

IN ALLEGATO TASTE ROSSI, BIANCHI, BOLLICINE E DISTILLATI A GIUDIZIO, NEL NOME DELLA QUALITÀ

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando



Esclusiva Silvaner 1934/2008

Degustazione unica e irripetibile in Germania per celebrare i tre secoli e mezzo del vitigno tedesco

CHAMPAGNE
La seconda
vita della
Maison Henriot

MONTEFELTRO
Il Sangiovese
si nobilita
nel Valturio

MONTALCINO
Dal Prosecco
al Brunello
con passione

GOURMANDISE
Esperienza
di vite a
San Patignano



(PERLAGE)

Lo spumeggiante mondo delle bollicine

di Alberto Lupetti

Un giovane che farà parlare molto di sé

Il nome Maillart a molti può dire poco. Agli appassionati di Champagne è invece noto, soprattutto per via dell'etichetta Les francs de pied, un affascinante Blanc de noirs frutto di piante non innestate. Chi conosce la regione e i suoi vini, però, sa bene che Maillart è un produttore che farà parlare di sé. La storia inizia nel 1753 con Nicolas e oggi è un altro Nicolas, nona generazione di una famiglia, che porta la Maison alla svolta. Valente enologo di formazione bordolese, ha le idee molto chiare, a cominciare dalla conduzione degli 8,5 ettari di proprietà, riportati all'agricoltura «ragionata». In cantina, invece, bando ai lieviti selezionati e accorto uso della barrique per vinificazione ed élevage; i vini non svolgono malolattica e il dégorge-ment è manuale. Ben conoscendo il Les francs de pied, guardiamo alle altre etichette Maillart, a cominciare dal brut sans année Platine, attualmente frutto della vendemmia 2006 con l'aggiunta di vin de réserve del 2004 e 2005 per il 30-40%. La vinificazione avviene in acciaio, ma i vin de réserve hanno maturato in legno per sei mesi; dopo il tiraggio, le bottiglie sono rimaste in cantina per due anni, prima di essere dosate a 7 g/l.

Questo non millesimato fatto per l'80% di Pinot noir e la restante parte di Chardonnay (dégorge-ment giugno 2009) ha un naso sovrabbondante di frutto, dolce e con sfumature tropicali, minerale e dolce. Più che fine sembra deciso e robusto. In bocca, invece, pur riproponendo le sensazioni olfattive, rivela freschezza e una gran bella piacevolezza di beva, con la mineralità che sale in cattedra al fianco delle dolcezze di frutto. Più ampio che pro-

fondo, ha un finale vivace e dolce di buona persistenza. Les Chaillots Gillis è il primo Champagne elaborato da Nicolas proprio con l'annata 2000: ancora studente, selezionò le uve di questo lieu-dit con piante di Chardonnay vecchie di 40 anni e ne vinificò tre barrique come primo passo verso il rinnovamento della Maison. È quindi un Blanc de blancs fermentato in legno e maturato in bottiglia per tre anni. È dosato da extra-brut a 2 g/l. Tirato in sole 601 bottiglie è bello maturo al naso, con tanta mineralità e spunti marini in un insieme ricco ma anche elegante. In bocca è rotondo e succoso, con una gran bella mineralità che porta il vino a distendersi molto verticale, quasi incanalato. La lieve ruvidezza sembra più da imputare al tannino del legno, ma il finale fresco, dolce di canditure, sapido e ancora minerale rende la beva interessante anche per l'ampia persistenza (bottiglia n. 362, dégorge-ment febbraio 2008).

L'etichetta démode non tragga in inganno: la Cuvée Prestige 1995 ha maturato 13 anni sui lieviti (dégorge-ment giugno 2009). È un 65/35 Pinot noir/Chardonnay fermentati per buona parte in legno; tirato in 3.600 bottiglie, è dosato a 3 g/l. È maturo, ma meno del precedente. Carezzevole e intrigante, ha tanta mineralità poi erbe aromatiche e burro in un'espressione solare. In bocca ripropone la mineralità, stavolta accanto al frutto (pesca bianca), con l'assaggio vivace che cresce verso i registri speziati (pepe). Il legno è comunque presente e porta l'assaggio a insistere più sulla sottile profondità che sull'ampiezza, ma non manca di persistenza. Da intenditori appassionati.

Ercole Brovelli www.ercobrovelli.it



SPIRITO ABBINO

Dolcezze di classe

Non si vive di solo Cristal e la Louis Roederer meriterebbe di essere conosciuta anche per gli altri vini. Anche i non millesimati. Per sposare al meglio diversi piatti e incontrare più facilmente un numero elevato di gusti, infatti, la Maison di Reims propone il proprio e apprezzato Brut Premier pure con differenti dosaggi. Ecco, allora, l'ottimo brut sans année trasformarsi nell'elegante Carte Blanche, dosato come Extra dry, Sec e Demi-sec, quest'ultimo (dosato a 45 g/l) a nostro avviso è il più affascinante dei tre. L'espressione fruttata e floreale ne guadagna in ricchezza e cremosità ma senza rendere pesante il vino. Anzi, una bella freschezza lo mantiene molto ben equilibrato e particolarmente gradevole. Non solo a tavola...

