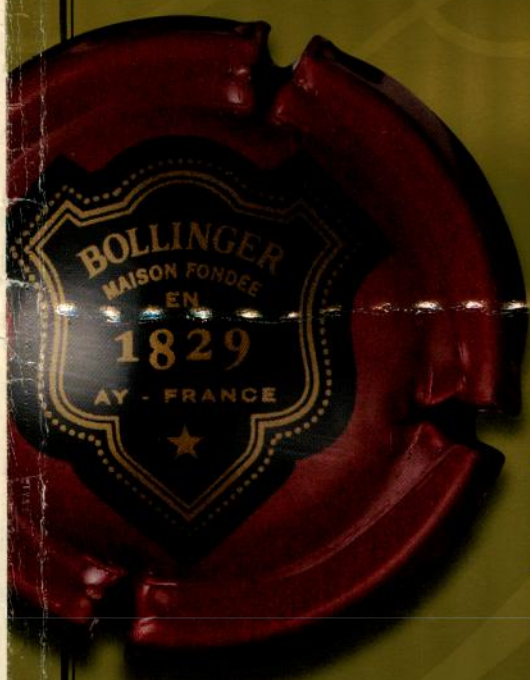
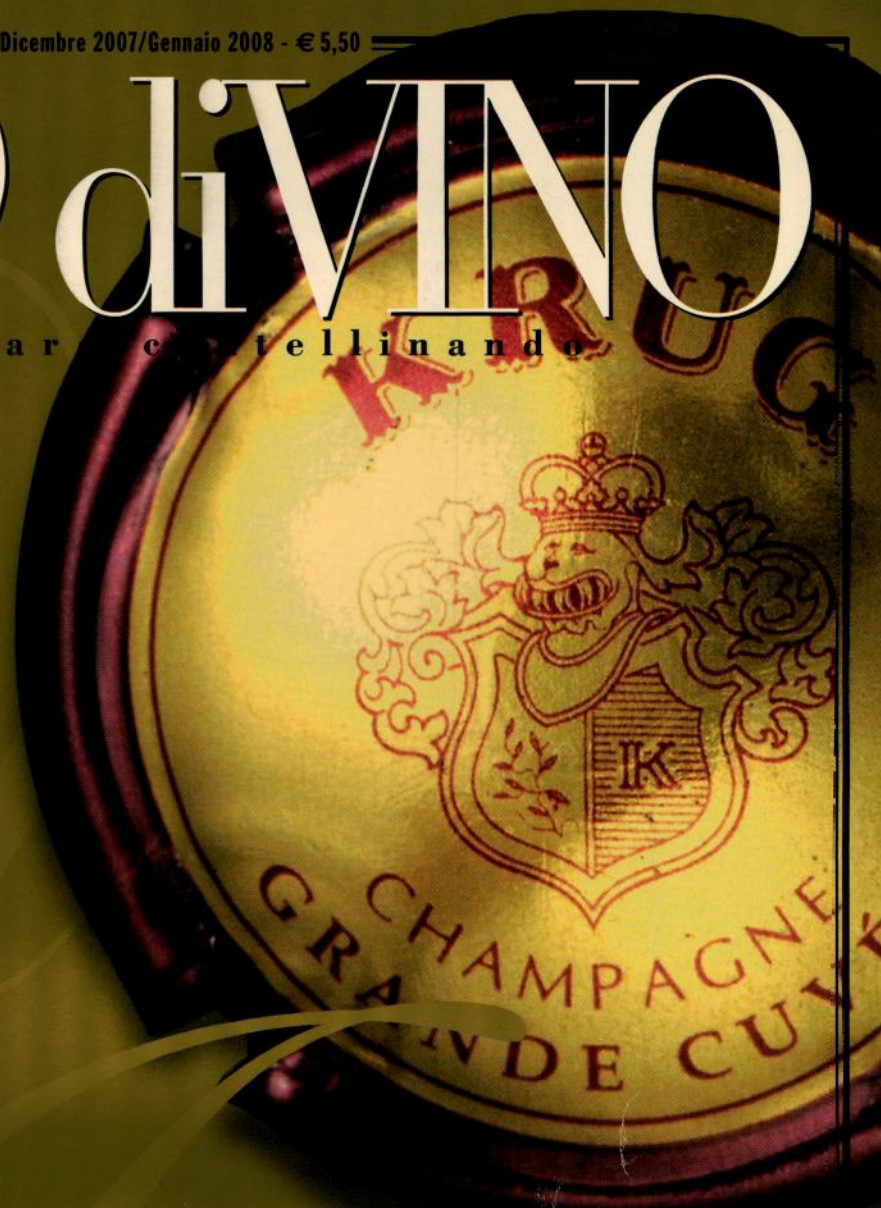


