

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare e contemplando

Dalle Vodka di qualità alle acque di design, ai vini per chi ama il mare. Ecco la cambusa ideale per godersi al meglio il tempo in barca

Fresche
trasparenze
nel calice



GOURMANDISE

Gli chef stellati al Montresor live show

ENOICHE DOLCEZZE

Alla prova dei voti 12 Moscato di Scanzo

MONTEPULCIANO

Festa d'Abruzzo sui tipici trabocchi

ANTEPRIMA

Gli assaggi dei nuovi rossi di Langa

CAMERA CON VIGNA

Un resort dalle Radici ben salde

Ecco la cambusa ideale per ogni occasione: 80 etichette tra rossi, bianchi, rosé, bollicine, distillati e da meditazione. Più una fumosa sorpresa...

I vini da Amare

di Marco Tonelli foto di Marco Pagani

sottraggono dal vero mal di mare. Non certo una nausea dovuta al dondolio, bensì una più ostinata indolenza che spesso si crea a bordo. D'imbarcazioni come detto ne esistono molte e dalle diverse dimensioni, tuttavia anche gli yacht, in determinate situazioni, non sono mai abbastanza grandi. Si tratta delle persone e della rispettiva proiezione interiore determinata dall'ego, che inghiotte gli spazi vitali a bordo. Una voracità altrui che va regolarmente a scapito delle proprie individualità non solo fisiche ma anche, potremmo dire, spirituali. Non si ha il tempo di stare con se stessi. Ecco allora i vini, in

particolar modo quelli da centellinare, ma anche quelli da meditazione e i grandi distillati, sono in grado di allargare gli spazi, quanto meno quelli delle sensazioni. Grazie a queste grandi bottiglie, è possibile tornare a essere soli in mezzo al mare, anche se di fatto caratterizzato da quel silenzio urlante che solo i pesci e il loro muto vociare sono in grado di produrre. Per questo è perciò importante riempire in egual misura la propria cambusa ideale, in modo da affrontare al meglio «le brezze della buona compagnia», così come le tempeste del «troppi a bordo», e navigare sicuri nel buon bere.



aperitivo

In rada o in banchina altro che drink con ombrellini, qui, bianchi, bollicine e rosé sono padroni

Anche al mare si perpetuano i consolidati ritmi della vita sulla terraferma, ecco allora che neppure in vacanza si può rinunciare al rito dell'aperitivo. In rada o in banchina, il dipartista dei nostri giorni non sempre si vuole mescolare alle folle e soprattutto non vuole sorseggiare le colorature alcoliche spesso propinate come aperitivo. Drink è una parola troppo spesso pronunciata a sproposito e sovente capace di immortalare solo enormi bicchieri cangianti ornati da ombrellini. Meglio allora una buona bottiglia di vino. Bianchi e bollicine la fanno da padrone con la temperatura che scende nei bicchieri, quanto proporzionalmente si alzano quelle della conversazione e del buon umore. Niente rossi in questa categoria anche se non è mai da tralasciare la «tinta» più tenue rappresentata dai rosati. Come avevamo deciso di non affogare tra i drink, lo stesso varrà per patatine e snack, quindi largo a piccoli ma gustosi bocconi: bottarga e acciughe su crostoni di pane o ancora delle semplici, quanto una più inusuale, almeno in mare aperto, fette di mortadella.

BOLLICINE

Perrier Jouet Blason Rosé Il panfilo tra gli aperitivi, con il suo incedere maestoso e sicuro, veleggiando verso il gusto dei crocieristi delle bollicine. Composto per il 50% da Pinot Nero avviluppa i sorsi con note di fragola zuccherata e viole candite. Non stanca grazie al 25% di Chardonnay che dà finezza (55 euro); www.pernod-ricard-italia.it.

