

DI **FRANCESCO D'AGOSTINO**

Sparkle

Il fascino del vintage

Lo spumante **metodo classico millesimato** è da sempre percepito come un prodotto **superiore**, diverso, **unico** e irripetibile perché figlio di **una sola annata**. Viaggio lungo lo Stivale, con i **campioni** di **Bere spumante 2009**, e tra le colline della **Champagne**.

Sans année, per dirlo alla francese. Sono gli spumanti con seconda fermentazione in bottiglia più diffusi, frutto del sapiente mix di vini base di diverse annate al fine di proporre un'etichetta che risenta il meno possibile degli andamenti delle vendemmie. Sono i vini portabandiera delle aziende, in particolare per le grandi maison della Champagne e le grandi di casa nostra, quelle realtà che mettono sul mercato molte centinaia di migliaia di bottiglie uguali fino a diversi milioni: parliamo per esempio di Moët&Chandon, Mercier, Mumm, Veuve Clicquot, Ferrari e Berlucchi, che ragionano in termini di milioni di pezzi, o Bellavista e Ca' del Bosco che superano le 500.000 bottiglie della stessa etichetta senza annata. E lo sono anche per le aziende che propongono "soltanto" qualche decina di migliaia di pezzi dell'etichetta base. Da un punto di vista puramente tecnico, questi vini spumanti sono molto difficili da produrre perché gli obiettivi sono veramente ambiziosi: continuità di stile tra i vini commercializzati anno dopo anno, estremizzata fino alla continuità del naso e del gusto; perfetta uguaglianza tra le bottiglie dello stesso lotto d'imbottigliamento. Molto facile a dirsi, veramente difficile da ottenere. Ne siamo spesso testimoni durante i nostri assaggi di Bere spumante, quando ci troviamo a degustare più bottiglie di una stessa etichetta, prodotte soltanto in qualche migliaio di pezzi, e scopriamo sovente risultati non perfettamente uguali (in qualche caso dipende ovviamente da diversi metodi di conservazione ed è per questo che facciamo più assaggi).

I senza annata sono ovviamente i vini di accesso alle produzioni aziendali e, ancor di più quando le maison hanno dimensioni ragguardevoli, diventano il biglietto da visita, il veicolo più efficace di diffusione del marchio, l'etichetta che definisce uno stile e lo rende perenne. È evidente quanto sia importante questo concetto e perché le etichette *sans année* ricevano tutte le attenzioni possibili dalle strutture marketing delle aziende. Quando però il consumatore diventa più smaliziato, il vino spumante frutto di **una**

FOTO ALAIN CORNU - COLLEZIONE CIVC

sola annata, quello che è uguale soltanto a se stesso (stile a parte ovviamente), diventa il prodotto più ambito, il vino che oltre a proporre un assaggio piacevole è in grado di suscitare qualche emozione e in certi casi riesce anche a sedurre.
Queste etichette rappresentano un blasone aziendale e sono proposte quando l'annata lo consente, quando i vini base hanno le caratteristiche per dare vita a uno spumante in grado di evolvere, di durare nel tempo. È lecito quindi aspettarsi vini articolati e complessi, non necessariamente più strutturati, certamente più eleganti e profondi.

Tra mito, storia e realtà

Non vogliamo raccontare per l'ennesima volta della nascita del vino spumante e di chi ne ha codificato la produzione. Quanto è certo è che anticamente capitava un po' ovunque, nelle zone più fredde, che il vino riprendesse a fermentare ai primi calori primaverili, conservando al suo interno l'anidride carbonica prodotta, nell'eventualità fosse contenuto in un recipiente ben chiuso. Ed è anche vero che il vino era nella stragrande maggioranza dei casi il frutto di un'unica vendemmia e tali dovevano essere anche i primi spumanti. Nella Champagne, dove è nata la produzione commerciale di spumante, le prime etichette dovevano per forza di cose essere il frutto di una sola vendemmia, con tutte le complicazioni che, alla latitudine della regione francese, potevano scaturire dalla qualità delle uve, non tutti gli anni all'altezza della situazione. L'intuizione del mitico frate fu proprio quella di assemblare uve diverse e poi vini base da uve diverse per mitigare gli eventuali malanni dell'annata. Ma l'idea di **miscelare le annate** fu il frutto di un passaggio successivo geniale, che consentì di produrre sempre uno Champagne di qualità, vendibile. Su questo aspetto ci dà delle preziose indicazioni **Domenico Avolio**, direttore del Centro Informazioni Champagne in Italia: "Lo Champagne è dalla sua nascita un vino di assemblaggio che veniva eseguito tra i diversi cru. L'uso di inserire nell'assemblaggio i vini di annate differenti si attesta a partire dalla metà dell'Ottocento. Nel



FOTO TOR EGELAND - COLLEZIONE CIVC

1889 un documento del *Syndicat du commerce des vins de Champagne* parla per la prima volta di 'vins de réserve', termine in uso ancora oggi". Fu certamente una rivoluzione nel modo di concepire il vino tanto che per molto tempo non si pensò ad altro, utilizzando i *vins claires* delle vendemmie migliori, opportunamente affinati fino a diventare i *vins de réserve*, per andare a "curare" quelli delle annate inferiori e per dare continuità alla produzione, specialmente in termini di stile. Ma sempre a partire dal diciannovesimo secolo si inizia a diffondere la consapevolezza che tali grandi millesimi potevano dare vita a uno Champagne diverso e di qualità certamente superiore, un prodotto da destinare a pochi conoscitori. E così avviene, ma di queste annate particolari si cominciarono a conservare piccoli lotti gestiti separatamente e venduti senza menzioni particolari in etichetta, tanto meno l'annata, ai clienti più esigenti. L'**era dei millesimati**, come oggi l'intendiamo, comincia a poco a poco, a partire dagli anni Quaranta dell'Ottocento man mano che le *maison* si rendono conto di poter spuntare prezzi più alti, tali da consentire un più lungo affinamento dei vini sui lieviti, e un fatturato superiore. S'inizia quindi a usare il millesimo sull'etichetta e la cosa si generalizza a partire dal **1870**, quando anche i consumatori più evoluti cominciano a parlare dei migliori Champagne in termini di grandi annate.

In Italia la storia è stata evidentemente diversa e più recente (seconda metà dell'Ottocento) in termini di produzioni commercializzate di vini spumanti metodo classico, ma il punto è un altro. In Italia la latitudine è decisamente più bassa che nella Champagne e la probabilità di avere annate molto difficili è inferiore (raccogliendo le uve praticamente in agosto e inizio settembre); è altresì vero che più sovente capitano annate da millesimare. In buona sostanza, portando il ragionamento a oggi, le aziende generalmente riescono a dichiarare vintage quasi tutte le annate, salvo quelle veramente difficili che sono poche, visto che la vendemmia si svolge in agosto.

Storia, tradizioni e fatti tecnici a parte, oggi si diffonde sempre più l'abitudine a gestire il vino spumante con seconda fermentazione in bottiglia come un vino fermo, millesimando quindi tutte le vendemmie, proprio per mettere sul mercato un prodotto che, come gli altri, conservi lo stile della maison, ma sia anche uno specchio dell'andamento stagionale, nel bene e nel male.