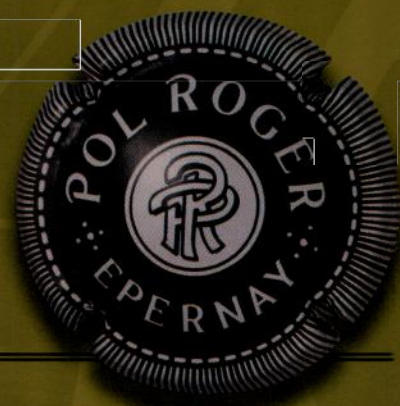
SPIRITO di VINO

la rivista per meditare e contemplando



BRINDISI ECCELLENTI

AUGURI CON
24 CHAMPAGNE
SANS ANNÉE



ESCLUSIVA

*Da Veuve Clicquot
degustati in
prima mondiale
i vintage
dal 1928 al 1990*

ANNIVERSARI

*A Bolgheri
quarant'anni di
Sassicaia
in una verticale
1985-2004*

SPUMANTI

*Alla prova dei voti
16 etichette
top delle bollicine
italiane del
momento: i rosé*

GRAPPE

*Scelte dagli
esperti 13 bottiglie
del distillato
nobile che il mondo
ci invidia*

SPIRITO di VINO

Poste Italiane S.p.A. - Sped. in Abb. Post. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art.1, comma 1 DCB Milano - Aut. Trib. di Milano n.116 del 18/02/2002

DICEMBRE 2007/GENNAIO 2008

PIÙ € 8,50 € - BE € 8,00 € - D € 10,50 € - PI € 7,50 € - F € 11,50 € - E € 8,50 €

NUMERO 23



Lo spumeggiante mondo delle bollicine

di Alberto Lupetti

Cuvée Prestige: espressione di un certo modo di pensare

Maurizio Zanella non si culla sugli allori. La rivoluzione Ca' del Bosco ha origine proprio dal desiderio di rinnovare uno stile pur senza averne necessità. E lo stile parte non da cuvée speciali, quelle sono la norma e la regola della Maison (pensiamo all'Annamaria Clementi, all'antico Pinot nero 1980, alla recente straordinaria Cuvée Decennale 1996), ma piuttosto dal brut base. È nato così un nuovo vino, il Cuvée Prestige, espressione della migliore maturità dell'azienda franciacortina. Un blend ottenuto dalle migliori uve Chardonnay al 75%, Pinot nero al 15%, Pinot bianco al 10% provenienti da ben 134 vigne.

I vini base, vinificati separatamente secondo la loro diversa origine, dopo la prima fermentazione alcolica maturano per otto mesi in vasche d'acciaio termocondizionate. In seguito, vengono assemblati a nobili vini di riserva delle annate migliori per almeno un 20%, con un affinamento di 28 mesi sui lieviti. Questa particolare tecnica conferisce alla Cuvée Prestige una spiccata personalità, rafforzata ulteriormente da un affinamento in bottiglia in cantine interrato alla temperatura costante di 12 °C. Il risultato è un vino classico, gradevolmente fresco con toni di equilibrata acidità, dal gusto straordinario e di una fragranza entusiasmante. In azienda si parla di un brut che abbia spalle e strutture al servizio di una fragranza fruttata e spumeggiante, come si evince dal colore giallo-oro con perlage fitto, presentato in una bottiglia trasparente per esaltarne meglio la limpidezza.

Cuvée Prestige è un vino dall'identità nuova, in stile Ca' del Bosco, creato con cura e meticolosità per esprimere un amore lungo trent'anni per la vigna, per la cantina, per il vino, alla continua e inesauribile ricerca di un piacere sublime. Un percorso che inizia in Franciacorta. Ca' del Bosco può quasi essere definita un'azienda in stile californiano per la sua vastità, la ricchezza di opere d'arte disseminate tra cantina e vigne, ma anche per la scrupolosa, maniacale cura dei particolari da rasentare il perfezionismo. La grande attitudine a comunicare con il prossimo ha fatto del suo

nome, e soprattutto dei suoi vini, un punto di riferimento prestigioso nei bicchieri di tutto il mondo. Uno stile che si evince in particolare dalla cura certosina dei vigneti (dall'età media ultraventennale) e si dipana nel lungo e attento processo di vinificazione che porta a risultati così importanti come la creazione di Cuvée Prestige.

E così il mito della Franciacorta si ripete ancora una volta facendo nascere e crescere un nuovo prodotto non solo nella sua essenza ma anche nella sua veste e nella sua presentazione. Un vino con una carta d'identità nuova, che definisce al meglio il passato, il presente, il futuro di questo territorio. Un'espressione originale e moderna dai tratti distintivi di un certo modo di pensare, ma soprattutto di fare e amare il vino. Ecco, questo è Cuvée Prestige, l'ultimo capolavoro di Ca' del Bosco. (Andrea Grignaffini)

Ca' del Bosco www.cadelbosco.com



Notizie in sorsi

Un fiore per una Magnum

Dopo la valigetta Escapade, dedicata a raffinati picnic estivi, il Blanc de Blancs di Ruinart ritorna protagonista. È la volta della Collection Prestige, dove una Magnum di questo elegante Champagne prodotto da sole uve Chardonnay viene esaltata dal nuovo, esclusivo tappo a fiore di color oro disegnato da Christian Biecher; www.philarmonica.it.