Sagna www.sagna.it



Fuori dal mucchio

Gosset è molto apprezzata anche e soprattutto per i non millesimati, come dimostra questo Grand rosé. È un rosato d'assemblaggio, con lo Chardonnay a prevalere (56%) sul Pinot noir, di cui il 9% in rosso proviene da Bouzy e Ambonny. Il colore tra il rosa antico e la buccia di cipolla porta a un naso morbido e avvolgente di impronta dolce, con lo Chardonnay ben avvertibile per via dei toni floreali e burrosi. La bocca è di volume, con note di frutti rossi e un tocco tannico. Finale più ampio che profondo. È un interessante rosé tutt'altro che marcato, molto rappresentativo dell'avvicinamento della Maison alla varietà bianca.

Gaja Distribuzione www.gajadistribuzione.it

Controcorrente

Li Mosnel risponde alla sempre maggior richiesta di rosé da par suo, non con un vino ammiccante e dolce, quindi, ma con uno con la V maiuscola. È il Parosé, che per la seconda annata cambia il nome in Rosé Pas Dosé ma non la sostanza: vinificazione in barrique, assemblaggio di Pinot nero (70% brevemente macerato) e Chardonnay, rifermentazione in bottiglia per circa 24 mesi e aggiunta di solo vino (quindi senza dosaggio, da cui il nome) dopo la sboccatura, avvenuta a inizio anno per questo 2005, prodotto in sole 5mila bottiglie. Il colore ramato tenue rivela immediatamente la particolarità di questo Franciacorta, fresco e delicatamente fruttato. Dà la sensazione di grande asciuttezza, che è poi quanto si ritrova all'assaggio, sempre fresco, con uno sviluppo talmente verticale da sembrare incanalato. C'è però tanta ottima materia, che in chiusura propone profondi ritorni fruttati. Coraggioso perché «rosé-non-rosé» e per questo tutto da scoprire. È prodotto in 10mila bottiglie, 500 magnum e 100 jeroboam.

Il Mosnel www.ilmosnel.it



Debutto in nero

Thienot è la più giovane Maison di Champagne, caparbiamente voluta nel 1985 da Alain, prima banchiere poi mediatore di vini. Dopo gli inizi non facili, oggi i vini di Thienot stanno crescendo in maniera interessante e l'azienda può contare anche sull'apporto dei figli di Alain, Stanislas e Garance. Proprio l'affascinante figlia ha dato il nome al nuovo vino, un Blanc de noirs millesimato 2002 frutto di tre dei migliori cru della Montagne de Reims. È fragrante di aromi fruttati e sentori minerali al naso, mentre al palato è fresco e svela una bella struttura: decisamente un ottimo esordio in nero.

Vinicola Balan www.balan.it

Notizie in sorsi

Il confronto infinito

Spumante italiano vs Champagne ecco che si parla nuovamente di un storico sorpasso negli Usa delle vendite di Spumante italiano (+9%, con oltre 11milioni di bottiglie) sullo Champagne (-27%, fermo a 8,9 milioni). Si tratta sicuramente di un motivo di vanto per le bollicine italiane, la cui qualità è in netta e costante crescita, peccato che paragoni del genere non abbiano senso. Si dimentica, infatti, che lo Champagne è il vino Spumante prodotto solo dall'omonima regione, mentre lo Spumante italiano annovera numerose zone vitivinicole (Franciacorta, Trento, Oltrepò, Prosecco...) e con metodologie produttive differenti (Metodo Classico e Charmat).

Brindisi d'eccezione

Alla presentazione degli ultimi modelli Fiat al Fiat Flagship Store di Londra, a fianco dell'esposizione delle opere di Franco Brescianini, l'azienda di Franciacorta La Montina era protagonista con le proprie bollicine, proposte in degustazione dallo stesso Michele Bozza. Ha riscosso particolare successo l'Extra Brut, offerto "solo" in magnum, così come l'asta di bottiglie in edizione speciale che ha concluso la giornata e il cui ricavato è stato devoluto all'associazione Safe Hands for Mothers (www.lamontina.it).