Ovunque ci si trovi, il millesimato gode di maggiori attenzioni e accumula quindi un maggiore valore aggiunto, specialmente per il tempo di permanenza sui lieviti di seconda fermentazione che è ovviamente più lungo che nei vini senza annata. Nel caso degli spumanti a Denominazione d'origine questo tempo è oggetto di una norma contenuta nel disciplinare di produzione che ne definisce l'entità minima. Nella normativa francese, relativa allo Champagne, esiste un punto molto particolare che può aiutare a far capire che nulla è lasciato al caso nella regione transalpina: per ogni annata non è possibile dedicare a millesimati più dell'80% del raccolto, cioè a dire che in grandi annate almeno il 20% dell'uva deve andare a produrre vini base da usare negli assemblaggi di annate successive, i mitici *vins de réserve*.

Strategie

I cambiamenti climatici che stiamo vivendo potrebbero far pensare che le aziende siano tentate di iniziare a proporre sempre e soltanto vini millesimati. In verità la produzione di vini da una sola annata è legata a delle strategie aziendali di fondo, a delle filosofie produttive. "Per dichiarare il vintage - ci spiega **Mathieu Kauffmann**, chef de cave di Bollinger dal 2004 - non ci limitiamo a valutare le uve, ma abbiamo vari passaggi di analisi. Il primo è lo stato sanitario delle uve, una vera e propria valutazione estetica che si effettua sulle proprie e su quelle dei conferitori; poi evidentemente il grado zuc-

Il vintage in casa Bollinger

Un processo complesso e articolato quello di Bollinger che parte da uve vinificate per cru, dotate di un pH intorno al 3 e di un grado alcolico potenziale pari almeno a 10 e organizzate in lotti uniformi, ciascuno selezionato da un *marc* (sono i 4.000 kg di uva che la classica pressa Coquard gestisce in un passaggio). Si utilizzano in sostanza 3.000 fusti, suddivisi per *marc* e in media ci sono 300 vini differenti, assaggiati tutti i giorni nel mese di novembre. Dopo la malolattica, che viene comunque provocata, vengono fatti almeno tre campioni di assemblaggio e viene selezionato il migliore in degustazione. Poi le masse in lotti omogenei sono travasate ancora una volta in fusti e quindi, seguendone l'evoluzione nel breve, destinate allo Champagne millesimato o al *vin de réserve*.



FOTO MICHELE TABOZZI

cherino e il pH, ma non finisce qui". Infatti questi parametri sono quelli che generalmente sono valutati per destinare certe uve alla produzione del millesimato. "Dopo la pigiatura dei lotti idonei, un parametro decisivo è la capacità dei vini di invecchiare in fusto di rovere, ovvero la capacità che ha il vino di prevaricare il legno e di non essere prevaricato. La valutazione avviene attraverso passaggi successivi di degustazioni tese a evidenziare se il vino si concentra durante l'elevazione in legno". In sostanza Kauffmann chiede al vino base da millesimo (che è l'unico a essere vinificato in legno) di avere materia e struttura acida al fine di poter evolvere positivamente durante il suo contatto di circa 10 anni sui lieviti. "Nel 2006 per esempio - continua Kauffmann - abbiamo deciso di stoccare tutta la massa vinificata in legno, atta a essere un millesimato, a *vins de réserve* perché all'assaggio avvertivamo una struttura acida che, seppur importante, rischiava di non soddisfare i parametri produttivi e stilistici della maison. Molte aziende dichiararono di fare il millesimo dopo la vendemmia, noi pensavamo di farlo, ma all'ultimo step abbiamo rinunciato".

Il cambiamento di clima ha incrementato la frequenza produttiva dei millesimi che, come dichiara l'enologo "molti anni fa erano realizzati un'annata su tre, poi siamo passati a una su due, mentre oggi siamo approdati a un rateo di due su tre". È sbagliato però pensare che sia soltanto un problema di alcol perché gli ultimi due millesimi si sono distinti anche per un'acidità veramente importante (pH circa 3); "infatti - riprende - è qualche anno che abbiamo la fine della primavera e la prima parte dell'estate un po' umide e con poco sole e poi, specialmente per le ultime due annate, un settembre straordinario che ha prolungato il periodo vegetativo e consentito la gran parte dell'accumulo zuccherino". In sostanza, alla latitudine della Champagne i periodi vegetativi si stanno allungando e più spesso si ottengono grandi uve da millesimo. "Al di là dei tecnicismi - conclude Kauffmann - ogni millesimo è differente e per questo è bello". Estremizzando, se il millesimo diventa indirizzo unico e si fonde con una filosofia produttiva basata soltanto su uva di proprietà, si ottiene in sintesi la quintessenza del territorio e del marchio aziendale. Questi i binari su cui da sempre si muove la realtà franciacortina Villa che "nasce nel 1978 - racconta **Paolo Pizziol**, direttore aziendale - per opera di mio suocero, Sandro Bianchi, industriale con la passione per il vino che subito definì quelli che sono ancora i nostri capisaldi produttivi: soltanto uva di proprietà, legame strettissimo con il territorio attraverso il rispetto dell'annata al fine di avere un prodotto identificabile inequivocabilmente con la Franciacorta e l'azienda. Devo aggiungere che all'epoca, e anche quando sono arrivato io nel 1983, il concetto del millesimato, come oggi lo interpretiamo, non esisteva e lo scopo unico era quello di dare spazio al territorio". Villa è un'azienda che non produce solo Franciacorta, ma anche vino fermo, cosa che consente di modulare le finalità delle uve disponibili in cia-



FOTO MICHELE TARZIA

scuna annata. "La quantità di vino varia molto con l'annata - continua Pizziol - perché in quelle difficili si predilige la produzione di vini fermi per mantenere la qualità della bollicine sempre alta". Infatti, i Franciacorta di Villa rispondono a degli standard qualitativi molto alti, come riscontriamo da anni in guida, e ogni anno spicca, nella proposta aziendale, un'etichetta diversa: non a caso è l'azienda che si è aggiudicata le 5 sfere con la gamma più ampia di etichette tra tutte quelle premiate. Un altro parametro importante che entra in gioco nella produzione aziendale è la collocazione dei vigneti come ci spiega Paolo Pizziol: "in Franciacorta il clima è molto favorevole e noi abbiamo vigne in siti diversi che non maturano nello stesso momento, anche per le differenti caratteristiche podologiche. Ne otteniamo un puzzle di vini che dopo l'assemblaggio ci consente, nelle annate peggiori, di avere 2-3 etichette di Franciacorta e nelle migliori 5-6". Una filosofia produttiva che, vista dalla parte del consumatore, attira poiché lo stile è certamente riscontrabile in ogni bottiglia, ma la variabile annata rende ogni assaggio una scoperta. "I nostri rivenditori ci chiedono da molto tempo un prodotto più semplice e più agile, non millesimato, ma è un mercato che non c'interessa perché ce ne sono tanti ed è molto competitivo, per aggredirlo dovremmo comprare l'uva o il vino base ma esula dalla nostra concezione produttiva". Sono indirizzi aziendali che nel caso di Villa hanno dato risultati eccellenti sia in bottiglia che in termini commerciali, visto che l'azienda riesce a vendere tutto su prenotazione.