Valdo in piccolo

Visto il crescente successo delle mini bottiglie da 20 centilitri, anche Valdo Spumanti offre un proprio vino in questo formato, il Prosecco extra dry. La classica bottiglia in miniatura caratterizzata dal tappo avvita-svita consente un consumo ancora più facile, magari come aperitivo; www.valdo.com.

Benvenuta Perrier-Jouët

È servito un anno di attento esame, ma alla fine il Comité Colbert ha accettato la Maison Perrier-Jouët come membro della prestigiosa associazione che raggruppa 70 marchi francofoni del lusso di eccezionale prestigio. Un prestigio fatto di eccellenza, storia ed esperienza, ovvero i tratti distintivi di Perrier-Jouët; www.ramazotti.it.

Romina guarda a Oriente

Lo spumante Gancia piace in Asia, soprattutto in Giappone: qui è lo spumante più venduto. Un tale successo ha convinto Gancia a creare una linea apposita per il mercato del Sol Levante. Battezzata Romina, questa linea è caratterizzata da una spiccata aromaticità; www.gancia.it.

Oltre l'Olimpo

Son bastati quattro millesimi ('88, '90, '95 e '98) al Celebris, l'etichetta di punta di Gosset, per conquistare l'Olimpo delle bollicine. E proprio con l'ultimo millesimo l'antica Maison è andata oltre, perché prima ha presentato il Celebris Rosé 1998 e ora l'esclusivo Blanc de blancs Extra Brut. Prodotto in poche bottiglie, è il frutto di una selezione dei migliori Chardonnay di quattro annate ('95, '96, '98 e '99), vinificati al meglio ma senza far svolgere la malolattica per preservare la freschezza e la carica aromatica del vitigno. Al termine della «prise de mousse», inoltre, il dosaggio è stato mantenuto bassissimo: solo 3,5 g/l. Il risultato è uno Champagne eccezionale, che interpreta in maniera unica lo Chardonnay. Come unica è anche la confezione, un elegante cilindro in similpelle.

Gaja Distribuzione
www.gajadistribuzione.it



Nozze rosé...

Nel 1987 Bernard de Nonancourt, patron della Maison Laurent-Perrier, decide di fare alla figlia Alexandra un regalo di nozze speciale. E fa sviluppare la versione rosé della Cuvée Grand Siècle. A differenza dell'omologo blanc, l'Alexandra, oggi considerato uno dei migliori rosé, è figlio di un solo millesimo. Le uve del nuovo vintage, il 1998 (ottenuto da Chardonnay e Pinot nero) vengono da una accurata selezione di dieci prestigiosi cru.

D&C www.dec.it



Puntate sul 731...

Jacquesson ha sempre impressionato per la personalità e la qualità dei suoi Champagne, tanto i millésimé quanto i «sans année». Proprio questi ultimi stupiscono per una complessità e una ricchezza difficilmente riscontrabili in una cuvée non millesimata. L'ultima uscita dalle cantine della Maison è la 731, realizzata per il 59% con uve della vendemmia 2003 e per il resto con «vins de réserve», con un 52% di Chardonnay, il 31% di Pinot meunier e il 17% di Pinot noir. Il degorgio è avvenuto nel primo trimestre del 2007, dopo oltre 36 mesi. Il dosaggio (2 g/l) è da extra brut. Ne sono state prodotte 150.620 bottiglie, 2.004 magnum e 150 jeroam.

Pellegrini Spa

www.pellegrinispa.net



I frutti del 2003

Ll bizzarro andamento climatico del 2003 ha fatto sentire i propri effetti anche nella Champagne, costringendo i produttori a fare scelte difficili. Come nel caso di Bollinger che, non ritenendola idonea alla produzione di Grande année (e conseguentemente RD), ha pensato di sviluppare uno Champagne unico che rappresentasse la visione del 2003 secondo la Maison di Aÿ. È nato così 2003 by Bollinger, diverso dallo stile del marchio ma morbido e sontuoso, succoso. Come i grandi Bollinger, la fermentazione è avvenuta in barrique usate e l'assemblaggio ha visto il 60% di Pinot noir di Aÿ e Verzenay affiancato dal 40% di Chardonnay di Cuis; il dosaggio finale di 7 g/l al confine tra brut ed extra brut. Imperdibile.

Meregalli Giuseppe www.meregalli.it

