alcolicità, solo leggermente erbaceo, adatto a lungo invecchiamento; col tempo si affina in misura notevole, acquistando un bouquet composito (sentori di violetta passita, confettura di lampone, tartufo bianco) e un sapore di molta armonia. Il cabernet franc è invece più rustico: colore rubino carico; intenso aroma d'erba tagliata; gran corpo, con dovizia di tannini e di acidi, ma con (relativamente) poco alcol.

Di norma, il cabernet franc si vinifica in uvaggio col sauvignon (a Bordeaux è classico il "taglio" tra sauvignon, franc, merlot e petit verdot); più rara invece l'elaborazione in purezza, che pure può dare risultati di particolare interesse.

È la strada seguita da Lorian Collovini, enologo di "Villa Frattina" a Ghirano di Prata, nella zona DOC Lison-Pramaggiore. Durante la vendemmia 1990, questo tecnico tanto



preparato quanto riservato (tutto arrostato e niente fumo...) ha selezionato il cabernet franc del vigneto Faé, attiguo alla Villa — che non a caso somiglia a uno chateau bordolese — e lo ha vinificato per sé solo: "in rosso", secondo tradizione.

L'uva, maturata su un substrato argilloso coperto da una crosta superficiale di calcare ("caranto" in friulano), ha dato un vino di straordinaria ricchezza: 12,3% di alcol, con un residuo zuccherino di 3,7 grammi/litro; buona acidità totale (5,70 g/litro, con pH 3,48 e volatile di 0,33 g/l); estratto secco elevato (26,20 g/litro).

Questo rosso è passato in barriques, e viene commercializzato ora, dopo un congruo periodo di affinamento in vetro. Si tratta di una produzione molto limitata: 6.630 bottiglie numerate.

Cabernet Franc
Lison-Pramaggiore DOC
Vigneto Faé - Vendemmia 1990
Colore rosso rubino scuro, con sfumature porpora. Il profumo è ampio ▶

e suadente, con ben marcato aroma erbaceo, e con distinti sentori di lampone e marasca matura; più sfumati i ricordi di vaniglia e di tostatura, nel bouquet terziario in evoluzione. Il sapore è caldo e vellutato, elegante nella sua robusta pienezza, con piacevole fondo di confettura di frutti di bosco e spezie che si soffer-

ma a lungo in bocca. È un vino di stoffa consistente e di ottima razza, già armonico ma in grado di migliorare ancora, se mantenuto in bottiglie coricate al fresco e al buio. A tavola, si abbina alle carni rosse (da provare con brasati e saporosi intingoli) e coi formaggi stagionati, servito a 18° C. Si trova in enoteca sul-

le 18.000 lire.

★ ★ ★

Villa Frattina S.p.A., Via Leonardo da Vinci 49 - 33080 Ghirano di Prata (PN). Tel. 0434/626105-626015 - Fax 626741.

Un rosso "firmato" di Franciacorta

La Franciacorta è un territorio collinare a sud del Lago di Iseo, in provincia di Brescia. Deve il nome al fatto d'essere stata "zona franca", esente da imposte perché proprietà monastica.

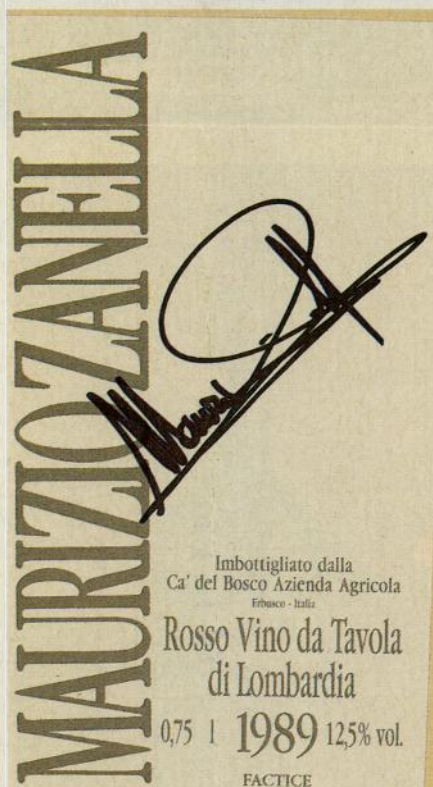
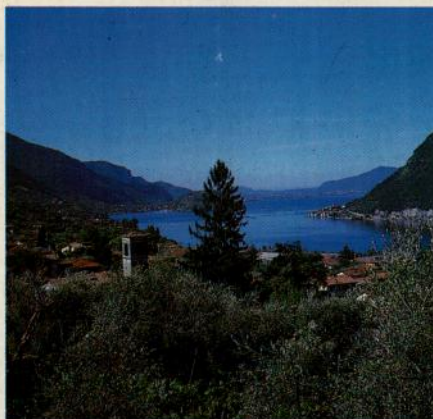
Qualcuno fa risalire la denominazione alla breve permanenza delle truppe francesi di Carlo d'Angiò a metà del Duecento, scacciate da una sollevazione popolare al grido di "Andatevene, che qui la Francia la sarà corta!".

