



Gli spumanti dell'Alto Adige sfidano Franciacorta, Trento Doc e Champagne. Arbitra l'Ais del Veneto

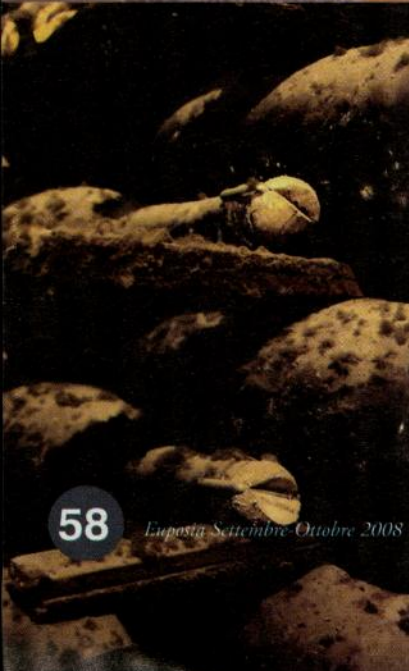
« L'Alto Adige non ha una produzione di spumante fatta di grandi volumi, riesce a proporre però vini di grande personalità dove l'influenza del terroir di montagna (è sudtirolese la cantina spumantistica più alta d'Europa, la Arunda Vivaldi di Josef Reiterer) e la presenza in maniera più spiccata del pinot bianco conferiscono profumi e aromi davvero unici. I produttori - si legga Euposia numero 45 del novembre di un anno fa - sono sei in tutto, e ogni anno finiscono in vendita poco più di 200mila bottiglie. Rispetto ai numeri della Trento Doc, della Franciacorta o del Prosecco questi dati faranno anche sorridere. Ma sottovalutarli sarebbe un errore.

L'Ais del Veneto ha deciso di presentarli a Villa Braida di Mogliano Veneto e, soprattutto, di metterli a confronto con altri

metodo classici italiani e con alcuni champagne d'Oltralpe. Un "gioco" - più che una sfida - ma anche il modo di misurare l'evoluzione di una scuola.

Il risultato? Per niente scontato e, anzi, più di un degustatore stupito dai passi in avanti compiuti.

A guidare la degustazione Dino Marchi, presidente Ais del Veneto. Con lui Luigi Bortolotti dell'Ais della Lombardia, Mauro Lunelli, enologo delle Cantine Ferrari di Trento, Gianni Legnani, della Berlucchi di Erbusco - entrambi dal pedigree con una lunga esperienza formativa e professionale della Champagne - e il già citato Josef Reiterer. Euposia, con Bernardo Pasquali e Eeppe Giuliano, ha potuto seguire questo test comparativo. E questo è il risultato per i suoi Lettori. >

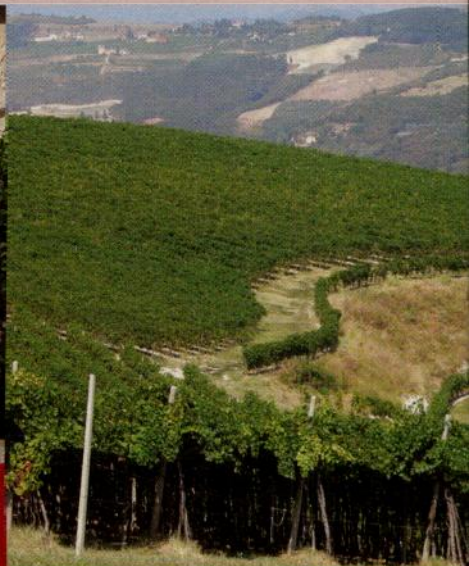




89 ROCCOLO GRASSI
AMARONE 1998



f.c. ERNESTO RUFFO
AMARONE 1997



Da pagina 62

Spiega Marco Sartori che «Onestamente, le annate '96, '97 e 1998 rappresentano tre millesimi che sono serviti all'azienda per capire cosa facevamo, cosa stavamo realizzando nel nuovo impianto. Avevamo la sensazione di essere sulla strada giusta, ma mancava ancora la solidità, la conferma delle nostre intuizioni. Oggi, a distanza di dieci anni esatti, posso dire di essere molto contento di quest'annata».

Negli appunti di degustazione, chi scrive ha segnato un "f.c", un fuori classifica. Non per demerito. L'annata è stata storica, una delle migliori per l'Amarone, davvero molto favorevole.