FOTO MICHELE TABOZZI

DEGUSTAZIONE A CURA DI LIDIA AGOSTO, ALESSANDRO BRIZI, FRANCESCO D'AGOSTINO, NADIA GELFUSA, ROBERTO INFANTE, ALFONSO ISINELLI, ANTONIO MARCIANÒ, LUCIANO NEBBIA, ANTONIO PELLEGRINO, ENRICO POZZA, PINA RICCIARDELLA, SUSANNA VARANO

GRAND VINTAGE BRUT 2003 CHAMPAGNE AOC

MOËT & CHANDON

12,5% vol - € 80,00
Uvaggio: pinot meunier 43%, pinot nero 29%, chardonnay 28%

Moët & Chandon è una delle più storiche maison di Champagne, fondata nel 1743 da Claude Moët inizia la sua ascesa sui mercati europei prima e mondiali poi nel 1792, sotto la guida del nipote di Claude, Jean-Rémy Moët. Oggi Moët & Chandon, del gruppo Lvmh controlla circa 1.000 ettari in terroir composti quasi esclusivamente da grand cru e premier cru, con un giro d'affari che nel 2007 ha toccato i 952 milioni di euro. Il Vintage 2003, sessantottesimo millesimato della maison, è figlio di un'antica tradizione di Moët & Chandon, il primo Vintage infatti fu realizzato nel 1842 dietro richiesta del mercato inglese, allora la più importante piazza degli *aficionados* dello Champagne. È un vino invitante questo millesimo, meno complesso del 2001, improntato piuttosto sulla bevibilità. È un'interpretazione, di un millesimo molto caldo, giocata sull'immediatezza e sulla freschezza, non sulla maturità. Alla vista lo spumante è di colore giallo paglierino con riflessi dorati, percorso da un perlage abbastanza fine e di buona persistenza. Al naso propone un quadro essenzialmente dolce con toni minerali di selce a introdurre note di pandolce, mandorla, vegetalità di rovo, salvia e ginepro e poi un frutto di pesca, pera, arancia e cedro. La bocca è morbida all'ingresso, sorretta da una buona freschezza e bel volume, il tutto a formare un assaggio improntato sulla facilità di beva. Quando poi la morbidezza iniziale si affievolisce, il vino sottolinea ancor più le sue caratteristiche di fresca bevibilità. Il retrolfatto ripercorre le note di agrumi, vegetalità, toni di pandolce, mineralità e vaghe tostature.



VINTAGE BRUT 2002 CHAMPAGNE AOC

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

12% vol - € 44,00
Uvaggio: pinot nero 60%, chardonnay 33%, pinot meunier 7%

Un vero colosso della Champagne, di proprietà del gruppo Lvmh, Veuve Clicquot Ponsardin controlla 515 ettari nella zona di Reims, precisamente a Oger, Bouzy e Le Mesnil, ed è l'azienda che ha dato immortalità alla prima donna imprenditrice, Barbe Nicole Ponsardin, vedova del figlio del fondatore, che guiderà la maison con competenza e fermezza. Lo stile di Veuve Clicquot Ponsardin vede Champagne ricchi ed eleganti al contempo, inoltre la maison ha sempre espresso uno spirito innovativo senza pari come testimonia la realizzazione già nel 1775 del primo Rosé. Nel 1810, realizza il primo Champagne millesimato e nel 1816 inventa le pupitre e, proprio in quegli anni, nel cortile della maison pare sia nata la pratica del *sabrage*, ovvero l'apertura della bottiglia con la sciabola. Il Vintage 2002, le cui uve provengono da 17 cru, tra *grand e premier*, ha un approccio dolce e accattivante al naso, non urlato ma piuttosto suggerito con decisione. In bocca il vino è giovanissimo, ma già ben intessuto e senza spigoli, caratterizzato da una progressione costante. Un bel paglierino deciso con lievi riflessi oro colora il calice. Al naso è dolce e di buona intensità, con note di pasticceria da forno e con nocciola e mandorla in primo piano. Poi il quadro coinvolge il frutto che s'articola in toni di arancia, ananas, banana, pesca bianca, pera, mela golden e poi salvia, felce, ancora sentori di torrone bianco e una mineralità di fondo che accompagna l'intera fase. L'ingresso in bocca è subito molto fresco, ma comunque in un contesto morbido e di volume, ben arricchito da un'elegante sapidità tattile. Per via retronasale conferma sia il frutto, in primo piano, sia le note di torrone e lieve la pasticceria.



CUVÉE PERLE D'AYALA MILLÉSIMÉ BRUT 2001 CHAMPAGNE AOC

AYALA

12% vol - € 106,00
Uvaggio: chardonnay 80%, pinot nero 20%

La maison è stata fondata nel 1850 da Edmondo Ayala, originario della Colombia, che cominciava così la sua avventura a Château d'Aÿ, proprietà del visconte di Mareuil. Il vino di Ayala ebbe subito grande successo soprattutto nel mercato inglese. Dopo la morte del fondatore, l'azienda visse alterne fortune fino all'acquisto da parte della famiglia Ducellier (Château La Lagune), che ha dato stabilità alla produzione e un buon livello qualitativo. Oggi la maison è di proprietà del gruppo Bollinger-Sjb e, nonostante il passaggio di mano, è rimasta una delle poche cantine "indipendenti", che produce con uve provenienti dai suoi 153 ettari di proprietà. La Cuvée Perle 2001, dopo sei anni sui lieviti, è un vino giocato sulla finezza, articolato e di buona profondità, che presenta un tratteggio minerale carnoso e descrive un insieme giovane, non ancora perfettamente amalgamato. La finezza e l'eleganza sono i temi principali della bocca, che non vuole stupire ma accompagnare. Di colore giallo oro verde, il bicchiere è percorso da un perlage copioso e persistente. L'olfatto è dolce e dai tratti golosi nel disegnare un quadro fine, caratterizzato dal frutto, alla pasticceria, con una mineralità al centro della fase attorno alla quale girano tutte le percezione. Riconosciamo sentori di mandorla, pasta choux, glassa al limone, crema inglese, pancarré e poi pesca bianca, ananas, arancia bionda, melone bianco, pera, fico bianco e ancora biancospino e vegetalità di timo, gesso, pomice, ardesia e cipria. Al palato il vino è di stoffa elegante, fresco, equilibrato, di bella sapidità, sempre vivace per un'acidità mai prevaricante e caratterizzato da una carbonica cremosa. Gli aromi di bocca confermano le dolcezze prima avvertite, sempre attraversati dalla bella componente minerale.