Ricordi di vendemmia dal cuore della Champagne

di Antonio Orlando



Un rito antico e una dura fatica scandita dalla sapienza della tradizione. Ma anche una grande festa che celebra la natura e la sua ricchezza. Da sempre la vendemmia nel mondo è tutto questo. Anche in terra di Champagne e ancora di più alla Moët & Chandon, tra le più celebri e storiche Maison (è stata fondata nel 1743 da Claude Moët) che, per questo 2009 ha deciso di organizzare un evento speciale mescolando le moderne esigenze del marketing con gli usi contadini fedelmente conservati e tramandati a Épernay. È stato quindi invitato un ristretto gruppo di giornali internazionali, tra i quali *Spirito di Vino*, per assaporare i ritmi lenti di una «vendange d'antan» con tanto di calesse trainata da due cavalli, una pressa rigorosamente a mano per estrarre un saporitissimo succo d'uva (la base di partenza per la regina delle bollicine) e un'animata quanto particolare cena notturna nell'aia. Guida d'eccezione Benoît Gouez, da quattro anni chef de cave della Maison: «La vendemmia di quest'anno è stata particolarmente positiva perché è venuta dopo mesi di condizioni atmosferiche molto contrastate e quindi favorevoli. Abbiamo avu-

to una primavera umida e un'estate calda che hanno donato grappoli particolarmente sani e saporiti. In particolare, il caldo di agosto ha sviluppato le condizioni migliori per accentuare soprattutto gli aromi delle uve nere Pinot noir e Pinot meunier». Nelle tre settimane di vendemmia, Moët & Chandon impiega abitualmente 3mila addetti divisi in squadre ognuna delle quali raccoglie circa 600 chilogrammi di uva in otto ore di lavoro. La quantità del raccolto, fondamentale per un'azienda rinomata che deve immettere sul mercato volumi importanti, passa sempre attraverso la qualità e l'onestà del rapporto con madre Terra: nel 2005 Moët & Chandon è stata la prima Maison del gruppo Lvmh ad adottare il decalogo Global Compact che pone particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e la conseguente abolizione, per esempio, dei pesticidi chimici. Ancora Gouez: «Il nostro lavoro e la nostra ricchezza dipendono dalla terra. Noi abbiamo tra le mani un patrimonio di sapori e di esperienze da preservare a lungo». Un impegno ancora più encomiabile poiché lo Champagne è in tutto il mondo il simbolo dell'effervescenza e del piacere immediato. «Sì, ma con secoli di tradizione alle spalle...»



Momenti della vendemmia Moët & Chandon a Épernay. In alto, da sinistra, un calesse trasporta gli ospiti nelle vigne; uno dei 3mila addetti che ogni settembre la Maison assume per la raccolta dell'uva; la storica pressa manuale riesumata per una dimostrazione di antica arte contadina; la cena all'aperto nell'aia. Qui sopra, il prodotto di tanta fatica.

Coste della Sesia Casteltorto 2006 - Fragranti note floreali di gelsomino sono protagoniste di un naso arioso e sfumato, dove trovano posto sentori di cardamomo e una frutta rossa ancora in fase di maturazione. In bocca mostra un'astringenza decisa, quasi dura, scorre sulla lingua in discreta progressione e chiude con un leggiadro tocco amarognolo. Un vino ruvido ma al tempo grazioso, da accompagnare a carni di medio spessore. **84**

Lessona 2005 - Nebbiolo e Vespolina si articolano bene creano un blend interessante per intensità nei profumi. Lo spettro è ampio: ginepro e ribes sono prevalenti, un graffio di pietra focaia stuzzica i sensi e li accompagna verso un allungo di erbe di bosco. Meno accattivante il primo attacco di bocca, che mostra un'acidità pungente e un tannino ancora aspro. Al tatto compattezza, preludio di un finale appagante e una puntuale corrispondenza gusto-olfattiva. **86**

Bramaterra 2005 - Al colore regala una bella lucentezza, declinata in un rosso granato puro. Il bouquet è articolato e capace di una

certa verticalità: frutta in fase di completa maturazione, ribes a prevalere e una bella mineralità che si accentua a ogni assaggio. In bocca esprime pienezza e una acidità bilanciata e soave. **87**
Lessona Omaggio a Quintino Sella 2004 - Colore

granato dai riflessi opachi. Il naso è Nebbiolo e la vespolina, presente al 20%, funge da perfetta spalla. Fresche prugne di bosco e iris macerato fanno da impalcatura a nobili spezie, pepe a prevalere, formando un corredo olfattivo di

ottimo pregio. Intensa e delicata la deglutizione, che amplifica la risonanza delle spezie, mostrando un tannino nobile e capace di ulteriore affinamento. Il palato è vellutato e tonico e conduce a un finale sapido, lungo e compatto. **89**

La Franciacorta vede rosso

L'evoluzione del prediletto Pinèro rende molto orgogliosa Cà Del Bosco

di Elio Ghisalberti

La sfida della Cà del Bosco con il Pinot nero vinificato in rosso è partita con la vendemmia 1983. Giunte a maturità, le poche bottiglie prodotte furono occultate all'interno delle casse dell'altro rosso importante della Maison di Erbusco, quello che porta il nome del fondatore Maurizio Zanella. Bottiglie etichettate a mano e omaggiate per captare il gradimento della clientela

più affezionata. La reazione a sorpresa dell'ennesimo primato della Cà del Bosco, prima cantina di Franciacorta a presentarsi sul mercato con questa tipologia di vino, fu positiva e convinse Maurizio Zanella a proseguire nel progetto evolutivo del vino rosso prediletto.

