gusto

gustoSano

€ 4,50 MENSILE #49
Dicembre 2018 / Gennaio 2019

migliora la tua vita un pasto alla volta



D'Arapri - San Severo (FG)

Sansevieria Brut IGP Daunia Rosé Millesimato 2015 Vino Spumante di qualità Metodo Classico

È ottenuto da vigneti a pergola pugliese con 2000 piante per ettaro, a 90 m di altitudine, con una resa di circa 3-4 kg per ceppo vendemmiata con una selezione manuale di grappoli. Dopo l'imbottigliamento è stato messo a riposare sui lieviti il 4 marzo 2016, per più di 30 mesi al riparo della luce e a una temperatura di 13° nei sotterranei dell'antica cantina. Sboccato manualmente nel corso del 2018, con aggiunta dello sciroppo di dosaggio, è stato affinato circa 2 mesi prima della commercializzazione. Assoluta novità, esordisce con un colore rosa pallido, con riflessi di buccia di cipolla, un perlage di ottima finezza. I profumi spaziano da frutta a buccia rossa e agrumi, per avere poi una bocca elegante, di grande freschezza, accattivante, con una gradazione di 13% e un finale di lamponi e ottima lunghezza.





SPUMANTI DEDICATI

ALLE RICORRENZE DI FINE ANNO!

Per le prossime festività vi proponiamo cinque espressioni di bollicine

gustoSano
Eccellenze italiane

DALLA FRANCIA ARRIVA UNO CHAMPAGNE RÉSERVE, MENTRE DALL'ITALIA, E PIÙ PRECISAMENTE DAL VENETO, un Prosecco Superiore Rive; da Piemonte, Lombardia e Puglia, con una varietà autoctona a bacca nera, tre bollicine Metodo Classico tutte rigorosamente millesimate.

GLI ABBINAMENTI CON I MENÙ DELLE FESTE

La Maison de Champagne Charles Heidsieck, fondata a Reims nel 1851, ancora oggi porta il nome del suo fondatore. Imprenditore visionario, cultore del bello e dell'eleganza senza tempo, Charles ha saputo imporre il suo nome creando uno Champagne fortemente rappresentativo della propria personalità. Una fama che si basa sulla sua scelta di elevare al massimo gli standard di selezione delle uve e di produzione del vino. Con la convinzione che le vigne dovessero rimanere nelle mani dei viticoltori, decise di investire in 47 crayères (antiche cave di gesso gallo-romane, risalenti al II secolo), collocate a 30 m di profondità e collegate tra loro da gallerie, a una temperatura costante di 10°. Uno stile unico che rende riconoscibile gli Champagne Réserve e il Blanc de Blancs, dall'equilibrio raro che consente con ogni bottiglia di degustare un'emozione. In Italia è distribuito da Philarmonica. Siamo ora in Veneto. Fiore all'occhiello della collezione di Spumanti Bortolomiol è la Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Questa bottiglia, omaggio a Giuliano Bortolomiol, racchiude tutta l'esperienza spumantistica della famiglia. "Per la sua produzione - afferma Elvira Bortolomiol, vice Presidente della Cantina - abbiamo condensato tutta l'esperienza spumantistica della nostra famiglia. Utilizziamo solo le uve provenienti dal vigneto di San Pietro di Barbozza, facendone un Millesimato, per rappresentare al meglio le peculiari caratteristiche di ogni annata, e un Brut Nature abbassando moltissimo il grado zuccherino con un dosaggio zero e lasciandolo sui lieviti per dieci mesi. La strada dell'alta qualità è sempre quella vincente, noi ne abbiamo fatta una vera filosofia che, assieme alla sostenibilità, rappresenta il pilastro della nostra missione. Per noi l'ambito riconoscimento dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso, per il terzo anno consecutivo, alla Grande Cuvée Motus Vitae rappresenta una conferma."