OR BRUT 2000 CHAMPAGNE PREMIÉRE CRU AOC

GASTON CHIQUET
12,5% vol - € 50,00
Uvaggio: pinot nero 60%, chardonnay 40%

La maison appartiene alla famiglia Chiquet che realizza Champagne vinificando ed elaborando le uve dei suoi 22 ettari di vigneto. Le prime vigne risalgono al 1746 anche se il marchio nasce nel 1935 opera proprio di Gaston Chiquet. Oggi Antoine e Nicolas Chiquet assicurano la continuità sia nella proprietà sia nella tradizione di questa bella maison. I vitigni utilizzati sono quelli classici e tradizionali della Champagne; tutti allevati nei comuni di Hautvillers, Dizy e Mareuil-sur-Aÿ. Una curiosità degna di nota è l'applicazione alla base di ogni tappo, di un disco di silicone che impedisce il contatto tra il sughero e lo Champagne, evitando così che un tappo difettoso possa alterare il vino. Articolato e profondo questo Brut 2000, è caratterizzato da un naso che riesce a esprimere delle freschezze fruttate dolci, accompagnate da toni officinali e minerali. La bocca è giocata sull'equilibrio e la buona tessitura e conferma la bella profondità già percepita all'olfatto. Un calice dorato luminoso, attraversato da un perlage fine e persistente si apre al naso dolce e di gran carattere. Il quadro aromatico si apre su toni vegetali di aloe, ginepro e officinali di ruta, verbena, genziana, ben fusi con il frutto che ricorda pesca, arancia, kumquat, nespola, gelso, uva spina, albicocca e ananas disidratate e poi panettone, miele e zenzero, con una bella mineralità di fondo. La bocca è equilibrata, di bella tessitura, fresca e di elegante sapidità, a formare un insieme di golosa bevibilità. Il retrolfatto ripropone il frutto, le vegetalità "condite" dai tratti officinali, note di pasticceria lievitata, confetto e l'importante mineralità.



RÉSERVE MILLÉSIMÉE BRUT 2000 CHAMPAGNE AOC

PHILIPPONNAT
12% vol - € 64,00
Uvaggio: pinot nero 70%, chardonnay 30%

Le vigne di Philipponnat si trovano sui territori di Mareuil, Aÿ, Mutigny e Avenay, ricchi di *premier e grand* cru. L'azienda è molto antica, risale infatti al 1522, e oggi gli ettari di proprietà sono 17, tra cui compare il famoso Clos des Goisses, acquisito nel 1935 e vigna considerata unica per le sue qualità (vedi "Cucina & Vini" 102, con la verticale di questa etichetta). Lo stile dell'azienda ricerca eleganza nell'assaggio, senza tralasciare buone strutture di fondo; infatti l'enologia dell'azienda è poco interventista e si punta molto sugli aspetti della fisica della vinificazione. La fermentazione malolattica è sempre svolta, salvo per il Clos des Goisses, e i dosaggi estremamente bassi, per non "mascherare" l'anima di ogni vino. La Riserva 2000 è dotata di un naso articolato, dolce, piuttosto seducente, che lascia scoprire sempre nuovi aromi; e poi la bocca è strutturata e giovanissima, caratterizzata da un'acidità decisa, sostenuta dalla sensibile sapidità nel dare virilità al vino. Sboccato nel luglio del 2007 alla vista è di colore giallo dorato con perlage fine e di buona persistenza. All'olfatto il vino è caratterizzato da un impatto dolce e tostato, di miele e frutta secca, che solo in seconda battuta lasciano spazio al frutto più fresco; il tutto è attraversato da decise mineralità calcaree. Riconosciamo toni di mela infornata, agrumi canditi, uvetta, marmellata di agrumi, pasticceria lievitata, granatina, gelatina di limone, nocciola e mandorla, anche pralinate, note di tè, tabacco e ananas. Al gusto è molto fresco, sapido, di bella struttura anche se tutto improntato su un assaggio che evidenzia ancora una certa gioventù del vino. Il retrolfatto è caratterizzato da ritorni fruttati più freschi rispetto alla via diretta, dove spiccano limone, cedro, ananas e un finale decisamente minerale.



LA GRANDE ANNÉE BRUT 1999 CHAMPAGNE AOC

BOLLINGER
12% vol - € 110,00
Uvaggio: pinot nero, chardonnay

Solo, si fa per dire, nel 1829 questa famosissima maison di Champagne prese il nome di Bollinger, da Jacques Placide Bollinger, genero del fondatore Athanase Louis Emmanuel conte di Villermont. Oggi sono tre le famiglie proprietarie di questa cantina: d'Hautefeuille, Bizot e Montgolfier. La base operativa della maison si trova ad Aÿ, ed è proprietaria del 75% dei vigneti dai quali provengono le uve, il restante è in locazione a contadini che da anni lavorano in esclusiva per l'azienda. Tante le particolarità che distinguono questa maison, dall'utilizzo del tappo in sughero per la maturazione dei millesimati, sino a vantare l'esclusiva su un vigneto cinto da mura (*clos*) in cui sono allevate uve prefilosseriche, usate per lo Champagne Vieilles Vignes. La Grande Année è la quintessenza del millesimato, accattivante e affascinante al naso, riesce a coniugare potenza espressiva con grande eleganza. In bocca coinvolge per struttura e dinamica, progressione e larghezza gustativa, che riescono ad alimentare un retrolfatto ampio e lunghissimo. Un assaggio importante e seducente di un vino di grande carattere, capace di coinvolgere e di invitare veramente alla beva. Sboccato nel luglio 2008, nel calice è giallo dorato luminoso, dotato di una carbonica sottilissima e molto copiosa. L'approccio olfattivo è subito largo e profondo, intenso e dolce nel suo esprimersi con toni pasticceria in primo piano che apre poi al frutto, articolato, alle tostature e le eleganti mineralità. Si avvertono toni di panettone, panforte, nocciola tostata, madalainette, confetto, agrumi canditi, e poi ananas, pesca, nespola, pera, melone, arancia, fichi infornati e ancora golose note di rosolio e mineralità sottili. Al palato in vino è subito morbido, equilibrato, di razza, elegante e potente al contempo, dalla carbonica quasi eterea per sottigliezza. Il retrolfatto è di grande persistenza e conferma tutto il quadro della via diretta con frutto, pasticceria e tostature che si avvicendano sempre avvolte dalla sottilissima mineralità.



BLANC DE BLANCS BRUT 1999 CHAMPAGNE AOC

DELAMOTTE

12% vol - € 65,00
Uvaggio: chardonnay 100%

Delamotte nasce nel 1760 a Les Mesnil-sur-Oger ed è una delle più belle espressione del terroir della Côte des Blancs, dove lo chardonnay trova in Champagne la sua massima espressione. Gli ettari condotti sono 121 e lo stile aziendale ricerca eleganza, finezza e freschezza, caratteristiche che, data la forza delle componenti acido-sapide nelle uve provenienti dalle vigne di Mesnil-sur-Oger e Avize, non mancano certo nelle etichette della maison, che nel 2007 ha prodotto un giro d'affari di 249 milioni di euro. Un po' timido al naso, questo Millesimato, ha una veste olfattiva articolata ma di lettura non immediata. In bocca è più espresso anche perché si appoggia su un equilibrio fondato sulla freschezza senza spigoli. Nell'insieme è un vino che si fa bere. Nel bicchiere è paglierino carico con riflessi verdolini, caratterizzato da una carbonica sottile e di buona persistenza. Al naso dopo un primo approccio vegetale, il vino propone sentori minerali e quindi tostature di nocciola, poi mela, pera, nespola, cachi, cedro, biscotti e nuance di frolle. Al palato è fresco, diretto, sapido, equilibrato, tutto incentrato sull'immediatezza di beva, dotato di una struttura agile che apre a un retrolfatto coerente nel rimarcare le note fruttate e la biscotteria, con tratti minerali sottili a condire l'insieme.