Quadra Satèn 2005 Bollicine al quadrato, grazie a questo esempio di «cremant alla bresciana». Al naso, tropicalità di ananas e accenni di mela. In bocca sorprende per le carezze che sa regalare, accompagnandole con misurata acidità (23 euro); www.quadrafranciacorta.it.

Villa Satèn 2005 Franciacorta d'altura. I vigneti di questa azienda a Monticelli Brusati sono infatti in alto rispetto alla media della zona. Il Satèn di sole uve Chardonnay è sussurrato, fine e persistente. Va ascoltato come le conchiglie (23 euro); www.villa-franciacorta.it.

Barone Pizzini Brut Il 100% di Chardonnay assicura eleganza a questa bolla di Timoline di Cortefranca. Al naso, note di mela e lieviti, mentre in bocca la mela è protagonista declinando sia il suo aspetto più verde sia quello più maturo e ricco (19 euro); www.baronepizzini.it.

Provenza Cà Maiol Brut Lugana L'accesa passione per il Lugana di questa azienda la porta a brindare al proprio vitigno d'elezione agguinandovi il 10% di Chardonnay. Lieviti e frutto (pompelmo candido) al naso, in bocca tocchi minerali (22 euro); www.provenzacantine.it.

BIANCHI

Cusumano Cubia 2007 Vitigno autoctono siciliano, che proprio in virtù di questa sua natura insulare, non poteva non avere il «piede marino». Al naso, note confettate e accenni speziati. In bocca, un frutto piuttosto fragrante con una buona vena acida (11 euro); www.cusumano.it.

Mastroberardino Lacryma Christi del Vesuvio 2008 Come un maestro d'ascia cesella i legni per le imbarcazioni, la famiglia Mastroberardino intaglia i propri vini attorno al territorio campano. Questo Coda di Volpe in purezza si muove attorno alla frutta bianca e a note di ananas sia al naso sia in bocca (12 euro); www.mastroberardino.com.

Ca' dei Frati Lugana I Frati 2008 Equilibrato sia in bocca sia al naso, quest'ultimo aspetto in particolar modo rivela a pieno la natura del vino, cioè l'aromaticità. Un aspetto spesso invasivo che caratterizza delicatamente questa bottiglia di I Frati, con note fiorite e tropicali di mango acerbo (10 euro); www.cadeifrati.it.

Cantina Tollo Pecorino Terre di Chieti 2008 Colore giallo dorato scarico, l'uva che compone questo vino prende il nome dalla forma del grappolo che ricorda il muso dell'ovino. Il naso ha note di confetto e miele. Il sorso non è pesante alternando frutta, cenni tropicali e sapidi. Non chiude mai svelto (15 euro); www.cantinatollo.it.

Château Rieussec «R» 2007 Si tratta in pratica di un Sauternes secco, insolito quanto coinvolgente, che in questa bottiglia sa abbandonare la dolcezza per assumere una natura «verdeggiante» di erbe aromatiche, abbinandole a una sottile vena minerale. Farà bella mostra sulle tolde più sofisticate (24 euro); www.meregalli.it.

ROSATI

D'Arappi Rosé Brut Metodo classico pugliese che, nonostante questa sua natura calda e materica, non abbandona quello che è il carattere distintivo della bollicina, cioè la finezza. È un rosé d'assemblaggio tra il Montepulciano e il Pinot nero. La sensazione in bocca ricorda la fragola di bosco (19 euro); www.darappi.it.

Château Riotor Rosé 2008 Veleggiare fino in Costa Azzurra per fare un aperitivo con questo assemblaggio di Cinsault, Grenache e Syrah merita il viaggio. Al palato, un «florilegio» di rosa canina e damascena. La vena acida non manca, slanciando il sorso (17 euro); www.ercolebrovelli.it.

Hofstätter Lagrein Rosé Ha un colore rubino scarico e profumi fragranti di rosa e di lampone maturo. Nasce sulle montagne ma si adatta al mare come un vero lupo di mare, accompagnando l'aperitivo grazie alle sue doti di beva e al fatto di sopportare tranquillamente abbassamenti di temperature (12 euro); www.hofstatter.com.

