

€ 4,90

Mensile - N. 105 Dicembre 2008 - Gennaio 2009

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

- A tavola con Angelo Gaja
- Itinerario nel Vulture
- Cuba
- Il vino di Formentera
- Birre di Natale
- Grappa trentina
- Il Falcone in verticale

Ricette delle feste

Fascino vintage

Champagne
e millesimati italiani

SPED. ABB. POST. - 45% ART. 2 COMMA 207 B LEGGE 662 DEL 23/12/96 - ROMA - PREZZI DI VENDITA ALL'ESTERO: AUT € 9,50 - BE € 9,00 - D € 11,50 - LUX € 9,00 - UK € 7,00 - E € 8,00



GRAN CUVÉE PAS OPÉRÉ 2002 FRANCIACORTA DOCG

BELLAVISTA

12,5% vol - € 41,00

Uvaggio: chardonnay 65%,
pinot nero 35%

Bellavista è una delle aziende che ha portato al successo la denominazione Franciacorta nell'arco di soli 15 anni, a partire dagli anni Settanta (fondata nel 1977 dall'industriale delle costruzioni Vittorio Moretti). La squadra messa in piedi dal proprietario per raggiungere questi obiettivi è cambiata poco e comprende l'enoologo Mattia Vezzola, uno dei più preparati nel campo delle bollicine. È un'azienda che si rifà al modello francese di maison, con un vino base senza annata, prodotto in 850 mila bottiglie, accompagnato da altre 200 mila unità dedicate alla tipologia Satèn (pressione inferiore a 5 atmosfere contro le 6 degli altri spumanti) e ai millesimati. Il non dosato è un vino unico nel suo genere, in grado di competere con i migliori Champagne pas dosé. Non si sbaglia a definirlo un archetipo di eleganza e complessità, caratteristiche coniugate attraverso una leggerezza di mano davvero unica: fascino e seduzione rendono la beva di questo non dosato una vera emozione. Il bicchiere brilla di un bel giallo paglierino dorato, molto luminoso, percorso da lunghe e numerose colonne di bollicine fini e persistenti. Al naso si percepisce un bouquet di rara foggia: si fondono in maniera armonica note floreali, fruttate, tostate, balsamiche e fumé per un insieme al contempo complesso, accattivante e leggiadro. Tra i riconoscimenti troviamo un tappeto di fiori d'acacia, glicine e rosa e poi note fruttate di melone, pesca bianca, limone d'Amalfi, cedro, tanti frutti tropicali, nespola e ribes bianco, con curiose quanto affascinanti note di ciliegia... Vanno inoltre ad arricchire il già copioso bagaglio note di eucalipto, lieve felce, pasticceria da forno, burro, crosta di pane e panettone. La bocca propone uno stile di grande eleganza, mostrando personalità e carattere in una struttura ottimamente integrata che dà un risultato carezzevole, dove acidità e morbidezza si bilanciano armoniosamente disegnando un assaggio di fresca rotondità. Il retrolfatto è inebriante e lunghissimo nel confermare l'ampio frutto del naso, la pasticceria e regalando un finale di caffè e cacao in polvere.



METHIUS BRUT 2002 TRENTO RISERVA DOC

METHIUS

13% vol - € 33,60

Uvaggio: chardonnay 60%,
pinot nero 40%

La famiglia Dorigati, che da ben cinque generazioni produce vino nell'area di Mezzocorona, nel 1986 fonda con l'amico enologo Enrico Paternoster, la realtà Metius, dedicata esclusivamente a produrre uno spumante metodo classico in circa 15.000 bottiglie anno. Da subito lo stile aziendale fu improntato su una tessitura importante e su un equilibrio palese, sostenuti da una freschezza decisa non prevaricante; caratteri questi dettati dalla volontà di proporre un vino da abbinare a tavola e non un semplice aperitivo, come la maggioranza delle aziende offriva in Italia. E anche quest'anno il Methius si distingue per uno stile inconfondibile che gioca su una "ammiccante" sobrietà e su una grande e profonda eleganza. Di colore giallo paglierino carico brillante con nuance dorate e perlage sottile e persistente, al naso è dolce di fiori e frutti maturi, compiuto, fine e accattivante per una nota di mandorla e marzapane che avvolge un bouquet capace poi di spaziare su toni speziati e tostate. Si avvertono percezioni di fiore di limone, glicine, acacia, mandarino, cedro, pesca bianca, banana, mango, ananas, arancia candita, uva passa, zucchero a velo, panettone, vaniglia, zenzero, gelatina d'agrumi, torrone bianco e crema pasticcera. La bocca è meno dolce rispetto al quadro olfattivo, fresca, equilibrata dalla trama fitta ed elegante, sottesa da una carbonica sottilissima ben intessuta con la sapidità. Un vino ancora giovane al momento dell'assaggio ma davvero grande per carattere e fattura. Il retrolfatto ripropone il frutto della via diretta in una veste più fresca, attraversata da una bellissima mineralità che accompagna il vino sino alla fine.



CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI BRUT 2001 FRANCIACORTA DOCG

CA' DEL BOSCO

12,5% vol - € 72,00

Uvaggio: chardonnay 55%, pinot bianco
25%, pinot nero 20%

È la *cuvée de prestige* della maison, prodotta per la prima volta nel 1989, e rappresenta una delle massime espressioni della tipologia in Italia. È un vino con capacità evolutive straordinarie; anche dopo la sboccatura è in grado di svilupparsi nell'arco di molti anni fornendo grandi prestazioni e assaggi emozionanti. Di grandissima emozione le sboccature recenti di vecchie annate, ma è un evento che si può vivere soltanto in azienda non essendo prevista la commercializzazione di questi vini. Sempre premiato dalla nostra guida, ritroviamo dopo un anno sabbatico dovuto alla non uscita del millesimo 2000, questo grande ambasciatore del bere bene italiano. Un vino per certi versi irripetibile, che esprime un'eleganza unica e inimitabile, caratteristica fondamentale di una personalità enologica che sembra quasi dominare il tempo, per concedersi ancor più pienamente in futuro. Di colore dorato luminoso con un'accennata ombreggiatura verdolina, il vino è percorso da un copioso perlage fine e persistente. Elegante l'impatto olfattivo, davvero di razza, capace di disegnare un quadro complesso e articolato che si concede continuo nel suo fluire di aromi. Fiori, frutta, pasticceria, tostature e mineralità a declinare sentori di lavanda, biancospino, cedro, arancia, pesca e melone bianchi, ananas, limone d'Amalfi, vaniglia, pan di Spagna, mandorla tostata e in confetto, balsamicità di menta, zenzero e poi ortica, tè verde e ancora biscotti al burro, pandolce, salgemma e selce. La bocca è di grandissima cremosità, vellutata e vivace al contempo, sempre elegante, di sapidità tattile, decisa freschezza e di sostanziale equilibrio. Un assaggio raffinato e lineare che tuttavia mostra ancora non velati aspetti di gioventù. Gli aromi al palato ripercorrono il ventaglio della via diretta, in eguale ampiezza e progressione, regalando inoltre una grande persistenza aromatica. Bellissima la vena minerale che non solo accompagna tutte le percezioni, ma sembra quasi non abbandonarci mai.



**FRANCIACORTA
EXTRA BRUT 2001 DOCG****FERGHETTINA**

12,5% vol - € 27,00

Uvaggio: chardonnay 80%,
pinot nero 20%

L'azienda nasce nel 1991, ma il suo fondatore nonché proprietario ed enologo, Roberto Gatti, è uno di quelli che ha partecipato al movimento franciacortino dall'inizio, avendo prestato la sua opera in altre aziende. È una realtà a conduzione familiare che produce circa 300.000 bottiglie (200.000 di bollicine) e che si fa apprezzare per uno stile molto elegante e fresco, che poggia su un'acidità importante e perfettamente integrata. Per il terzo anno consecutivo premiamo l'Extra Brut nella nostra guida, un vino molto importante oggi, con capacità evolutive grandissime: elegante, affascinante, articolato, ampio, profondo, suadente e croccante, di beva incentivante. Un vino che trova il suo luogo d'elezione a tavola, con cibi importanti, ma anche con una fetta di salame artigianale. All'esame visivo mostra un colore giallo paglierino carico con riflessi oro verde e bollicine estremamente sottili, persistenti e copiose. Sboccato nel maggio del 2008, il Millesimato di Ferghezzina si offre al naso intenso, di buona finezza, dolce, goloso, accattivante, profondo, articolato e di allettante equilibrio olfattivo. Acacia, biancospino, mimosa e magnolia aprono il corredo aromatico, che svela poi arancia e cedro anche in gelatina, mandarancio, pesca, mela, pera, kiwi, susina, albicocca, nespola, gelso, cachi, mandorle e nocchie anche in confetto, no-

ce, freschezze di melissa, nuance di fragola e ancora pan di Spagna, frolle, pesca in sciropo, torrone ed eleganti mineralità. Un naso articolato e profondo che non stanca mai. In bocca è di setosa eleganza, sontuoso e fine, in grado di sollecitare uniformemente il cavo orale e di riproporre il quadro aromatico con larghezza e profondità, con il frutto fresco in primo piano. Grande la persistenza.