MILLÉSIMÉ BRUT 1999 CHAMPAGNE AOC

LAURENT-PERRIER

12% vol - € 68,00
Uvaggio: chardonnay 52%, pinot nero 48%

Questa maison di Tour-sur-Marne, area dove si incontrano le tre grandi zone della Champagne, Montagne del Reims, Côte del Blancs e Vallée de la Marne, è una rinomata azienda familiare che controlla 150 ettari di vigna e propone vini piacevoli, nati da una solida tradizione e dall'uso di dosi massicce di chardonnay. La nascita risale al 1821 a opera del mastro imbottigliatore Alphonse Pierlot, che lascerà la maison in eredità al proprio capo cantiniere Eugène Laurent. Dopo la morte di quest'ultimo la casa è stata condotta dalla moglie Mathilde-Emilie Perrier, energica donna dello Champagne che nel 1914 stabilisce il record delle 50.000 casse prodotte. Tra le due guerre, la maison è ceduta alla famiglia Nonancourt, che la possiede tuttora. Successivamente la cantina è stata condotta da Bernard Nonancourt che ha saputo farla crescere. Il Vintage 1999, che sosta sui lieviti per 7 anni e proviene dai cru più prestigiosi della Montagna di Reims (Verzy, Verzenay, Ambonnay e Tours-sur-Marne) oltre ai vigneti della Côte des Blancs di Mesnil, Cramant, Oger e Chouilly, palesa subito eleganza, ampiezza e avvolgenza quali tratti distintivi del naso. Il passaggio in bocca è soffice e senza spigoli e conferma lo stile dell'olfatto in un approccio gustativo largo e progressivo, di appeal sensuale. Un vino di grande beva, un grande assaggio. Di colore giallo dorato luminoso con perlage sottile e copioso. Al naso è fresco e dolce, nel proporre un quadro vegetale e fruttato che lascia poi spazio alle note di panificazione e alle tostature di mandorla e nocciola. All'inizio avvertiamo aromi di salvia, timo e felce, per poi passare a croccanti percezioni di banana, agrumi, mela, pesca bianca, ananas e susina, sfumati da burro e vaniglia. In bocca il vino si presenta di volume, equilibrato, fresco, di delicata sapidità e regala un assaggio goloso ed elegante al contempo per una bevibilità eccezionale. Il retrolfatto è coerente con la via diretta, dolce nel frutto in piena maturazione e nelle note di vaniglia e biscotto, sempre attraversate da una fine mineralità.



MILLÉSIMÉ BRUT 1999 CHAMPAGNE AOC

G.H. MUMM

12,5% vol - € n.c.
Uvaggio: pinot nero 64%, chardonnay 34%

Questa famosa maison di Champagne conta 218 ettari, classificati al 98% tra i cru, situati principalmente tra 8 rinomati *grand* cru: Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Avize, Cramant e Mailly-Champagne. Il vigneto della Maison G.H. Mumm copre il 25% del fabbisogno della produzione. La data di nascita ufficiale dell'azienda è il 1827 e già nel 1874 Mumm realizza il suo primo millesimato. Da allora ad oggi la maison ha prodotto solo 53 vintage in ben 130 anni. Il rispetto dell'andamento del millesimo è preso quindi molto sul serio, il resto lo fa la composizione della cuvée che coinvolge i migliori cru aziendali sia per il pinot nero che per lo chardonnay. Sette anni sui lieviti rendono il millesimo degno dei suoi predecessori, una stirpe piuttosto rara per questa cantina. Il Mumm 1999 ha un naso articolato, intrigante, suadente e disponibile, non smaccato ma discreto. L'assaggio sfuma senza gradini in bocca, dove si caratterizza per una buona e vivace dinamica gustativa, che sostiene buon equilibrio e persistenza aromatica. Di colore dorato pieno con perlage fine e di bella persistenza. Al naso è dolce, contraddistinto da toni di zucchero a velo, pasticceria lievitata, confetto e poi arancia, pesca, ananas, banana, nespola, melone bianco, cedro e ancora pinoli, lieve vaniglia e mineralità di pomice. La bocca è equilibrata, fresca, sorretta da un'integrata sapidità che poggia su una trama media. Al retrolfatto conferma essenzialmente il frutto, accompagnato dalla pasticceria lievitata da un finale minerale.



GRAND BRUT MILLÉSIMÉ 1998 CHAMPAGNE AOC

PERRIER-JOUËT

12,5% vol - € n.c.
Uvaggio: pinot nero 40%, chardonnay 30%, pinot meunier 30%

La maison nasce nel 1811 e possiede 65 ettari di proprietà che coprono il 40% del fabbisogno aziendale, che supera i tre milioni di bottiglie annue. Eleganza e distinzione sono le parole d'ordine di questa cantina, nota anche per le serigrafie sulle bottiglie che riproducono immagini della belle epoque, periodo d'oro dello Champagne di cui questa maison ne ricorda i fasti con il suo vino di punta, la Cuvée Belle Epoque appunto. Il primo millesimato dell'azienda fu realizzato nel 1874 e dopo esser stato battuto all'asta di Christie's nel 1885 è passato alla storia come lo Champagne più caro al mondo. Il vintage 1998, quasi esclusivamente proveniente da appezzamenti grand cru, non appena lo si avvicina al naso è caratterizzato da una sensazione di eleganza data dalla bella e larga fusione tra mineralità, tostature e frutto. La bocca propone un equilibrio dai risvolti sensuali in un contesto dotato di vivacità e progressione che libera una lunghissima persistenza aromatica. Veramente un grande assaggio. Alla vista è giallo dorato con una carbonica fine e persistente. Al naso è intenso ed elegante nella sua espressione tostata, fruttata e di pasticceria. Un quadro di estrema nettezza propone toni maturi e croccanti di mela, pesca, cedro, pompelmo, ananas, mandorla fresca, uva spina, ribes bianco e bacca di sambuco e poi anice, zenzero, golosità di pan brioche e burro. Completano il quadro toni di uva passa, nocciola tostata, cioccolato bianco, caramella d'orzo e cannella anche in confetto. In bocca è suadente, morbido, di grande equilibrio gustativo, fresco, sapido e caratterizzato da una struttura che spicca per rotondità. Il retrolfatto è potente e persistente nel percorrere toni di pasticceria, golosità fruttate ed eleganti tostature che vanno a chiudere in dolcezza.



