

Enomania
a cura di Andrea Gori

Natale SPUMEGGIANTE

**BIANCHI, PERLATI, ROSÉ,
MA ANCHE NON DOSATI
E AUTOCTONI. DAL TRENINO,
DALLA FRANCIACORTA
O DALL'OLTREPÒ,
SENZA DIMENTICARE I CAMPIONI
FRANCESI: ECCO LA GUIDA PIÙ
COMPLETA PER SCEGLIERE
LE BOLLICINE PIÙ ADATTE
PER BRINDARE NELLE OCCASIONI
CHE CONTANO**

Si avvicina il Natale e non si può non cominciare a pensare alle bollicine che apriremo durante le feste. Sì, perché all'interno della travolgente ondata di spumanti che hanno invaso il mercato negli scorsi mesi si possono individuare delle correnti precise che spiccano e che muovono le passioni più delle altre. Partiamo dal colore, ovvero dal bianco più bianco che si può. Sono i vini "Blanc de Blancs", ovvero ottenuti solo da uve bianche, per la maggior parte se non totalità dalla qualità regina: lo Chardonnay.

Uno dei capostipiti al mondo è il Comtes des Champagne di Taittinger, un vino ormai davvero iconico prodotto dal 1956 in sole 30 edizioni, che rappresenta il non

plus ultra dell'amore di Taittinger per quest'uva che proprio uno dei "Comtes" pare abbia portato in Francia dal lontano Oriente a metà del XIII secolo. La 2006 oggi sul mercato ha naso ampio e complesso, che evidenzia ogni possibile interpretazione dello Chardonnay a partire dagli agrumi e note citrine e pompelose, fino a quelle più dolci e carnose di miele, zafferano e melone. Evidenti i sentori di pasticceria, rinfrescati da note pepate stuzzicanti e balsamiche in una persistenza che prelude all'infinito, se si avrà la pazienza di berlo tra qualche anno. Dalle nostre parti, le zone d'elezione per quest'uva sono il Trentino e la Franciacorta, dove riesce a replicare il miracolo di giungere a maturazione preservando grande freschezza. Da poche settimane sul mercato, ma già un bestseller come era nelle previsioni, il terzo prodotto della linea Perlé di Ferrari. L'ultimo nato dei "perlenwein" (il mitico Giulio Ferrari chiamò Perlé i suoi millesimati mutuando il termine dalla lingua tedesca) è infatti il Perlé Bianco 2006, riserva Trentodoc, con otto anni di affinamento sui lieviti per ingentilirlo. Il vino

è cremoso, agrumato, sottile ma anche di struttura e intensità fenomenali. Sempre in Trentino, grande prova per l'Aquila Reale 2007 di Cesarini Sforza, un vino dorato ricco e sfumato con miele di castagno, fiori opulenti, senape, zenzero, ricchezza e struttura finale alpina e fragrante. In Franciacorta ha appena festeggiato 180 anni di vita l'azienda dei fratelli Giulio e Lucia Barzanò, che al Mosnel producono la Ebb: una cuvée speciale dedica-



Da provare gli champagne millesimati: ARRIVANO LE PRIME CUVÉE DE PRESTIGE 2008 e si completano le grandi gamme del 2006

ta alla madre Emanuela Barzanò Barboglio. L'ultima annata sul mercato, ovvero la 2011, impressiona subito per freschezza e passo sicuro di sé, con floreale e nocciola, camomilla, tiglio, e resine dolci, freschezza e sapidità anche al naso prima di lasciar spazio ad una bocca citrina, di iodato e salsedine e lieviti, noci, mandorle fresche.

Non accenna a calare il rinnovato interesse per le bollicine rosate, a partire dalla 2007 rosé di Annamaria Clementi Franciacorta di Ca' del Bosco, un vino son tuoso per definizione e struttura, ma anche eleganza e croccantezza di frutto. In Trentino ricordiamo l'azienda di Francesco Moser, che ha presentato un vino rosa come il Giro d'Italia e irresistibile come la vittoria che sa di fragoline di bosco, zenzero, pepe bianco, lamponi e una freschezza dalla progressione incredibile al palato che resta sempre sapido e teso. In Oltrepò pavese, dove le temperature sono più miti, si conferma premiatis-

simo dalle guide il 1865 di Conte Vistarino, quasi tutto Pinot Nero (95%) e un tocco di Chardonnay vinificato in legno, che danno un vino fresco floreale e aromatico, arioso e croccante, bocca fruttata con senape e miele, rafano e menta, sorso ritmato e sottile, energico ma elegante, e di nuovo agrumato nel finale molto lungo. Si tratta di un vino tra i migliori Oltrepò, insieme al millesimato dei fratelli Giorgi, con la loro cuvée F.Ili 1870, e la 2008 della cuvée Vincenzo Comi di Travaglino, un vino che nei suoi aromi di nocciola tostata, crosta di pane e speziatura fine ci mette subito in atmosfera festosa.

