

Gentleman

Dicembre 2013



PER QUANTO I PRODUTTORI abbiano cercato di distinguere il consumo, i vini con le bollicine continuano a veder impennare le vendite nelle approssimanti delle festività di fine anno. E poche saranno protagoniste dei festini di Natale e Capodanno. Gentleman ha selezionato dieci spumanti e dieci Champagnes di altissimo profilo, adatti alle tavole più esigenti. Non per metterli in competizione ma a confronto, allo scopo di coglierne le attente e le peculiarità. Ciò che li differenzia di più è la storia che hanno alle spalle: gli spumanti sono stati discesi dopo gli Champagne, ma è un handicap che diventa un vantaggio quando si cerca di trasformare la minor tradizione in una maggior libertà d'azione. **Liberti** che la **Biachi** ha sfruttata, per esempio, realizzando uno spumante di raffinata freschezza, il **Private Carizze Non Dosato**, con uve discese da quelle dello Champagne: uve di glera (dei Prosecco) e uve di chardonnay, coltivati nel piccolo, prezioso cru di Valdobbiadene, Cuneo. Con un passato più breve, i produttori italiani hanno rattonato nella storia nazionale personaggi storici a cui intitolare le loro cuvée di prestigio come fanno le maison francesi, ma una delle aziende più affermate di Franciacorta, **Luini**, si rivolge alla tradizione alternativa dando al suo Extra Brut di maggior impegno nome e cognome del titolare, **Victoria Moretti**. Più casuale **Liberti** che già aveva lo spumante più ambizioso dedicato al suo fondatore, ha lanciato **Riserva Lunelli**, con il cognome della famiglia proprietaria, un raffinato Blanc de Blancs maturato sette anni nel lievito. La maggior parte degli spumanti italiani fermentano in bottiglia e ricavata da una classica cuvee di pinot nero e chardonnay. Ognuno di essi, però, si fa un punto d'onore nel differenziarsi esponendosi le caratteristiche del territorio in cui nasce, e quando può lo sottolinea mettendo in etichetta un edificio storico, soprattutto se **Carizze** vi ha la sua sede. È il caso di **Palazzo Lana**, Millesimato di **Bonaccini** presentissimo nella versione **Brut Excellence**, che prende il nome della robbia dimora dei titolari. Analoghi esperimenti, ma in Veneto, per lo **Spumante Opere Trevigiane**, maturato per 60 mesi nelle cantine di **Villa Senni**, una delle più significative ville venete, raffigurata in etichetta. Negli ultimi anni è rimasta un po' in ombra la produzione di una zona che, pure, ha svolto un ruolo importante



BRINDARE ITALIANO

nella storia dello spumante italiano: l'Oltrepò Pavese. Ma l'Oltrepò della **Tenuta Il Biachi** che si presenta senza spumante e senza maliccia, sovrastanza che in nessun'altra regione è possibile trovare bollicine di pinot nero con altrettanto carattere. Ancora più sorprendente è il fenomeno opposto. In comparsa in scena d'una nuova casa spumantiera, l'Alta Langa. Progettata da un consorzio di aziende, frutto di lunghe sperimentazioni sulle colture delle Langhe, alle altitudini inadatte ai vini rossi, è un congiunto esperimento che offre già bottiglie di rango con il **Riserva 60 Mesi di Gancia**. Le innovazioni più inaspettate, tuttavia, arrivano dalla Franciacorta. La prima si chiama **Quilope**, un Extra Brut firmato **Liberti** proposto esclusivamente in bottiglia magnum, chi è ottenuto dalle uve di cinque vendemmie, dal 2002 al 2006, raccolte in cinque vigne diverse e vinificate in grandi litri, per evitare ossessioni di nose spezzate e trattenute: la Franciacorta vi si esprime pacato in tutta la sua intensità con una complessità che lascia affascinati. La seconda sorpresa è **Sufflari**, il primo Franciacorta spumantizzato col Metodo Ancestrale, cioè fermentandolo in bottiglia mediante aggiunta di solo lievito che agisce sugli zuccheri rimasti nel vino dopo la prima fermentazione, senza aggiungere altri. Ideato da due fratelli, **Jessica e Dario Bonaccini**, l'Extra Brut più naturale che si possa concepire, ed è una sfida: non potrà mai essere prodotto in Champagne, dove le uve non raggiungono un tenore zuccherino sufficiente per il Metodo Ancestrale. Da loro creati, i produttori di Franciacorta lo manifestano da tempo quando la Francia, nel 1994, creò l'Appellation d'origine contrôlée Crémant d'Alsace, impedendo così di definire Crémant qualunque altro vino, fu per loro un brutto colpo. Fino a quel momento, a chiamarsi Crémant era lo spumante che sviluppa meno anidride carbonica di quelli tradizionali, con una pressione in bottiglia di 3 atmosfere anziché 5, quindi con una spuma più delicata e caustica, e loro, nelle potenzialità dello spumante tradizionalmente effervescente, ci avevano puntato. Ma trovarono presso una nuova denominazione, **Sufflari**, e la brevettarono per garantirne l'esclusività. Il bluff è che il nome di magnum è piuttosto meno di quello che sostituisce, perché il **Crémant** che con il Crémant era riuscito a conquistare soltanto una nicchia di appassionati, se lo è inaspettatamente rivisto, come **Sufflari**, fra i prodotti più richiesti.