BRUT 1997 CHAMPAGNE AOC

JACQUESSON

12% vol - € 136,00
Uvaggio: chardonnay 55%, pinot nero 45%

Questa maison di Champagne risale al 1789, fondata da Memmie Jacquesson, in quel di Dizy. Jacquesson, grazie a Napoleone, diventa subito popolarissima, l'imperatore la elegge a sua azienda favorita e sceglie i suoi Champagne per il matrimonio con l'arciduchessa d'Austria, premiandola inoltre con una medaglia d'oro quando si reca in visita alle cantine. La maison cresce con il figlio Adolphe, che pianta nuovi vigneti con la consulenza del famoso dottor Guyot. Il figlio di Memmie dà inoltre un'impronta di alto livello alla cantina che si mantiene ancora oggi su una produzione di circa 350.000 bottiglie. I vini base degli Champagne Jacquesson sono vinificati in legno e successivamente sono caratterizzati da un dosage estremamente basso che ne sottolinea la personalità da grande vino. Il lungo invecchiamento in cantina fa poi il resto in fatto di equilibrio. Il millesimato è prodotto solamente in annate eccezionali, in cui Jacquesson crea un assemblaggio delle sue migliori botti di vini Grand Cru, ai quali vengono aggiunte talvolta le parcelle migliori di Dizy, tutte premier cru. Subito pronto, nitido e disponibile, è leggiadro e fragrante, accattivante nello stile. La bocca è cremosa e seducente all'ingresso, dotata di una tessitura media e di freschezza e vivacità decise, ma non spigolose che alimentano un bel bouquet. Sboccato alla fine del 2007 alla vista è giallo dorato con riflessi oro antico. L'olfatto è di bella forza aromatica, accattivante e di immediata lettura: dolce e fragrante, propone percezioni floreali di lavanda, acacia e poi ananas, banana, pesca, arancia, quindi agrumi canditi, vaniglia, pandolce, mandorla in confetto, marzapane e torrone bianco. Al palato è fresco, sapido, all'inizio equilibrato, di buona stoffa ma dalla tessitura media, con la componente acida che nel finale mostra ancora una certa giovinezza. Coerente il retrolfatto, ripercorre i sentieri aromatici della via diretta con frutta e pasticceria davvero in bella mostra.



BLANC DES MILLÉNAIRES VINTAGE BRUT 1995 CHAMPAGNE AOC

CHARLES HEIDSIECK

12% vol - € 105,00
Uvaggio: chardonnay 100%

L'anno di fondazione di questa mitica maison è il 1851, grazie alla volontà di Charles Heidsieck e il cognato Ernest Henriot. Lo studio dell'assemblaggio e il tempo impiegato per la maturazione dei vini sui propri lieviti sono le carte vincenti di una maison che fa stile, davvero unica nel panorama dello Champagne. Oggi l'azienda fa parte del gruppo Rémy-Cointreau, controlla 65 ettari e vende annualmente più di un milione di bottiglie. Il Blanc de Millénaires è una cuvée mitica, realizzata assemblando gli chardonnay dei migliori 5 cru della Côte des Blancs (Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger e Vertus). Dopo la presa di spuma il vino matura per 10 anni sui lieviti nelle antiche cantine gessose dell'azienda di origine gallo-romana. Al naso esprime subito tostature e mineralità e poi svela la pasticceria. Si avvertono sensazioni articolate, profonde e complesse, che invitano all'assaggio. Una volta in bocca il vino si manifesta di grande equilibrio e rigore, ma non nasconde la complessità, vero tratto distintivo di questo 1995. È di un bel giallo dorato con perlage sottile e persistente. Il naso è intenso, tostato e minerale in prima battuta, con il frutto maturo, secco e la pasticceria in seconda battuta. Riconosciamo note di crème caramel, pasticceria lievitata, nocciole e mandorle tostate, lieve caffè e cacao, biscotteria al burro, bignè alla crema, noce brasiliana, agrumi canditi, ananas, banana, pesca gialla, mela infornata, marmellata di cedro e toni di pomice e selce. In bocca il vino è potente, equilibrato, di cremosa carbonica, fresco, sapido e capace di proporre un retrolfatto caratterizzato dai ritorni fruttati dolci, le tostature e la pasticceria; il tutto percorso da sottili mineralità.



GRAN CUVÉE ROSÉ BRUT 2004 FRANCIACORTA DOCG

BELLAVISTA

12,5% vol - € 38,00
Uvaggio: pinot nero 50%, chardonnay 50%

Questa straordinaria azienda di Franciacorta produce un rosato sin dal 1979. È un vino che non nasce quindi sulla scia della moda attuale ed è quindi scevro da qualsiasi manierismo, ovvero non è un rosato dai toni dolci e accattivanti, ma un prodotto importante, complesso e profondo, in grado di sollecitare in modo insolito sia il naso che la bocca, capace di stimolare gli angoli più remoti del gusto e di esaltare ed esaltarsi sia da solo che in compagnia. Un rosato di rara eleganza e piacevolezza, che stupisce esperti e meno esperti. Sboccato nel 2008, è di colore buccia di cipolla chiaro, percorso da bollicine sottili, copiose e di buona persistenza. Al naso è interessante, amalgamato, caratterizzato da eleganti aromi d'arancia, pesca, mela, ribes rosso, quest'ultimo in primo piano, tamarindo, chinotto, lampone, confettura di fichi, melagrana, albicocca, anche essiccata; il quadro poi si allarga e guadagna in profondità grazie a toni di macchia, di bacche di mirto, cedro e arancia canditi, ciliegie in sciroppo e di pinoli, con nuance di marron glacé e vaniglia, tostature articolate e fini..., insomma divertitevi a scoprirlo. Elegante, morbido, d'effervescenza sottile, impatto ampio e fresco, è dotato di una sapidità tattile e setosa e di un equilibrio tali da riuscire a sollecitare aromaticità complesse che partono con la mandorla, il caramello e via via si ritrovano i frutti scoperti al naso, con toni minerali, golosità di panettone e tanto altro ancora, con una persistenza importante giocata sul frutto. Niente cedimenti niente sbavature, un vero campione.



FRANCIACORTA BRUT 2004 DOCG

CA' DEL BOSCO

12,5% vol - € 31,00
Uvaggio: chardonnay 55%, pinot nero 30%, pinot bianco 15%

Ca' del Bosco nasce nel 1968 ed è indiscutibilmente una delle protagoniste più importanti del successo della Franciacorta, processo che ha visto in prima linea il suo fondatore Maurizio Zanella, che dirige l'azienda. È una realtà che s'ispira al modello francese e mette sul mercato circa 1.200.000 bottiglia l'anno, con un senza annata base prodotto in oltre 500 mila pezzi. È un'azienda molto attenta alle innovazioni, che fa da traino in tuta la denominazione per l'introduzione di nuovi passaggi e mezzi nel processo di spumantizzazione, una sorta di parco tecnologico di un processo che vuole "rovinare" meno possibile quanto di straordinario c'è nell'uva. Un millesimo eccellente il 2004, che si distingue per il naso inebriante e raffinato che invoglia all'olfazione senza stancare mai, per una progressione che continua in bocca senza soluzione di continuità; qui regna la finezza e la freschezza in un contesto equilibrato e giovane che garantisce un potenziale importante. Sboccato nella primavera del 2008, ha un perlage fine e persistente che illumina il calice di colore giallo dorato. Il naso è intenso, elegante nell'impatto accattivante, già di grande disponibilità. Un frutto polposo, integro, subito in primo piano, caratterizzato da netti riconoscimenti di pesca, gelso, melone bianco, mela in tutte le sue espressioni, albicocca e prugna bianca, accompagnato da note di pasticceria con crema agli agrumi, pane all'uva e torrone, da delicati toni di menta e salvia e ancora sfumato da caffè, zenzero caramellato, cannella e cardamomo in un contesto voluttuoso. In bocca si distingue per volume, morbidezza e mineralità, caratteristiche tutte spinte che promettono un futuro radioso. Il retrolfatto corrisponde perfettamente al naso, riproponendo la frutta, le dolcezze, con una persistenza infinita.