**GIULIO FERRARI
RISERVA DEL FONDATORE BRUT 1999
TRENTO DOC****FERRARI**

12,5% vol - € 76,00

Uvaggio: chardonnay

È una delle grandi maison italiane dedicate allo spumante metodo classico e ha radici antiche che partono da fine Ottocento, quando Giulio Ferrari fonda l'azienda. Oggi è una realtà dinamica, condotta dagli anni Cinquanta dalla famiglia Lunelli, che l'ha portata a traguardi importanti: la produzione annuale di 4 milioni di pezzi dell'etichetta base, una gamma ampia e posizionata in alto da un punto di vista qualitativo, la realizzazione della prima grande *cuvée de prestige* italiana nel 1972, il vino che ancora una volta premiamo. È molto longevo e di carattere maestoso, un campione d'eleganza di cui vengono conservate in azienda quasi tutte le annate. Si perché il 1998 non è stato realizzato e dopo un anno di attesa arriva il nuovo millesimo che riesce, come sempre, a coinvolgerci in un assaggio appassionante. Giallo dorato carico e luminoso, è solcato da una copiosa e durevole nuvola di bollicine sottili. Si propone goloso e molto elegante al naso per un accattivante amalgama che si esprime ampio, articolato, profondo. Si avvertono subito l'arancia e il bergamotto, accompagnate da prugna bianca, ananas e banana (anche disidratate), da nuance di albicocca passita, cachi, cedro, scorze candite, marmellata di arance amare, zenzero, panettone, cioccolato bianco, cipria, torrone bianco, frutta secca, vaniglia, cannella, chiodi di garofano e ancora mineralità spiccate, toni di erbe officinali (rabarbaro e genziana), uva pas-

sa e..., ogni volta che avvicinate il naso qualcosa di nuovo. In bocca il vino conferma la grande eleganza grazie a una perfetta integrazione dei fondamentali che, tutti importanti, si fondono a formare un insieme dinamico e croccante che non stanca mai: fresco all'inizio, di tessitura golosa sul finale, non smette di alimentare la beva con i suoi ritorni articolati, la sua complessità e un comparto di aromi freschi che non lasciano mai la bocca. Un vino che è un archetipo di spumante italiano, una riserva che fa grande il made in Italy.

**SOLDATI LA SCOLCA
D'ANTAN BRUT 1996
GAVI DOCG****LA SCOLCA**

12,5% vol - € 49,55

Uvaggio: cortese

La Scolca è un'azienda conosciuta in tutto il mondo sin dagli anni Sessanta per la qualità dei suoi vini bianchi, veri apripista dell'enologia italiana di qualità. Poco più di 50 ettari, per la maggior parte situati nella zona di Gavi, producono ogni anno circa 360.000 bottiglie quasi tutte di vini bianchi e spumanti, metodo classico e Charmat, da uva cortese, vitigno autoctono della zona. Lo stile di La Scolca si focalizza sulla ricerca dell'eleganza in tutta la gamma dei vini prodotti che mostrano anche un'ottima longevità. Elementi che sono alla base di questo vino, frutto di un lunghissimo affinamento sui lieviti e di un sapiente dosaggio; un vino di particolare fascino e appeal, conditi da una complessità ben paleata. Sboccato nel terzo quadrimestre del 2007 alla vista propone un calice paglierino di grande vivacità con riflessi oro verde, illuminato da un perlage molto fine e continuo. Il naso è dolce e di evidente finezza, caratterizzato da un quadro ampio e netto che spazia dal frutto, maturo e in confettura, alla pasticceria, passando per toni officinali e tostature. Si avvertono note d'arancia, pompelmo rosa, mandarino, tutte anche candite, seguite da sentori di rosa canina e poi pesca, nespola, melone, ciliegia Ravenna, fico d'India, mango, banana, ananas, caramella mou, pan di Spagna, vaniglia, caramello, cannella, zenzero, uva passa e cioccolato bianco. La bocca mostra grande equilibrio e freschezza, dinamicità e struttura, tessitura croccante e una sottile e affascinante vena carbonica sempre integrata, a cui fanno da cornice nettissimi sentori di frutta, dagli agrumi alle tropicalità, seguiti dalle dolcezze di pasticceria, dalle spezie e da una vena minerale che percorre l'intera fase. Molto elegante la sapidità per un insieme che non piace soltanto, ma seduce.