Nei primi anni le uve del Pinèro venivano selezionate nei vari vigneti utilizzati anche per le basi del Franciacorta. Poi, con le vendemmie

87-88, arrivarono le prime uve raccolte in vigne piantate con sistemi e cloni espressamente dedicati al rosso fermo. Da allora e fino alla metà degli anni 90 le due strategie si sono sovrapposte. Dal punto di vista ampelografico la configurazione definitiva del Pinèro ha preso forma con la vendemmia 1995 quando i sei vigneti espressamente dedicati (piantati con densità di 10mila ceppi/ettaro) hanno raggiunto la maturità.

Degustazione in pillole

Chateau Haut-Brion 1998

In uno scritto risalente al 1663 se ne storpiava il nome definendolo Ho Bryan, ma il risultato, oggi come ieri, non cambia. Tanto sorprese allora quanto lo fa ancora oggi. Questo vino prodotto dal più piccolo e più vecchio dei quattro Premier cru classificati sin dal 1885, basandosi su un classico uvaggio bordelose, ammutolisce a ogni sorso. Al naso note di tabacco, legni resinosi e spezie. Il frutto è polposo ma mai molle, in bocca ha note di torrefazione.

Chapoutier Le Méal Hermitage 2001

Da vigne di Marsanne di oltre 50 anni, che combinandosi con un suolo di matrice alluvionale pongono un frutto aromaticamente molto ricco con la tipica nota di mandorla. Il risultato che il vitigno esprime grazie a questa bottiglia è un vino potente e monolitico, poco incline all'acidità, che al naso rivela una nota nitida di miele d'acacia e mandorla. La bocca, pur mostrandosi grassa, tuttavia non è greve, perché aiutata da un'evidente nota minerale, cui si accompagna una punta fresca di anice.

Bernaudeau Anjou cuvée Les Nourrissons '05

Per terra scisti, in superficie Chenin Blanc (80%), Verdelot (vitigno non reimpiantabile) a completare il blend. Sopra solamente il cielo della Loira. Questi sono gli artifici di questo vino, prodotto da agricoltura biologica, utilizzando solo vigne centenarie. Struttura, mineralità, freschezza e una notevole profondità. Le sensazioni gustative vanno dagli agrumi (su tutti cedro) fino a quelle fiorite (mughetto), per giungere a un finale irradiante di note minerali con accenni fruttati.

ESPERIENZE

Appunti di viaggio e di degustazioni degli inviati di *Spirito diVino* per il mondo. Tra cantine, vigneti, punteggi, manifestazioni, saloni e grandi eventi. Senza dimenticare gli appuntamenti



Le Tenute Sella sono una delle cantine italiane più antiche in attività: producono vino a Lessona sin dalla metà del 1600. Siamo nell'alto Piemonte, che assieme alla Langa e alla Valtellina è una delle tre zone classiche del Nebbiolo. Lessona (Bi) è una denominazione nobile che si avvicina concettualmente alle Aoc monopole francesi: è infatti una Doc estesa su di un solo comune. Storicamente l'attribuzione della Doc ha rappresentato un riconoscimento ufficiale al contributo dato dalla famiglia Sella allo sviluppo enologico di questa terra. L'elevata età media delle vigne (25/35 anni fino a un massimo di 80) porta natu-

Suonano note custodite nell'antichità

Ai voti le migliori etichette di Tenute Sella, azienda che risale alla metà del 1600

di **Mario Giagnoni**

ralmente e senza forzature a rese bassissime, che superano di poco i 40 q/ha e donano ai vini buona complessità. La produzione, realizzata in circa 20 ettari vitati, non arriva a 80mila bottiglie. Ma le tecniche di vinificazione e la stessa tecnologia presente in cantina sono co-

stantemente aggiornate, per garantire i migliori risultati in pulizia, piacevolezza e definizione aromatica.

I terreni vulcanici della tenuta di Bramaterra o i terreni costituiti da sabbie marine del comune di Lessona garantiscono uve molto espressive. Cristiano

Garella, amministratore delegato dell'azienda, spiega: «L'affiancamento del Nebbiolo alla Vespolina, nel caso del Lessona, o con Croatina e Vespolina, nel caso del Bramaterra, rendono i vini del Nord Piemonte unici e pulsanti in bocca». La gamma delle etichette che Tenute Sella 1971 propone al pubblico è assai articolata, noi ne abbiamo scelti cinque.