Collavini il Grigio Rosé Gemma composta da Pinot nero e Pinot grigio ramato, dai toni rubino. «Il grigiore» dell'inespressività non tocca naso e bocca. Nel primo caso la nota di caramella Rossana ingolisce, diventando in bocca morbidi frutti di bosco (12 euro); www.collavini.it.

Librandi Cirò Rosato 2008 Gaglioppo 100%, attende nasi e bocche con impassibile flemma, tanto è sicuro della sua finezza e beva. È uno degli abbinamenti ideali, dalle raffinate catalane ai ruspanti brodetti. Franco e vero come la Calabria (9 euro); www.librandi.it.

A destra, foto di gruppo tra cime, verricelli e teak, dei vini che «Spirito diVino» ha selezionato per l'aperitivo in barca. Nelle pagine precedenti, da sinistra, Andrea Grignaffini, il sommelier Luca Raschi del Ristorante Guido di Miramare di Rimini, Raffaele Liuzzi dell'omonima Locanda di Cattolica, Maurizio Signorini del Ristorante Azzurra di Riccione, Marco Tonelli.

(SE BACCO HA IL PIEDE MARINO)





Per le occasioni importanti spazio alle grandi bottiglie di cantine italiane o Maison transalpine

Per non sentirsi pesci fuor d'acqua in occasioni importanti, sarebbe meglio dotare la propria cambusa di grandi bottiglie. Lo spazio per loro non sarà certo enorme. Pensiamo a grandi bianchi italiani, francesi ma non solo, per poi passare, tra le bollicine, alle grandi Cuvée de prestige delle Maison transalpine. Infine i rossi, in genere contraddistinti dal Pinot noir, che non pregiudica finezza ed eleganza, se servito a temperature leggermente inferiori è capace di stupire per la versatilità in fase di abbinamento. Se il nastro azzurro veniva assegnato alle navi che compivano nel minor tempo la traversata degli oceani, queste bottiglie andranno invece a rallentare il piacere di una cena a base di pesci bianchi pescati a lenza o di ostriche.

ROSSI

Perrot Minot Morey Saint Denis 2004 Colore è da Pinot noir, al naso alterna cannella e cipria, che lasciano il posto a più androgine note carnose. In bocca, il sorso è dominato da frutta polposa e tocchi cuoiati; l'acidità lo allunga e lo porta «al largo» (72 euro); www.ercolebrovelli.it.

Egly Ouriet Ambonnay Rouge 2006 Da una zona di effervescenze ecco l'insolito. Affina fino a 22 mesi in botte. Al naso, sensazioni minerali associate a una nota fumé, in bocca, sensazioni di burro e frutta rossa. Tannini vellutati, gradita piacevolezza (78 euro); www.moonimport.it.

Ca' del Bosco Pinero 2004 Nella crasi del nome si condensa un capolavoro prodotto dal vitigno rosso più elegante. L'interpretazione di Ca' del Bosco è sartoriale, cucendo territorio bresciano e tipicità del vitigno. Agile ma non svelto, energico, mai muscoloso (68 euro); www.cadelbosco.it.

De Courcel Pommard 1er cru Clos des Epenots 2006 Vigne di Pinot noir di 60 anni e barrique (33% nuove) per un massimo di 23 mesi. In bocca, speziature che terminano in cuoio e tabacco dolce. Bocca ampia e materica, acidità sottotono (120 euro); www.teatrodelvino.it.

Paul Jaboulet Aîné Hermitage La Chapelle Syrah e Valle del Rodano per un vino che emoziona nelle brezze marine, scalda nelle tempeste. Pepe, nota carnosa, fumo di pipa, poi gentili frutti di bosco. La bocca non sbadiglia, amplifica le sensazioni del naso (130 euro); www.meregalli.it.