Sansevieria (Puglia) è ottenuta dalla vinificazione al 100% di uva di Nero di Troia allevata nell'agro di San Severo di Puglia. Coerente con il suo percorso, d'Araprì l'ha realizzato con lo stesso metodo che ha messo a punto nei 40 anni della Cantina, dedita esclusivamente alla produzione di spumante con il Metodo Classico. I tre soci Girolamo d'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore l'hanno dedicato a Raimondo

di Sangro VII Principe di San Severo, che da illuminato ha voluto suggellare, con tale nome, una sua ricerca botanica sulla Sansevieria, pianta originaria dell'Africa tropicale. Ma è soprattutto il nome che d'Araprì ha scelto per celebrare, in una bottiglia dal design settecentesco, il suo quarantesimo anniversario. "Il suo meraviglioso colore rosa - commentano i tre soci - dato da un lieve contatto del mosto con le sue bucce, ne determina la tonalità e dona al vino complessità, eleganza e potenza uniche. Ottenuto dalla grande vendemmia 2015, ne abbiamo realizzato per questa prima annata 4500 bottiglie numerate".

Dal Piemonte, una nuova veste, frutto del restyling e della nuova brand identity Drink Beauty di Gancia 1850, avvolge le bottiglie di spumante Alta Langa con una capsula di alluminio, in questo caso di un raffinato blu notte. "Abbiamo la fortuna di vivere in un'azienda che guarda al futuro ma che rispetta i principi di chi l'ha fondata - afferma l'enologo Piergiorgio Cane, affiancato da Andrea Capussotti - in quanto per noi ogni bottiglia di Metodo Classico risponde a regole precise. Il nostro segreto è rispettare la materia prima e modificarla il meno possibile in cantina", sottolineano i due tecnici. Le caratteristiche di questa produzione sono la finezza, l'acidità spiccata, i profumi netti, uniti a un'importante mineralità. Un trait d'union che si ritrova in tutti i componenti della linea Drink Beauty di cui la Cuvée 60 mesi fa parte. Tutto ciò anche grazie a Roustam Tariko, che ha acquisito Gancia nel 2011 e che, fiancheggiato dal Presidente Alessandro Picchi, ha sostenuto ingenti investimenti in qualità e sicurezza, ridando uno slancio alla cantina dove nel 1865, proprio con Carlo Gancia, iniziò la storia delle bollicine italiane con la creazione del primo Metodo Classico italiano. La Montina (Lombardia) si trova in Franciacorta con sede a Monticelli Brusati. La sua area vitata si sviluppa oggi su una superficie di circa 72 ettari, dislocati in 7 comuni con i vigneti impiantati su terreni calcarei e limo-argillosi, con una resa circa di 100 quintali per ettaro. Nel 2016 ha terminato la trasformazione dei vigneti in biologico e nel 2017 ha compiuto il trentesimo anniversario dalla fondazione.
"Il percorso di rinnovamento dell'immagine aziendale - afferma Michele Bozza, della famiglia - ha avuto inizio nel 2014. Le nostre bottiglie si colorano non solo nell'etichetta ma anche nella capsula come elemento personalizzante. Per il Millesimato Brut il rimando è alla storia millenaria e al fascino del legno dei tronchi della vite. Con una texture creata da tante piccole M, La Montina crea un motivo nuovo e tutto suo, con la lettera M utilizzata anche nel collarino, sigillo della storia e delle origini dell'azienda".

CINQUE DIFFERENTI ETICHETTE PER I MENÙ DELLE FESTE



Charles Heidsieck - Reims (Francia)

Champagne Brut Réserve distribuito da Philarmonica

Questo Champagne è ottenuto per il 60% dalla selezione dei migliori vini dell'annata di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, con un 40% di vini di Riserva provenienti da vendemmie con un'età media di 10 anni a metà tra Chardonnay e Pinot Noir. Dapprima ha un colore giallo dorato intenso, dal perlage molto fine e persistente. Al naso esprime quella profondità che rappresenta lo stile della Maison grazie a golose note di pasticceria, di erbe appena colte, di mango e albicocca, pistacchio e frutta secca, con lievi sentori minerali a chiudere. L'assaggio è fresco e sapido, croccante e morbido al tempo stesso, elegante con un retrogusto di note fruttate sfaccettate, una lunghezza al palato sorprendente.