Coste della Sesia Rosato Majoli 2008 - Realizzato con Nebbiolo in purezza, si mostra bello al colore, un rosato acceso e arioso al bouquet, fitto di fiori di campo, sentori di melone e un contorno minerale di ottima fattura. In bocca buon attacco e un tannino compatto e leggero. Eccessivamente amaro il retro palato. **84**

Dolcezze di classe

Non si vive di solo Cristal e la Louis Roederer meriterebbe di essere conosciuta anche per gli altri vini. Anche i non millesimati. Per spassare al meglio diversi piatti e incontrare più facilmente un numero elevato di gusti, infatti, la Maison di Reims propone il proprio e apprezzato Brut Premier pure con differenti dosaggi. Ecco, allora, l'ottimo brut sans année trasformarsi nell'elegante Carte Blanche, dosato come Extra dry, Sec e Demi-sec, quest'ultimo (dosato a 45 g/l) a nostro avviso è il più affascinante dei tre. L'espressione fruttata e floreale ne guadagna in ricchezza e cremosità ma senza rendere pesante il vino. Anzi, una bella freschezza lo mantiene molto ben equilibrato e particolarmente gradevole. Non solo a tavola...

Sagna www.sagna.it



Fuori dal mucchio

Gosset è molto apprezzata anche e soprattutto per i non millesimati, come dimostra questo Grand rosé. È un rosato d'assemblaggio, con lo Chardonnay a prevalere (56%) sul Pinot noir, di cui il 9% in rosso proviene da Bouzy e Ambonnay. Il colore tra il rosa antico e la buccia di cipolla porta a un naso morbido e avvolgente di impronta dolce, con lo Chardonnay ben avvertibile per via dei toni floreali e burrosi. La bocca è di volume, con note di frutti rossi e un tocco tannico. Finale più ampio che profondo. È un interessante rosé tutt'altro che marcato, molto rappresentativo dell'avvicinamento della Maison alla varietà bianca.

Gaja Distribuzione www.gajadistribuzione.it

Controcorrente

Li Mosnel risponde alla sempre maggior richiesta di rosé da par suo, non con un vino ammiccante e dolce, quindi, ma con uno con la V maiuscola. È il Parosé, che per la seconda annata cambia il nome in Rosé Pas Dosé ma non la sostanza: vinificazione in barrique, assemblaggio di Pinot nero (70% brevemente macerato) e Chardonnay, rifermentazione in bottiglia per circa 24 mesi e aggiunta di solo vino (quindi senza dosaggio, da cui il nome) dopo la sboccatura, avvenuta a inizio anno per questo 2005, prodotto in sole 5mila bottiglie. Il colore ramato tenue rivela immediatamente la particolarità di questo Franciacorta, fresco e delicatamente fruttato. Dà la sensazione di grande asciuttezza, che è poi quanto si ritrova all'assaggio, sempre fresco, con uno sviluppo talmente verticale da sembrare incanalato. C'è però tanta ottima materia, che in chiusura propone profondi ritorni fruttati. Coraggioso perché «rosé-non-rosé» e per questo tutto da scoprire. È prodotto in 10mila bottiglie, 500 magnum e 100 jeroboam.

Il Mosnel www.ilmosnel.it



Debutto in nero

Thienot è la più giovane Maison di Champagne, caparbiamente voluta nel 1985 da Alain, prima banchiere poi mediatore di vini. Dopo gli inizi non facili, oggi i vini di Thienot stanno crescendo in maniera interessante e l'azienda può contare anche sull'apporto dei figli di Alain, Stanislas e Garance. Proprio l'affascinante figlia ha dato il nome al nuovo vino, un Blanc de noirs millesimato 2002 frutto di uve dei migliori cru della Montagne de Reims. È fragrante di aromi fruttati e sentori minerali al naso, mentre al palato è fresco e svela una bella struttura: decisamente un ottimo esordio in nero.

Vinicola Balan www.balan.it

Notizie in sorsi

Il confronto infinito

Spumante italiano vs Champagne ecco che si parla nuovamente di un storico sorpasso negli Usa delle vendite di Spumante italiano (+9%, con oltre 11milioni di bottiglie) sullo Champagne (-27%, fermo a 8,9 milioni). Si tratta sicuramente di un motivo di vanto per le bollicine italiane, la cui qualità è in netta e costante crescita, peccato che paragoni del genere non abbiano senso. Si dimentica, infatti, che lo Champagne è il vino Spumante prodotto solo dall'omonima regione, mentre lo Spumante italiano annovera numerose zone vitivinicole (Franciacorta, Trento, Oltrepò, Prosecco...) e con metodologie produttive differenti (Metodo Classico e Charmat).

Brindisi d'eccezione

Alla presentazione degli ultimi modelli Fiat al Fiat Flagship Store di Londra, a fianco dell'esposizione delle opere di Franco Brescianini, l'azienda di Franciacorta La Montina era protagonista con le proprie bollicine, proposte in degustazione dallo stesso Michele Bozza. Ha riscosso particolare successo l'Extra Brut, offerto "solo" in magnum, così come l'asta di bottiglie in edizione speciale che ha concluso la giornata e il cui ricavato è stato devoluto all'associazione Safe Hands for Mothers (www.lamontina.it).