È un'ipotesi fantasiosa, ma non priva di fondamento, visto l'atteggiamento che quelli di Franciacorta continuano ad avere verso i francesi, sia pure solo per quanto riguarda lo spumante classico. Infatti hanno cancellato dalle etichette il termine "champenois" e, senza neppure prendere in considerazione il discusso neologismo "clàssimo", chiamano orgogliosamente "Franciacorta DOC" il loro brut elaborato in bottiglia. È vero che poi nella pubblicità "istituzionale" evidenziano l'analogia con lo Champagne, attirandosi le ire dei francesi... ma questo è un altro discorso.

In Franciacorta, comunque, non si producono solo spumanti; ci sono anche ottimi vini "tranquilli", sia DOC che "da tavola". Tra questi ultimi merita particolare citazione un rosso di Erbusco, prodotto dall'azienda agricola Cà del Bosco (nota soprattutto per i suoi brut classici).

Questo "vino da tavola di Lombardia" porta il nome del titolare dell'azienda, Maurizio Zanella, ed ha riscosso un lusinghiero successo fin dalla sua prima apparizione. L'ultima vendemmia immessa sul mercato è quella del 1989, che ha dato 18.077 bottiglie.

Le uve-base sono cabernet sauvignon (45%), cabernet franc (25%) e



merlot (30%), raccolte dal 5 al 13 ottobre in buon equilibrio tra tenore zuccherino e contenuto di acidi. Dopo la pigiatura, il mosto è rimasto 18 giorni a contatto con le bucce. Al termine della macerazione, il mosto ha fermentato in piccole botti di rovere nuove, portando a compimento

anche la malolattica (trasformazione del malico in acido lattico, con conseguente miglioramento dell' "indice di morbidezza"). Il vino nuovo è maturato 16 mesi in barriques; è passato in bottiglia il 15 marzo '91, e si è affinato sei mesi in vetro prima della messa in vendita.

I dati analitici fondamentali danno 12,5% di alcol; un estratto secco di 26,5 g/litro; 6,38‰ di acidità totale, con una volatile di 0,47‰ e pH 3,39.

Maurizio Zanella Rosso da tavola di Lombardia Vendemmia 1989

Colore rosso rubino brillante. Il profumo è intenso e composito, di molta finezza, con note dominanti di fieno aromatico e confettura di marasca, e con ricordi speziati (vaniglia, chiodo di garofano, radice di liquirizia). Il sapore è asciutto senza asperità, franco, sapido ed elegante; già abbastanza armonico, ha una punta di tannicità destinata ad attenuarsi fino a scomparire; chiude con un aristocratico fondo di frut. di bosco macerati, erba tagliata e legno di rovere che si sofferma a lungo in bocca. È un vino di gran razza, in grado di conservarsi a lungo e di migliorare ulteriormente (al gusto, più che al bouquet). Si abbina di preferenza ai piatti a base di carni rosse e ai formaggi stagionati non piccanti, servito a 18-20°C. Si trova in enoteca, sulle 45.000 lire.

★ ★ ★ ★

Azienda Agricola Cà del Bosco - Via Case Sparse 11 - 25030 Erbusco (BS). Tel. 030/7267196-7267311 - Fax 7268425. Telex 303206 Cadebo I.