RISERVA NOBILE BRUT 2004

D'ARAPRÌ

12,5% vol - € 22,00
Uvaggio: bombino bianco

La passione e l'amore per le bollicine hanno spinto i tre amici Girolamo D'Amico, Luis Rampini e Ulrico Priore a cimentarsi nella produzione di spumanti metodo classico in un territorio non certo di tradizione per questa tipologia. Ciononostante la ricchezza delle uve autoctone come il bombino bianco e il montepulciano insieme all'internazionale pinot nero hanno dato nel tempo dei risultati sempre più interessanti, tanto da far diventare questa piccola cantina di San Severo, 7 ettari di vigna e 78.000 bottiglie, una delle migliori aziende italiane di spumante. Eleganza, equilibrio, compostezza, la Riserva Nobile è un vino che coinvolge per il grande bilanciamento gustativo e che si magnifica a tavola con delle doti di flessibilità straordinarie. Di colore dorato chiaro e cristallino, con perlage sottile e di bella verve, il nostro campione, sboccato nel 2008, al naso mostra una veste giocata subito su toni di pasticceria al burro, pan di Spagna, torrone bianco, marzapane, pandoro, che si fondono con un frutto deciso e articolato di banana e ananas, anche disidratati, pesca, melone, agrumi canditi, uva passa, fico bianco fresco e in marmellata e poi vaniglia, cannella, anche in confetto, distillato di pera, caramella mou, croccante di mandorle e nocciole, a descrivere con grande progressione un'ampiezza fuori dal comune. In bocca il vino vanta una tessitura elegante e fresca grazie alla vivace acidità e alla fine sapidità, con un'effervescenza sottilissima, grande morbidezza e rigore gustativo che riportano un quadro profondo, dalle mineralità in bella evidenza, in un contesto sempre vanigliato, caratterizzato da un frutto fresco e articolato.



ALIGI SASSU PAS DOSÉ 2004 FRANCIACORTA DOCG

MAJOLINI
13% vol - € 26,00
Uvaggio: chardonnay

È un'azienda che nasce da una passione condivisa da una famiglia intera, che si occupava di vino per diletto e nel 1981 fonda questa cantina. Una realtà da 250.000 bottiglie (4/5 di Franciacorta) che negli ultimi 10 anni ha fatto passi da gigante riuscendo a costruire una gamma ampia e tutta di alto livello. Posta nella zona più orientale della denominazione, domina dalla sua posizione un anfiteatro naturale in alta collina e per rendere lo spettacolo ancora più indimenticabile ha posto davanti alla struttura una scultura di un importante artista sardo, Aligi Sassu, che rappresenta due cavalli imbizzarriti. Ecco spiegata l'etichetta di quello che è il vino più complesso dell'azienda, già premiato in un'altra edizione di Bere spumante, un grande non dosato, espressione territoriale più decisa di un Franciacorta, un vino con un ritmo veramente elegante. È importante e non fa nulla per dissimularlo, sia per un naso articolato e intenso, che per un corpo di spessore. Elegante e al contempo di sostanza, mostra una progressione di grande equilibrio, senza spigoli, che esprime come pochi l'essenza del grande non dosato. Nel bicchiere è di colore giallo paglierino con riflessi dorati e perlage fine e di buona persistenza. All'olfatto è fresco e ricco nelle note fruttate e di pasticceria, queste ultime ben articolate. Sono netti i toni di arancia, ciliegia sotto spirito, frutta candita, uva spina, mela, pera, ananas, banana, pesca, anche sciroppata, così come quelli di torta di mele, torta margherita, pane all'uva e strudel. In bocca è cremoso, morbido, fresco e di struttura, di sapidità setosa. Il retrolfatto è coerente, si sviluppa in profondità, sostenuto da un'elegante vena minerale, e tesse un profilo aromatico articolato che sosta lungamente nel cavo orale.



CLASSESE BRUT 2004 OLTREPÒ PAVESE DOC

TRAVAGLINO
12,5% vol - € 25,00
Uvaggio: pinot nero 70%, chardonnay 30%

Vincenzo Comi, titolare di questa bella azienda di Calvignano, di proprietà della famiglia dal 1880, è da sempre un innovatore e un apripista per tutto il territorio. Sin dagli anni Sessanta si è concentrato sulla ristrutturazione del complesso aziendale, dei vigneti e della cantina. Per quel che concerne lo spumante, ha subito puntato sulla Doc Oltrepò Pavese, cercando un'interpretazione fortemente territoriale, ma soprattutto uno stile di equilibrio e pienezza, caratteri che si manifestano con forza in questo Millesimato, un prodotto che rivela una personalità decisa ed elegante, sostenuta da una gestione da manuale dei legni di elevazione dei vini base. Eppoi la grande annata, che un'azienda con una tradizione di oltre 120 anni non poteva lasciarsi scappare. Un bicchiere giallo dorato pieno e luminoso regala una carbonica sottile e di bella persistenza. Al naso questo vino esprime un iniziale quadro di tostature e toni di panificazione che via via sfuma in un insieme di bella complessità e articolazione nell'intercettare note di menta e after eight, accompagnate da mineralità, pasticceria da forno e caffè per poi "pennellare" un frutto profondo nei richiami a pesca, albicocca, melone, susina e mela che sfumano in vaniglia, cannella, zenzero e nocciola secca, con nuance di slivoviz. L'approccio gustativo, dinamico e vibrante, anche se rivela la gioventù del vino è cremoso, di bella trama, fresco e caratterizzato da una carbonica molto sottile, a formare un assaggio già pieno. Le tostature al retrolfatto sono perfettamente fuse con le spezie e il frutto, per un insieme di bella persistenza e di beva veramente godibile.



FRANCIACORTA SATÈN 2004 DOCG

VILLA
12,5% vol - € 22,00
Uvaggio: chardonnay

Fondata nel 1960, è un'azienda da circa 200.000 bottiglie condotta dalla famiglia Bianchi. È una realtà particolare perché la produzione di bollicine prevede solo millesimati, vini quindi più legati all'andamento delle stagioni. La nostra guida con la sua storia di 7 anni è una testimonianza palese delle capacità aziendali perché non c'è stata edizione di Bere spumante che non abbia visto almeno un premiato di Villa, andando di anno in anno a gratificare 6 etichette diverse, incluse tipologie quali extra dry e demi sec. Ciò che caratterizza questo Satèn, e un po' tutta la gamma aziendale, è l'eleganza di beva, l'equilibrio, una struttura adeguata ma mai muscolare e una bella tessitura acida che favorisce l'evoluzione in vetro. Un grande naso quello del Satèn di Villa, che sfuma nella bocca senza alcun gradino o esitazione, espandendo le aromaticità olfattive. E in bocca, un'acidità vibrante ma mai prevaricante sostiene l'assaggio di un perfetto Satèn, garantendogli lunga vita. Una volta versato, il nostro calice si tinge di un bel colore giallo paglierino carico, luminoso, percorso da un perlage continuo, sottile e persistente. Sboccato nel dicembre del 2007, questo Millesimato si offre all'olfatto in maniera intensa e accattivante: un'articolata percezione di mela, che va dalla freschezza del frutto appena colto fino al distillato, passando al frutto infornato e in pasticceria, è fusa a banana, ananas, pesca, arancia, cedro, cachi, albicocca e nespola, con nuance di dattero fresco, susina, melone e gelso, poi si scopre la cannella, con vaniglia, mandorle e nocciole pralinate, una delicata nota di latte di mandorle e plum-cake, per un insieme goloso e seducente, rinfrescato da una bella verve minerale e da eleganti florealità di rosa e mughetto. Al gusto è sulla stessa lunghezza d'onda, cremoso, fresco ed equilibrato, per un insieme che è un tutt'uno con il naso, anche se, nel prosieguo dell'assaggio, l'acidità si fa sentire. Il retrolfatto è altrettanto dolce e in linea con gli aromi del naso, con la componente fruttata chiara e leggibile e finale su una leggera nota minerale. Buona la persistenza.