Riserva ma non nel prezzo

Cantina d'Isera lancia uno Spumante Brut Riserva, millesimato 2005, frutto di sole uve Chardonnay e maturato ben 40 mesi in bottiglia. Prodotto in sole 7mila bottiglie, si segnala per il bel contrasto tra note mature e freschezza, ma soprattutto per il prezzo estremamente competitivo al quale è proposto: 15 euro. Incredibile, soprattutto considerando la varietà con cui è prodotto, il fatto che è un millesimato e, infine, che è un Metodo Classico (www.cantinaisera.it).

Spumeggianti esperimenti

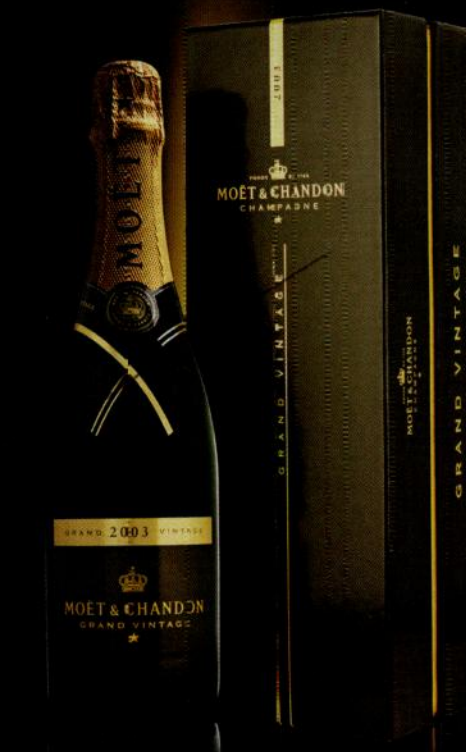
Al fine di elevare ulteriormente la qualità dei propri Franciacorta, ma soprattutto per sottolineare il legame tra questi e il territorio, la Fratelli Berlucchi ha avviato una sperimentazione per sostituire lo zucchero di canna con il mosto concentrato nella liqueur de tirage, il che eliminerebbe ogni componente estraneo al terroir di Franciacorta. Le prime prove di assaggio sulle bottiglie dell'annata 2008 (in piena fase di maturazione sui lieviti) hanno dato risultati molto interessanti, soprattutto sul fronte della freschezza e dal punto di vista dell'intensità di profumi (www.fratelliberlucchi.it).

Bisol conquista Bloomberg

In occasione del ricevimento che il sindaco di New York, Michael Bloomberg, ha organizzato lo scorso 7 ottobre presso la Mayor's Italian Heritage Month Reception, è stato servito il Prosecco di Bisol, il cru Crede per la precisione. Si tratta dell'ennesima conferma di quanto le bollicine italiane riscuotano successo Oltreoceano (www.bisol.it).

Tempo al tempo

Quando Moët & Chandon presentò il proprio Grand Vintage 2003 suscitò parecchio subbuglio. L'annata decisamente fuori dalla norma, infatti, aveva portato pochissime Maison a millesimare in Champagne, tra l'altro con risultati quantomeno singolari. Al momento del lancio, il 68° millésimé Moët & Chandon era sicuramente ben fatto ma non entusiasmava. Aveva e ha bisogno di tempo, considerando quello che sanno esprimere oggi annate simili come la '57 e la '71, per questo ho voluto riprovarlo a quasi due anni dal lancio, in modo da verificarne l'evoluzione. Infatti, dopo un'interpretazione per certi versi ardita delle uve, caratterizzate da bassa acidità ed elevato tenore zuccherino, lo chef de cave diede vita a un assemblaggio atipico: 29% Pinot noir, 23% Chardonnay e 43% Pinot meunier. Degorgiato a inizio 2008, è dosato a 5 g/l. Il naso è tremendamente espressivo dei millesimati Moët, tostato e minerale, ma anche dolce di frutto. Dà sensazione di spessore materico senza mancare di freschezza. La boc-



ca è ampia, inizialmente segnata da una bollitura un po' granulosa, ma poi emerge un gran bel vino che con succosità ripropone quanto riscontrato al naso. Chiude fresco, ancora fruttato e minerale, di sorprendente persistenza. Sta crescendo. E molto.

Moët-Hennessy Italia www.moethennessy.it

Prestigio in rosa

Lil vulcanico Maurizio Zanella, nel suo andare controcorrente (quando tutti in Franciacorta rincorrono il millesimato lui, invece, propone un sans année "di prestigio") ricercando massima qualità e piacevolezza di beva, ha unito al cremoso Chardonnay un vinoso Pinot noir frutto di una breve macerazione sulle bucce, entrambi poi arricchiti da un'elevata quota di vini di riserva (30%). Il risultato è un Franciacorta rosé fresco e fitto al naso, sicuramente piacevole per via della delicata componente fruttata. Il palato vivace, succoso e ancora fruttato, dimostra uno stile asciutto che rende la Cuvée Prestige Rosé davvero versatile a fronte di una struttura importante. L'ennesima conferma...

