Bimestrale - N. 146 Settembre 2015

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

VINTAGE



Gran Cuvée D'Araprí

Emozioni

Siamo andati a San Severo in una caldissima giornata di fine luglio, non potevamo certo glissare un invito di tale portata, la degustazione verticale della bollicina Blanc de Noir (pinot nero e montepulciano) aziendale, un non dosato tra i più interessanti d'Italia: *La Dama Forestiera*, come recita l'invito "Una Nobildonna in Magnum". Veniamo accolti da Girolamo, Ulrico e Louis nei locali della cantina e, inoltrandoci negli antichi sotterranei, immediatamente ci lasciamo alle spalle la fatica sopportata per i chilometri e il caldo. L'ambiente si fa molto fresco e fa pensare a quei vecchi manieri con muri spessi e con alte volte. Risaliti in superficie ci spostiamo in una grande sala dove di lì a poco avrebbe avuto inizio la nostra esclusivissima esperienza: cinque annate di Dama Forestiera, (2010, 2008, 2005, 2003, 2001) e un finale con i fuochi artificiali - la Gran Cuvée 1994, tutte rigorosamente in bottiglia magnum. Ed è proprio quest'ultima che vogliamo raccontare e, per aiutarvi a capirne meglio il contenuto, vi riportiamo le note caratteristiche contenute nella brochure che ci è stata consegnata:

- Andamento climatico: annata caratterizzata da produzione sotto la media con estate calda e secca, vendemmia regolare e uva alla consegna molto sana.
- Vendemmia: pinot nero 3 settembre, bombino 15 settembre e montepulciano il 3 ottobre.
- Tirage: 4 e 5 marzo 1995.

Una piccola premessa. Normalmente tutte le degustazioni si sviluppano su dati forniti dal vino ai nostri ricettori: occhi, naso, bocca. Quando assaggiamo un vino, di qualsiasi genere esso sia, cerchiamo di decifrare quegli *input* che il vino stesso ci suggerisce riportando per esteso i colori, i profumi, il gusto e gli aromi, ma in questa occasione ci sembra doveroso inserire un ulteriore livello espressivo che chiameremo "emozione". L'insieme di sensazioni che vanno al di là della tecnicità della semplice degustazione e che sapranno riuscire meglio a trasmettere a chi legge lo stato d'animo di chi come noi ha avuto la fortuna di aver assaggiato questa Gran Cuvée 1994. Un viaggio nel tempo che ci porterà a scoprire un mondo straordinario, venti anni spesi a trasformare le florealità e i toni fruttati dell'infanzia in qualcosa di unico che spazia tra frutta esotica, cenere, zafferano, cipria. Una mutazione che sta a confermare quanto il vino sia cosa viva, sempre in continua evoluzione, creato per stupire. Questa è emozione! (L.N.)

GRAN CUVÉE XXI SECOLO BRUT 1994

12,5% vol - € 9,50
Uve: bombino bianco 60%, pinot nero 20%, montepulciano 20%
Bottiglie prodotte: 600 magnum
www.darapri.it

Sboccato ad aprile 2015, ha colore perfetto nonostante l'età, giallo oro pieno con perlage finissimo. Il naso mette in evidenza un bouquet di fiori freschi e appassiti seguiti da un'insieme di frutta dolce e matura, bergamotto, arancia rossa e zenzero anche canditi, pasticceria da forno. Nell'immediata successione salgono le note minerali unite a spezie, note vegetali e toni balsamici mentolati, su tutti zafferano, pepe bianco, legno di sandalo e una nota leggermente fumé nel finale. In bocca è dotato ancora di notevole freschezza, si propone morbido e con una trama gustativa cremosa, di buon corpo e grande equilibrio. Retrolfatto che ci ricorda di come le mutazioni avvenute nei venti anni trascorsi, abbiano saputo regalare un qualcosa di straordinariamente unico, lasciandoci con percezioni minerali fumé e di cipria su toni dolci di frutti maturi. Una gioia per il palato e per la mente.
Godetevelo con abbondante caviale.