ÉCRU NATURE 2003
OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO DOC

ANTEO
12,5% vol - € 16,50
Uvaggio: pinot nero

Questa cantina, di proprietà della famiglia Cribellati si trova in un'oasi naturale, nell'area orientale del comune di Rocca de' Giorgi, zona considerata la più vocata per l'allevamento del pinot nero in tutto l'Oltrepò Pavese. Fondata nel 1981 da Trento Cribellati questa cantina realizza oggi oltre sette tipologie di spumante tra metodo classico e Charmat, anche vini fermi tradizionali dell'Oltrepò Pavese. L'Écru è uno dei fiori all'occhiello della proposta di Anteo, un vino prodotto solo nelle annate migliori ed elaborato senza l'aggiunta di *liqueur d'expédition*, puntando quindi tutto sulla ricchezza e la complessità di una materia prima eccezionale. È un vino che si concede subito e con grande eleganza, grazie all'eccellente amalgama di aromi che si avvicendano continuamente al naso. Al gusto esprime suadente finezza, acidità croccante, buon equilibrio e seducente eleganza. Alla vista è giallo dorato intenso percorso da una carbonica sottilissima e persistente. Al naso è subito accattivante, dolce e invitante nel suo amalgama aromatico, anche se rapisce subito per le tostature golose che ricordano biscotti, crosta di pane e panettone, coadiuvate dal frutto di agrumi (pompelmo e arancia) anche canditi, pesca, melone, lieve albicocca, mela e nespola, con vegetalità di melissa e salvia che percorrono tutta la fase insieme a una bella mineralità; sentori di caramella mou, vaniglia e cannella completano un insieme davvero articolato. Fresco e fitto nella tessitura, in bocca è morbido e caratterizzato da una carbonica di grande finezza tattile, è elegantemente sapido su una base di medio corpo. Al retrolfatto il frutto fresco si sviluppa, ma non mancano le dolcezze dei ritorni di pasticceria. Un vino importante in un'annata difficile, particolarmente calda e siccitosa.



TRENTO RISERVA BRUT 2003 DOC

LETRARI
12% vol - € 21,80
Uvaggio: chardonnay 60%, pinot nero 40%

Leonello Letrari, proprietario della cantina insieme alla figlia Lucia, può essere definito senza ombra di dubbio uno dei padri dello spumante italiano di qualità. Negli anni Cinquanta infatti, insieme ad altri quattro soci, realizzò il famoso Equipe 5, un metodo classico simbolo, insieme alla Riserva del Fondatore di Ferrari, dello spumante italiano di qualità. L'etichetta ebbe talmente successo che negli anni Sessanta arrivò a toccare una produzione di 500.000 bottiglie, un numero enormemente grande in Italia per quel tempo. Storia a parte, oggi l'azienda Letrari conta una produzione annuale di 180.000 bottiglie, di cui circa il 10% di metodo classico, tutte testimoni della tradizione enologica del Trentino. Un grande vino questa Riserva, che non smette di sedurre di anno in anno, con una suadenza insieme a un carattere che lo rendono diverso. Un vino non urlato, ma che manifesta la sua finezza con intensità e decisione a rimarcare che non si tratta di un fatto isolato, ma di un modo di concepire un Trento che fortunatamente comincia a essere condiviso da tanti produttori. Sboccato nell'aprile del 2008 alla vista è di colore giallo paglierino brillante con riflessi oro verde e perlage sottile e persistente. L'olfatto mostra subito una stoffa elegante ed è caratterizzato da un amalgama tra fiori, frutta, spezie e tostature mai roboante ma di grande souplesse nell'incedere aromatico. I fiori declinano note di biancospino, lavanda e rosa, accompagnate da toni di salvia, macchia, melissa e poi pesca, pompelmo, cedro, mandorla, anche in confetto e pralinata, mela, ananas, melone e ribes bianchi, zenzero, pan di Spagna e fini mineralità. Al gusto conferma la foggia elegante del naso; è equilibrato, morbido, di spalla acida ben bilanciata dal corpo e di straordinaria beva. Al retrolfatto il frutto è davvero persistente, attraversato dall'elegante mineralità tattile e accompagnato da note di pasticceria; il tutto in un quadro un filo meno dolce rispetto alla via diretta.



COMARÌ DEL SALEM
EXTRA BRUT 2003
FRANCIACORTA DOCG

UBERTI
13,5% vol - € 32,00
Uvaggio: chardonnay 80%, pinot nero 20%

È un'azienda con radici antichissime principalmente dedita al Franciacorta e che ha una produzione di quasi 150.000 bottiglie di vino spumante. A conduzione prettamente familiare, propone vini di grandissima personalità, con delle punte che sono dei veri e propri pezzi unici a livello mondiale come il Comarì del Salem, un prodotto che coniuga potenza con eleganza, premiato dalla nostra guida per cinque volte. E la sua pienezza gustativa si poggia su una tessitura acida straordinaria che gli dona capacità evolutive in bottiglia fuori dal comune. Un vino unico, non smetteremo mai di ripeterlo, un'interpretazione del territorio per certi versi assoluta e irripetibile, che anche quest'anno ci regala una delle migliori bollicine d'Italia. Al naso è goloso, ricco, largo, capace di distendere una muscolarità aromatica piena e vigorosa, concedendosi al contempo potente e dinamico. All'altezza la bocca, dove è, come sempre, grasso ed elegante allo stesso tempo. Sboccato nel febbraio del 2008, colora il bicchiere di un bel giallo dorato proponendo un perlage fine e persistente. L'olfatto, di notevole dimensione, suggerisce apertamente percezioni fruttate e balsamiche, tostature di caffè e cappuccino, cacao e un bel finale di pasticceria. Avvertiamo note di nocciola e mandorla, tutta la gamma della frutta tropicale, quindi melone, pesca, albicocca, pera, mela, agrumi, anche canditi e ancora ribadisce la banana. Toni di miele, pan di Spagna, panforte e torrone completano il quadro, sfumato da belle mineralità. La fase gustativa propone un ingresso elegante, sontuoso, potente ma dinamico, morbido e fresco, di grande equilibrio, capace di donare un retrolfatto altrettanto ricco e appagante nel ripercorrere i sentieri della via diretta e che ci regala in persistenza un finale di grande fascino e appagamento.



GRAN CUVÉE PAS OPERÉ 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'enologo 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

METIUS

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 tostati. 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 Ferghettina 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 nocciole anche in confetto, noce, freschezze di melissa, nuance di fragola e ancora pan di Spagna, frolle, pesca in sciroppo, 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. Sì 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 passa 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 palesata. 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.