Ca' del Bosco www.cadelbosco.com



Sviluppi confortanti



La Maison Pouillon sta crescendo con autorevolezza da quanto il giovane Fabrice ne ha preso il timone. E questo champagne, un Blanc de blancs Grand cru con le uve di Ay e Le Mesnil, è proprio una delle innovazioni da lui apportate. Parzialmente fermentato in barrique, il vino è stato imbottigliato nell'aprile del 2005 e degorgiato nel primo trimestre del 2008 con un dosaggio di 5 g/l. Al naso è fresco e vivace, dolce e molto minerale, più fruttato che floreale. Lievi accenni grassi danno sensazione di volume, di pienezza. In bocca rivela una buona ampiezza, nuovamente e marcatamente minerale (gesso) con uno sviluppo agrumato che porta a un finale pulito e fresco. Bravo Fabrice!

Pellegrini Spa www.pellegrinipa.net

(PERLAGE)

Sorprendente

Pochissimi hanno millesimato nel 2001 in Champagne, ma tra questi figura Ayala, che ha prodotto perfino la propria cuvée de prestige Perlé. Assemblaggio di Pinot noir e Chardonnay (20/80%), matura sei anni in cantina con la bottiglia chiusa con il tappo di sughero. Dopo il dégorgement è proposta sia senza dosaggio (Nature), sia dosata a 9,8 g/l, che mi sembra anche la più riuscita. A ogni modo, questo 2001 è uno Champagne fresco e floreale al naso, dolce e fruttato, ma risulta innanzitutto elegante. La freschezza è anche il tema dominante dell'assaggio, ma a fronte di una piacevolezza che rende la beva una bella scoperta, soprattutto pensando all'annata. È in arrivo il Perlé d'Ayala 2002, ma questo 2001 va provato per capire come si possa fare bene anche in annate ostiche.

Gruppo Meregalli
www.meregalli.it



Buon compleanno



Dom Ruinart, la cuvée de prestige della più antica Maison, ha spento la 50ª candelina, essendo stata creata nel 1959 per rendere omaggio a Dom Thierry Ruinart, zio del fondatore. Per celebrare degnamente l'evento, la Maison ha organizzato una magnifica verticale guidata dallo chef de cave Frédéric Panaïotis e iniziata con l'eccellente 1998 per terminare con l'affascinante 1961. In questa sede ci limitiamo a dire come sia risultato evidente un cambio di stile su questa cuvée a partire da metà anni 80 e di come, contestualmente, la qualità sia costantemente cresciuta. Inoltre, considerando le capacità di Panaïotis, c'è da scommettere su un futuro ancora più votato all'eccellenza. Torneremo presto sulla verticale con dovizia di particolari, approfittando proprio di un incontro one-to-one con lo chef de cave.

Philharmonica www.philharmonica.it

Olimpionici in Valdobbiadene

Campioni olimpici plurimedagliati si sono ritrovati lo scorso 4 ottobre alla sala di degustazione La Filanda di Bortolomiol. Jury Chechi, Debora Compagnoni, Antonio Rossi, Rossano Galtarossa, Andrea Facchin e gli amici di Jury per brindare tutti insieme a un altro suo grande traguardo, quello dei quarant'anni, raggiunto l'11 ottobre. L'evento è stato celebrato con una bottiglia speciale di Bandarossa e con una magica coreografia di una fontana di Prosecco offerta agli ospiti. Jury si è dimostrato anche un perfetto sciatore; un colpo di lama alla bottiglia ha dato il via alla degustazione.

Bollicine su Trento

Fino al 13 dicembre, a Palazzo di Roccabruna (Trento), prosegue con felice consuetudine la rassegna Bollicine su Trento, mirata a far incontrare lo spumante Trento Doc al grande pubblico attraverso degustazioni, abbinamenti enogastronomici, approfondimenti. Per questa edizione 2009 si segnalano anche il legame sempre più forte con la città de L'Aquila e la collaborazione con gli istituti alberghieri del Trentino. Da considerare anche che, per la prima volta, parteciperanno alla manifestazione bar e ristoranti della città con la presenza di produttori a presentare i propri spumanti Metodo Classico, mentre fino al 23 dicembre i locali aderenti alle Strade del Vino e dei Sapori di Trento-Valsügana e della Vallagarina continueranno a offrire ai propri ospiti dei momenti di incontro con il TrentoDoc, anche con la presenza degli stessi produttori (www.visitrentino.it - www.stradedelvinodeltrentino.it).