I vigneti di Ernesto Ruffo sono ricchi di basalto e questa mineralità emerge ancora con vigoria nelle sensazioni che questo grande Amarone - imbottigliato nel 2004 - produce.

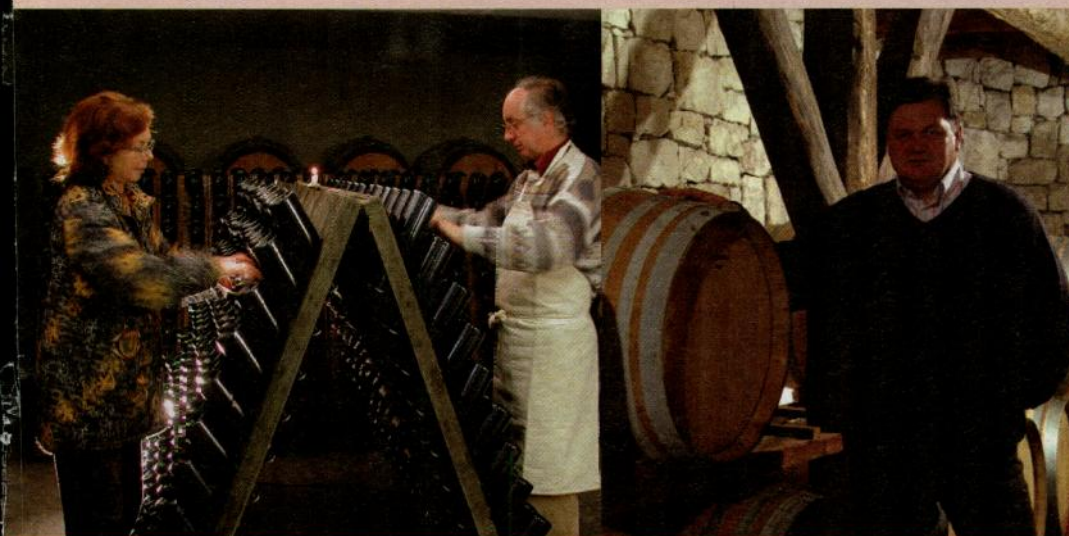
Grande anche di gradazione, un bel 17 gradi da far vedere alla Polstrada soltanto da lontano.

Undici anni e non sentirli, per un vino che può ancora ambire a raggiungere traguardi di anzianità più spinti. Bellissime note di prugna, mora, ciliegia. Una grande vaniglia.

Fuori classifica. Ernesto ne conserva ancora, bontà sua...

...una volta cessato il servizio in armi. E proprio su quella che un tempo era una villa romana di 2mila anni fa. "Vino in Corte" - rassegna che vuole promuovere la tipicità dei prodotti di questa piccola realtà - ha organizzato una degustazione di Amarone prodotti negli ultimi undici anni da quattro vigneroni, che su questi terreni hanno realizzato vini di grandissimo spessore. Una viticoltura che si può definire davvero eroica: in diversi casi, precedentemente alle vigne, non c'era nessuna coltivazione, ma soltanto boscaglia. Oppure erano terreni considerati inadatti alla coltivazione, per la scarsa capacità di trattenere l'acqua e per l'impossibilità (in tempi anche non remoti) di evitare stress idrici. Come i "Monti Garbi", ovvero aspri, aridi, impervi in veronese.

Su questi terreni è nata una nuova generazione di Amarone che Euposia ha assaggiato per voi. I vigneroni sono Luca Fraccaroli, di Grotta del Ninfeo, Marco Sartori di Roccolo Grassi, Tiziano Castagnedi di Tenuta Sant'Antonio ed Ernesto Ruffo. La degustazione è stata guidata da Bernardo Pasquali. >



87

ARUNDA VIVALDI
A. A. RISERVA EXTRA BRUT
1993

Quindici anni sul groppone e non sentirli. La sboccatura di questo spumante - composto al 60% da chardonnay e da pinot nero per l'equota restante - è avvenuta nel 1999, con una permanenza sui lieviti quindi di sessanta mesi, e non vi è stata aggiunta di liqueur d'expédition. Al naso i profumi appaiono un po' provati dalla notevole arzigianità, ma hanno il vantaggio di una buona persistenza anche riportando al naso il bicchiere dopo qualche minuto.

Al palato questo spumante è ancora incredibilmente fresco e vitale. Le bollicine sono fini e vitali. Un vino che esprime grande eleganza, senza i caldi e molto armoniche. Al naso fiori bianchi.