Bortolomiol - Valdobbiadene (TV)

Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive DOCG Millesimato 2016

Questo Prosecco Brut Nature Superiore vuole essere un omaggio allo spirito pionieristico di Giuliano, fondatore della cantina Bortolomiol alla fine degli Anni '40. Ottenuto esclusivamente da uve Glera del vigneto Rive a San Pietro di Barbozza, è vinificato in bianco mediante pressatura soffice, con una fermentazione primaria a temperatura controllata con lieviti selezionati, una presa di spuma con il metodo Martinotti per 10 mesi a contatto coi lieviti, per poi venire imbottigliato e fare i successivi 3 mesi di affinamento in bottiglia. Esordisce con un colore giallo paglierino e un perlage fine e persistente. Il bouquet è raffinato, fragrante di frutta bianca, floreale e a seguire agrumi. L'assaggio è pulito, secco, fresco, di grande piacevolezza e aromaticità con un retrogusto fruttato.



D'Arapri - San Severo (FG)

Sansevieria Brut IGP Daunia Rosé Millesimato 2015 Vino Spumante di qualità Metodo Classico

È ottenuto da vigneti a pergola pugliese con 2000 piante per ettaro, a 90 m di altitudine, con una resa di circa 3-4 kg per ceppo vendemmiata con una selezione manuale di grappoli. Dopo l'imbottigliamento è stato messo a riposare sui lieviti il 4 marzo 2016, per più di 30 mesi al riparo della luce e a una temperatura di 13° nei sotterranei dell'antica cantina. Sboccato manualmente nel corso del 2018, con aggiunta dello sciroppo di dosaggio, è stato affinato circa 2 mesi prima della commercializzazione. Assoluta novità, esordisce con un colore rosa pallido, con riflessi di buccia di cipolla, un perlage di ottima finezza. I profumi spaziano da frutta a buccia rossa e agrumi, per avere poi una bocca elegante, di grande freschezza, accattivante, con una gradazione di 13% e un finale di lamponi e ottima lunghezza.



F.lli Gancia 1850 - Canelli (AT)

Cuvée 60 mesi Alta Langa DOCG Brut Riserva 2009

Questo Metodo Classico è ottenuto da 85% di Pinot Nero e la restante parte di Chardonnay, con impianti a oltre 250 m di altitudine come richiede il disciplinare Alta Langa. Tutte le varie frazioni dell'uva pressata con un torchio verticale Marmonier, da cui si ottiene un mosto più limpido e profumato, vengono fatte fermentare, con lieviti selezionati da Gancia, parte in barriques e parte in acciaio a temperatura controllata per circa 40 giorni. Il mosto ottenuto, dopo 6 mesi sui propri lieviti, viene composto nella cuvée. La spumantizzazione prevede almeno 60 mesi nelle storiche cantine. Dopo un colore giallo oro, un perlage fine e persistente, ha profumi intensi, con sentori di vaniglia, di lievito e frutta matura. Il gusto è complesso, asciutto ed equilibrato con un finale lungo, ricco e persistente.



La Montina - Monticelli Brusati (BS)

Millesimato 2011 Brut Franciacorta DOCG

Questo millesimato ottenuto da uve raccolte solo nelle annate migliori è composto per il 70% da Chardonnay, che dona eleganza e finezza, e per il 30% da Pinot Nero, per struttura e vinosità. Da questo connubio e da un'attenta spremitura soffice con un torchio verticale Marmonier, si determina in buona parte lo stile produttivo riconoscibile della cantina. Dopo essere rimasto sui propri lieviti per almeno 38 mesi è dosato con un residuo zuccherino di 7,5-8 g/litro. Nel calice ha una tonalità giallo oro, con spuma soffice, un perlage continuo e fine. Le sensazioni olfattive complesse hanno aromi di frutta a polpa gialla seguiti da note di miele, leggera tostatura, poi burro, un soffio agrumato e crosta di pane. All'assaggio il vino ha una buona acidità bilanciata da sapidità, cremosità, eleganza e persistenza.