L'ambasciatore parla inglese ma...

Lil 22 ottobre si è tenuta a Épernay, presso la sede del Civec, la finale del concorso europeo Ambassadeurs du Champagne. La giuria, presieduta da Jean-Paul Gandon (chef de cave di Lanson) era composta dal sottoscritto assieme alla brava Yvonne Heistermann (Ambasciatrice Germania 2008), la M.W. inglese Susie Barrie, la vincitrice della scorsa edizione Aurélie Labruyere (Francia), i professori di enologia Stéphane Wicquart (Belgio) e Frank Jacobs (Olanda), il giornalista svizzero Ignaz Miller e, infine, il «caviste» spagnolo Philippe Cesco. A contendersi il titolo otto concorrenti di altrettanti Paesi europei, dove avevano già vinto la finale nazionale. Il concorso li ha visti la mattina tenere una lezione sullo Champagne e il pomeriggio condurre una degustazione con spiegazione di tre etichette; tema dell'edizione il rosé. L'ha spuntata di gran lunga il M.W. inglese Richard Bampfield, alle sue spalle il belga Fabian Sehys, che ha distanziato di un soffio il nostro Marco Anichini (a destra). Finalmente un italiano sul podio!

Info www.champagne.it - www.civec.fr



Ricordi di vendemmia dal cuore della Champagne

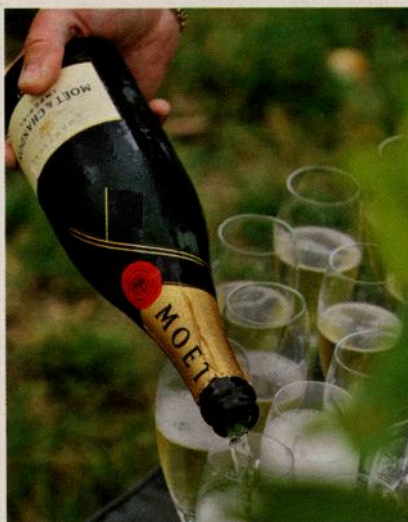
di Antonio Orlando



Un rito antico e una dura fatica scandita dalla sapienza della tradizione. Ma anche una grande festa che celebra la natura e la sua ricchezza. Da sempre la vendemmia nel mondo è tutto questo. Anche in terra di Champagne e ancora di più alla Moët & Chandon, tra le più celebri e storiche Maison (è stata fondata nel 1743 da Claude Moët) che, per questo 2009 ha deciso di organizzare un evento speciale mescolando le moderne esigenze del marketing con gli usi contadini fedelmente conservati e tramandati a Épernay. È stato quindi invitato un ristretto gruppo di giornali internazionali, tra i quali *Spirito di Vino*, per assaporare i ritmi lenti di una «vendange d'antan» con tanto di calesse trainata da due cavalli, una pressa rigorosamente a mano per estrarre un saporitissimo succo d'uva (la base di partenza per la regina delle bollicine) e un'animata quanto particolare cena notturna nell'aia. Guida d'eccezione Benoît Gouez, da quattro anni chef de cave della Maison: «La vendemmia di quest'anno è stata particolarmente positiva perché è venuta dopo mesi di condizioni atmosferiche molto contrastate e quindi favorevoli. Abbiamo avu-

to una primavera umida e un'estate calda che hanno donato grappoli particolarmente sani e saporiti. In particolare, il caldo di agosto ha sviluppato le condizioni migliori per accentuare soprattutto gli aromi delle uve nere Pinot noir e Pinot meunier». Nelle tre settimane di vendemmia, Moët & Chandon impiega abitualmente 3mila addetti divisi in squadre ognuna delle quali raccoglie circa 600 chilogrammi di uva in otto ore di lavoro. La quantità del raccolto, fondamentale per un'azienda rinomata che deve immettere sul mercato volumi importanti, passa sempre attraverso la qualità e l'onestà del rapporto con madre Terra: nel

2005 Moët & Chandon è stata la prima Maison del gruppo Lvmh ad adottare il decalogo Global Compact che pone particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e la conseguente abolizione, per esempio, dei pesticidi chimici. Ancora Gouez: «Il nostro lavoro e la nostra ricchezza dipendono dalla terra. Noi abbiamo tra le mani un patrimonio di sapori e di esperienze da preservare a lungo». Un impegno ancora più encomiabile poiché lo Champagne è in tutto il mondo il simbolo dell'effervescenza e del piacere immediato. «Sì, ma con secoli di tradizione alle spalle...»



Momenti della vendemmia Moët & Chandon a Épernay. In alto, da sinistra, un calesse trasporta gli ospiti nelle vigne; uno dei 3mila addetti che ogni settembre la Maison assume per la raccolta dell'uva; la storica pressa manuale riesumata per una dimostrazione di antica arte contadina; la cena all'aperto nell'aia. Qui sopra, il prodotto di tanta fatica.