Al palato emergono la salvia, note di acacia, felce e fiori di montagna. Grande equilibrio, una sapidità che ritorna sul finale, con un retrogusto di salvia. Di grande equilibrio e freschezza.

84

HEDERBURG
HAUSMANNHOF 1997

Chardonnay in purezza. I vigneti, a pergola, sono posizionati su 600 metri d'altitudine; l'età media delle piante è sui 45, 50 anni. La resa per ettaro è di 80 quintali. La produzione è limitata a 3mila500 bottiglie l'anno.

Il colore è intenso. Il perlage vitale, la grammatura delle bollicine è fine. La fermentazione è avvenuta in botti di rovere non tostato. La presa di spuma risale al maggio successivo la vendemmia. Emerge al naso, e poi al palato, una leggera nota ossidativa.

Marcata la presenza fruttata. Albicocca, melone, biancospino e pesca bianca. Sullo sfondo un sentore di bergamotto. Undici anni di età per questo spumante che presenta una gradevole morbidezza. Viene esaltato il fruttato senza perdere in eleganza.

88

CA' DEL BOSCO CLVÉE
A. CLEMENTI 2002

L'uvaggio di questo spumante al top della gamma Cà del Bosco (gruppo Santa Margherita) è fatto al 60% da chardonnay cui si affiancano in pari percentuali pinot nero e pinot bianco. Inizia la fermentazione alcolica in acciaio, per poi passare velocemente a piccole botti di rovere dove completa l'alcolica e svolge anche la malolattica e dove rimane per sette mesi. Sui lieviti resta complessivamente oltre 5 anni. Vengono aggiunti 7 milligrammi per litro di sciroppo di dosaggio.

Il passaggio in legno smorza leggermente le note di fiori bianchi mentre viene valorizzata quella agrumata, il bergamotto, la salvia, erbe officinali. Una nota caratterizzante di arancia candita che poi ritroviamo nel palato e nel retrogusto.



87

BELUCCHI
CUVÉE IMPERIALE 2001

Si può dire che questo spumante è davvero la summa di tutti i terroir italiani più vocati a questa produzione: le uve provengono dalle zone Doc di Trento, Franciacorta e Oltrepò Pavese e vengono tutte immediatamente lavorate nei centri di pressatura di Erbusco, Lavis, a Trento, e di Casteggio, Pavia. La percentuale dell'uvaggio varia a seconda delle particolarità dell'annata, ma mediamente lo chardonnay è al 65%, con pinot nero, al 30%, ed il pinot bianco a chiudere. La prima fermentazione avviene tutta in acciaio. Più che il territorio qui emerge in sostanza la capacità del produttore e la sua sapienza nell'individuare la cuvée migliore e la percentuale di vins de réserve che va ad integrare la nuova produzione. Marcata la nota d'acidità e il retrogusto erbaceo che si ritrova molto fine anche al palato. Lieve la crosta di pane e il sentore dei lieviti. Retrogusto su una preziosa nota agrumata.