BIANCHI

Domaine La Roche Chablis Grand cru Reserve de L'Obedience 2005 Annata complicata gestita al meglio dal savoir-fare del Domaine.

Naso con scorza di limone e pera zuccherata, che lasciano il passo a note torrefatte. «L'approdo» in bocca ricalca le sensazioni olfattive inondandole di mineralità, acidità sussurrata (135 euro); www.meregalli.it.

Dominique Laurent Mersault 1er cru Poruzot 2005 Naso «transatlantico» per dimensioni e sfumature. Agrumi in scorze e polpa, poi note di caffè. In bocca sapido come il mare, ancora agrumi e nota affumicata. Il miglior frutto della terra in mezzo al mare (90 euro); www.moonimport.it.

Arnaud Ente Mersault Clos des Ambres 2004 Chardonnay che fa perdere la rotta, quanto meno al gusto. Spiazza tanto è grasso, profondo, saziante, senza mai essere greve, con note di anice, tocchi minerali e toni di caffè (95 euro); www.ercolebrovelli.it.

Lopez de Heredia Viña Tondonia Blanco Gran Reserva 1987 Assemblaggio di Viura (85%) e Malvasia (15%), dal colore giallo dorato intenso. Al naso aromi di mandorla, cera d'api e mela golden. In bocca si amplificano le sensazioni olfattive e si svela un'acidità che farà affinare il vino ancora per molto tempo (74 euro); www.teatrodelvino.it.

Gaja e Rey 2002 «Senseemozionale» dopo un giusto riposo in bottiglia. Non si sa mai se trattenerlo nelle cambuse o aprirlo e mandare un messaggio nella bottiglia vuota, non per salvare se stessi ma per chiedere dove ritrovarlo, per poi ripetersi (140 euro); www.gajawines.com.

BOLLICINE

Taittinger Comtes de Champagne 1998 Attacco marino con nota iodata e ittica, poi diventa acido di agrumi, infine acquista una nota di caffè. La bocca segue il naso, annichilendo per profondità e spessore. Ammiraglio del Blanc de blancs (140 euro); www.pescarmona-importatori.it.

Pommery Cuvée Louise 1999 Maison storica e con questa bottiglia ribadisce un blasone giustamente meritato. Finezze minerali, di torrefazione e frutto al naso, la replica in bocca sempre con finezza, che solo una grande signora sa dispensare (120 euro); www.vranken-pommery.it.

Pol Roger Winston Churchill 1998 Se fosse un uomo stiamo parlando di un ministro dell'ammiraglio della marina britannica. Lo Champagne dona emozioni fatte per l'oggi ma che saranno ancor meglio domani (170 euro); Campo di Sasso Distribuzione, tel. 0586.671960.

De Venoge 1996 Blanc de blancs Lo Chardonnay esprime tutte le sue caratteristiche di finezza, connotandosi di toni minerali e fruttati. In bocca la cremosità prevale sulla freschezza con una piacevole nota di limone candito. Ottima persistenza (70 euro); www.vinimontresor.it.

Ayala Cuvée Perlè 2001 Paritetico come un viaggio (50% di Chardonnay e Pinot noir) diventa smodato in quanto a sensazioni. Inizialmente il naso è polveroso poi dolce di crema pasticciera poi ancora fruttato di mela. Bocca incontenibile per numero di sensazioni. Perlè senza ostrica (140 euro); www.meregalli.it 

Qui sopra, il Ferretti 780, teatro della degustazione: si tratta di un 24 metri (78 piedi) dotato di due motori Mtu 2000 da 1.660 cavalli che gli consentono di raggiungere i 29 nodi a velocità di crociera, 33 di punta massima. Nella pagina a fianco, alcune delle etichette scelte per quelle occasioni importanti come cene con tavole finemente apparecchiate e pietanze ricercate.