Ma è anche il Natale dei pas dose, i vini senza dosaggio zuccherino: diretti, sapidi e ideali per aperitivi, o anche a tutto pasto. Stupisce ancora una volta la Maison Louis Roederer con il progetto Zero Dosage, con Philippe Stark che esce con uno champagne 2009 solare, energico, quasi tropicale per certe note aromatiche, ma freschissimo. Impossibile non citare, poi,

l'opulento e Berlucchi '61 Nature.

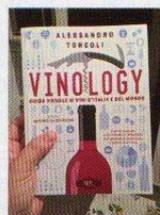
Sempre viva la tendenza alla bollicina da uve autoctone. Ecco il progetto Quintopasso, che nasce dalla grande famiglia di Cleto Chiarli, ma mira ad esplorare, per ora con successo trionfale, le caratteristiche delle uve Sorbara in declinazioni oltre il Lambrusco. La cuvée Paradiso di Quintopasso è un metodo classico che mette il vitigno locale assieme allo Chardonnay per dare un vino elegantissimo, rustico e dolcemente suadente.

Ma saranno anche le feste dei grandi millesimi champenoise: arrivano infatti sul mercato le prime cuvée de prestige legate al millesimo 2008 e si completano le gamme con i 2006, annata ricca e polposa da vini immediatamente godibile. Della 2008, la regina per questo Natale non può che essere la Belle Epoque di Perrier Jouet, vino dalla freschezza e dinamismo floreale e sottigliezza sussurrante. Sempre 2008 per Moët et Chandon che equilibra perfettamente con una inedita acidità la sua famosa capacità di dare corpo e rotondità speziata al palato, elemento in comune anche con la triade 2008 di Veuve Clicquot che imprime nella memoria soprattutto il suo Vintage Brut con intensità agrumata tra lime, cedro e zenzero fortissimo, canfora, vaniglia, talco, frutta rossa, mele e paprika. Quasi completata la gamma dei millesimi 2006 apparsi sul mercato con Vintage Blanc de Blancs di Bruno Paillard, un vino che è tanti raggi di sole e di calore tra mandarino tardivo, arancio candito, mirabelle e ribes bianco, zenzero, freschezza che spinge il sorso.

APPUNTAMENTI E NOTIZIE

I TOP DI VIVINO

Sono sette i vini italiani che spazzano il monopolio francese della Top 100 popular wines di Vivino, la community che raccoglie 17 milioni di enoappassionati: Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia (posizione 13), Antinori Tignanello (30), Massetto (35), Ornellaia Bolgheri Superiore (40) e l'Antinori Solcia (54), Giacomo Conterno Barolo Riserva Monfortino (71) e Gaja Barbaresco (96). La classifica viene stilata ogni anno in base a numero di ricerche, prezzo e giudizio medio degli utenti, senza dimenticare la storia dei vini. vivino.com



ECCO VINOLOGY!

Una guida per appassionati e un vademecum per neofiti: è *Vinology*. La guida visuale ai vini d'Italia e del mondo (Bur Rizzoli), il primo libro di Alessandro Torcoli, direttore di *Civiltà del Bere*. Una guida visuale per imparare a conoscere e riconoscere i vini del mondo attraverso 19 tavole di "iniziazione", 85 carte d'identità dei principali vitigni del mondo e 40 mappe delle principali zone viticole del mondo.

© Bocca/RomoloTovani (1)

- 1 Mosnel Ebb, la cuvée dedicata a Emanuela Barzanò Barboglio
- 2 Il Rosé di Francesco Moser, rosa come la maglia del Giro d'Italia
- 3 Pinot nero con un tocco di Chardonnay per il 1865 di Conte Vistarino, premiatissimo vino dell'Oltrepò
- 4 L'iconico Comtes des Champagne di Taittinger
- 5 La cuvée Vincenzo Comi di Travaglino
- 6 Vintage Blanc de Blancs Bruno Paillard
- 7 Il Berlucchi '61 Nature
- 8 La grande prova di Cesarini Storza con l'Aquila Reale 2007
- 9 Franciacorta Rosé Ca' del Bosco di Annamaria Clementi
- 10 Grand Vintage 2008 di Moët & Chandon
- 11 Un altro grande 2008: Vintage Brut di Veuve Clicquot
- 12 Dalla famiglia di Cleto Chiarli, Quintopasso, cuvée Paradiso di uve Sorbara
- 13 Belle Epoque di Perrier-Jouet
- 14 Da Ferrari, Perlé Bianco 2006 riserva Trentodoc