91

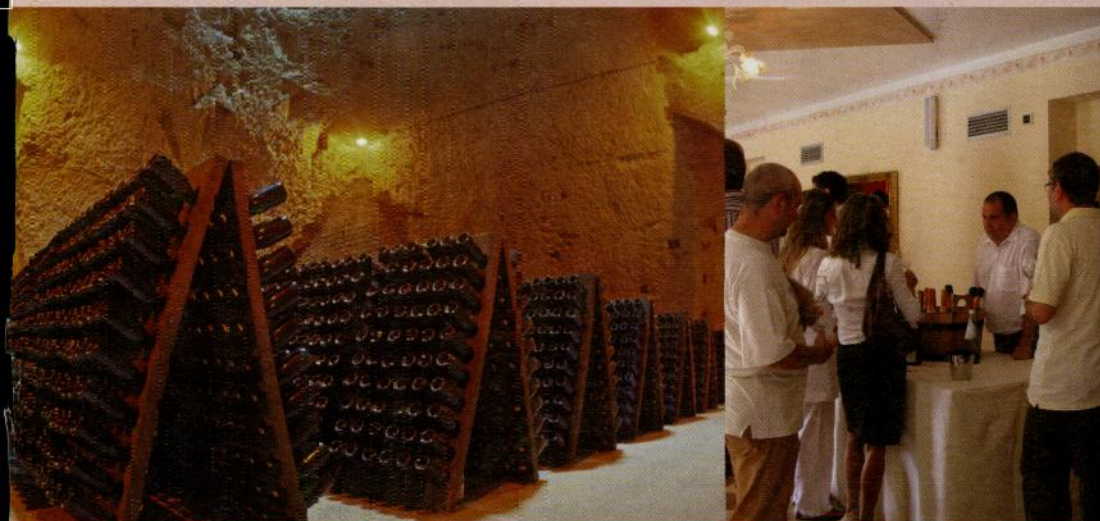
FERRARI
GIULIO FERRARI 1997

Questa è la Riserva del Fondatore, lo spumante ideato da Mauro Lunelli, quasi quarant'anni fa, al rientro da uno dei tanti soggiorni in Champagne. Il vitigno di provenienza (il Pianizza, a 600 metri sul mare, a sud-est di Trento, 15 ettari di vigneto in mezzo ai boschi) appartiene storicamente alla famiglia Lunelli; le uve - al 100% chardonnay - vengono vendemmiate e vinificate a parte. La prima annata è stata il 1972, con messa in vendita nel 1980. La produzione è contenuta, 20-30mila bottiglie e soltanto nelle annate migliori. Al naso emergono sentori di fiori di tiglio e d'arancio, ribes (anche se manca la forza del pinot nero che qui è assente), nespolo, fragolo, pesca. Una nota vegetale dolcissima e financo il fungo porcino. In bocca esce con eleganza la mandorla fresca, la nocciola. Retrogusto che vira sul vegetale con sentori di fieno. Fine ed elegante, ai vertici delle bollicine italiane.

93

DOM RUINART
BLANC GRAN CRU MILLÉSIMÉ
1996

Fondata da Nicolas il 1 settembre 1729, la maison Ruinart è l'azienda con maggiore anzianità nella Champagne. Oggi fa parte del holding LVMH. Questo spumante - dedicato a Thierry Ruinart, monaco benedettino che attorno al 1500 sviluppò anch'egli le conoscenze sulla rifermentazione in bottiglia e "ispiratore" della maison - è una cuvée di chardonnay Grand Crus provenienti al 66% dalla Côte de Blancs mentre la parte restante arriva dai monti a nord di Reims. Evidenti già al naso le grandi note di mineralità di questo spumante, di calcare (questa è la zona delle crayères, grandi cave di gesso sfruttate già dai legionari di Roma) con note floreali e fruttate. Fiori bianchi, pesca e pera. Grande l'equilibrio fra la freschezza e la grassezza. Al palato ancora fiori, fieno e miele di castagno. Note d'agrumi, di bergamotto, di mango.



90

WILLIAM DEUTZ
CUVÉE 1998

89

WILLIAM DEUTZ
CUVÉE ROSÉ 1999



Fondata nel 1838 da due emigranti prussiani, la Deutz ha acquisito dalla fine del XIX secolo una reputazione di primo ordine in Francia e nel mondo. Vanta - fa parte del gruppo Roeder - 42 ettari di terreni situati nei migliori Cru della Champagne, che arrivano a ben 130 se si considerano anche quelli dei conferitori legati da diverse generazioni.

Tutte le uve provengono da vigneti situati in un raggio di 30 Km intorno al villaggio storico di Ay, rigorosamente selezionate quindi in base ad un principio di "consistenza territoriale". Molto basse le rese in vigneto e grande attenzione ai vins de réserve. L'uvaggio vede chardonnay, al 55-60%; pinot nero al 30-35 e pinot meunier, a chiudere.

Un'espressiva quindi "classica" dello champagne, con l'utilizzo del meunier, vitigno che regge bene le umidità della vallata della Marna. Al naso è intenso, offre aromi esclusivi di frutta candita e specialità fini, con un lungo finale che rivela sentori di fiori secchi, mandorle ed un classico odore di lieviti. In bocca è pieno, corposo, elegante. Uva sultanina e pasta di pane; sapidità finale e freschezza.

Pinot nero e chardonnay al 25%. Di grande spessore e fragranza. Al naso emergono sentori di ribes, fragola, cerises, i piccoli frutti rossi del pinot noir, pompelmo rosa, frutto della passione. Ciliegia sotto spirito. Anche al palato l'esotico si fa spazio fra le note di ciliegia che lasciano spazio alla mora di gelso selvatico.

Perfetto il bilanciamento fra la forza del pinot nero e la finezza dello chardonnay.

I produttori presenti

Cantina Spumanti Arunda-Vivaldi, Meltina

- Arunda Brut
- Arunda Extra Brut
- Arunda Blanc de Blanc's
- Arunda Cuvée Marianna
- Arunda Riserva 2004
- Arunda Excellor

Azienda Agricola Haderburg, Salorno

- Haderburg Brut
- Haderburg Pas Dosé 2002

Cantina Spumanti Lorenz-Martini/Comitissa, Cornaiano

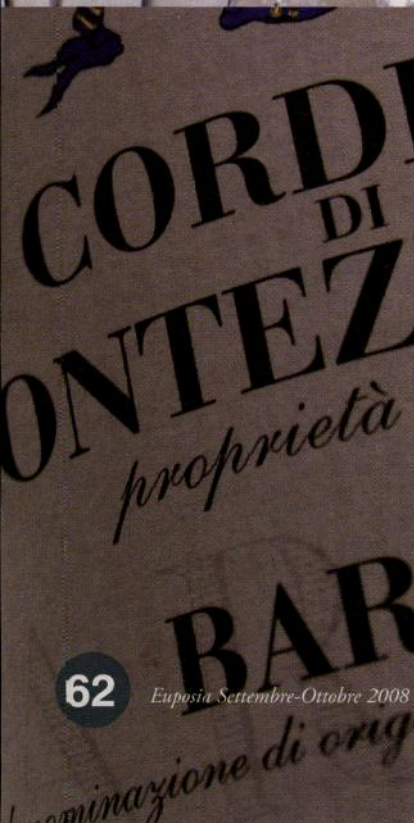
- Comitissa brut Riserva 2003

Cantina Produttori San Paolo, Spumanti Kössler/Praeclarus, Appiano

- Praeclarus Brut
- Praeclarus Rosé
- Praeclarus Noblesse Riserva 2000

Cantina Spumanti Kettmeir, Caldaro

- Kettmeir metodo classico Brut



BEST BUY

Da comprare. Il Barolo 2004 è uno di quei vini da mettere in cantina **senza esitazione** alcuna

di Giuseppe Poli

◀ Barolo 2004 da correre ad acquistare. E' questo, in estrema sintesi, il verdetto delle cinque giornate d'Alba, la manifestazione Alba Wines Exhibition, giunta alla tredicesima edizione, che ha visto oltre 50 giornalisti specializzati e numerosi buyers internazionali passare in rassegna oltre 300 vini rossi da uve nebbiolo.

Organizzata dall'Unione Produttori Vini Albesi insieme alla Well Com di Marinella Minetti, la rassegna ha permesso di tracciare un quadro d'insieme della vendemmia 2004 a Barolo - e della 2005 a Barbaresco e nel Roero, che non trattiamo - quadro purtroppo parzialmente decapitato a causa dell'assenza di molte tra le cantine più importanti, soprattutto del Barolo - Giacomo Conterno, Roberto Voerzio, Bruno Giacosa, Paolo Scavino, Elio Grasso, Domenico Clerico, più Angelo Gaja, tanto per citare i primi tra i primi - ma comunque capace di dare belle soddisfazioni e indicazioni molto importanti ai professionisti della degustazione.

Barolo 2004 da incorniciare, dunque, con relativo punteggio a cinque stelle - se si potessero assegnare le mezze stelle forse sarebbe il caso di tenerne una metà di riser-

va, da verificare nei prossimi lustri - per il frutto pieno e maturo, la grande potenza, l'ottima acidità e un tannino in genere non aggressivo, ma potente, lungo, capace di sostenere il sorso in lungo e in largo, con persistenze da paura.

Insomma, in attesa di verificare se il 2004 sia o meno all'altezza di 2001 e 1996 - ci attendono decenni di gustosi confronti... - giornalisti, buyers e produttori registrano con soddisfazione tutta la positività di un'ottima annata dopo il disastro del 2002 e l'alcolica eterogeneità del torrido 2003.

Senza i grandi protagonisti, la parte di primattori l'hanno fatta aziende come Bartolo Mascarello, Monfalletto Cordero di Montezemolo e Luciano Sandrone, in prima battuta, seguite a ruota da Virna Borgnognio, Fratelli Brovia, Cascina Ballarin, Franco Conterno, Fontanafredda, Renato Ratti e Aurelio Settimo. Ma tantissimi sono i vini che hanno meritato punteggi molto alti in degustazione, da 90/100 in su, circa un terzo dei 161 campioni, quelli dunque descritti di seguito, che sono solo la punta dorata di una piramide dove la qualità è incredibilmente uniformata verso l'alto. >