

(PERLAGE)

Lo spumeggiante mondo delle bollicine

di Alberto Lupetti

Un giovane che farà parlare molto di sé

L nome Maillart a molti può dire poco. Agli appassionati di Champagne è invece noto, soprattutto per via dell'etichetta Les francs de pied, un affascinante Blanc de noirs frutto di piante non innestate. Chi conosce la regione e i suoi vini, però, sa bene che Maillart è un produttore che farà parlare di sé. La storia inizia nel 1753 con Nicolas e oggi è un altro Nicolas, nona generazione di una famiglia, che porta la Maison alla svolta. Valente enologo di formazione bordolese, ha le idee molto chiare, a cominciare dalla conduzione degli 8,5 ettari di proprietà, riportati all'agricoltura «ragionata». In cantina, invece, bando ai lieviti selezionati e accorto uso della barrique per vinificazione ed élevage; i vini non svolgono malolattica e il dégorgement è manuale. Ben conoscendo il Les francs de pied, guardiamo alle altre etichette Maillart, a cominciare dal brut sans année Platine, attualmente frutto della vendemmia 2006 con l'aggiunta di vin de réserve del 2004 e 2005 per il 30-40%. La vinificazione avviene in acciaio, ma i vin de réserve hanno maturato in legno per sei mesi; dopo il tiraggio, le bottiglie sono rimaste in cantina per due anni, prima di essere dosate a 7 g/l.

Questo non millesimato fatto per l'80% di Pinot noir e la restante parte di Chardonnay (dégorgement giugno 2009) ha un naso sovrabbondante di frutto, dolce e con sfumature tropicali, minerale e dolce. Più che fine sembra deciso e robusto. In bocca, invece, pur riproponendo le sensazioni olfattive, rivela freschezza e una gran bella piacevolezza di beva, con la mineralità che sale in cattedra al fianco delle dolcezze di frutto. Più ampio che pro-

fondo, ha un finale vivace e dolce di buona persistenza. Les Chaillots Gillis è il primo Champagne elaborato da Nicolas proprio con l'annata 2000: ancora studente, selezionò le uve di questo lieu-dit con piante di Chardonnay vecchie di 40 anni e ne vinificò tre barrique come primo passo verso il rinnovamento della Maison. È quindi un Blanc de blancs fermentato in legno e maturato in bottiglia per tre anni. È dosato da extra-brut a 2 g/l. Tirato in sole 601 bottiglie è bello maturo al naso, con tanta mineralità e spunti marini in un insieme ricco ma anche elegante. In bocca è rotondo e succoso, con una gran bella mineralità che porta il vino a distendersi molto verticale, quasi incanalato. La lieve ruvidezza sembra più da imputare al tannino del legno, ma il finale fresco, dolce di canditure, sapido e ancora minerale rende la beva interessante anche per l'ampia persistenza (bottiglia n. 362, dégorgement febbraio 2008).

L'etichetta démode non tragga in inganno: la Cuvée Prestige 1995 ha maturato 13 anni sui lieviti (dégorgement giugno 2009). È un 65/35 Pinot noir/Chardonnay fermentati per buona parte in legno; tirato in 3.600 bottiglie, è dosato a 3 g/l. È maturo, ma meno del precedente. Carezzevole e intrigante, ha tanta mineralità poi erbe aromatiche e burro in un'espressione solare. In bocca ripropone la mineralità, stavolta accanto al frutto (pesca bianca), con l'assaggio vivace che cresce verso i registri speziati (pepe). Il legno è comunque presente e porta l'assaggio a insistere più sulla sottile profondità che sull'ampiezza, ma non manca di persistenza. Da intenditori appassionati.

Ercole Brovelli www.ercobrovelli.it



SPIRITO di VINO

24

Dolcezze di classe

Non si vive di solo Cristal e la Louis Roederer meriterebbe di essere conosciuta anche per gli altri vini. Anche i non millesimati. Per sposare al meglio diversi piatti e incontrare più facilmente un numero elevato di gusti, infatti, la Maison di Reims propone il proprio e apprezzato Brut Premier pure con differenti dosaggi. Ecco, allora, l'ottimo brut sans année trasformarsi nell'elegante Carte Blanche, dosato come Extra dry, Sec e Demi-sec, quest'ultimo (dosato a 45 g/l) a nostro avviso è il più affascinante dei tre. L'espressione fruttata e floreale ne guadagna in ricchezza e cremosità ma senza rendere pesante il vino. Anzi, una bella freschezza lo mantiene molto ben equilibrato e particolarmente gradevole. Non solo a tavola...

Sagna www.sagna.it



Fuori dal mucchio

Gosset è molto apprezzata anche e soprattutto per i non millesimati, come dimostra questo Grand rosé. È un rosato d'assemblaggio, con lo Chardonnay a prevalere (56%) sul Pinot noir, di cui il 9% in rosso proviene da Bouzy e Ambonnay. Il colore tra il rosa antico e la buccia di cipolla porta a un naso morbido e avvolgente di impronta dolce, con lo Chardonnay ben avvertibile per via dei toni floreali e burrosi. La bocca è di volume, con note di frutti rossi e un tocco tannico. Finale più ampio che profondo. È un interessante rosé tutt'altro che marcato, molto rappresentativo dell'avvicinamento della Maison alla varietà bianca.

Gaja Distribuzione www.gajadistribuzione.it

Controcorrente

L Mosnel risponde alla sempre maggior richiesta di rosé da par suo, non con un vino ammiccante e dolce, quindi, ma con uno con la V maiuscola. È il Parosé, che per la seconda annata cambia il nome in Rosé Pas Dosé ma non la sostanza: vinificazione in barrique, assemblaggio di Pinot nero (70% brevemente macerato) e Chardonnay, rifermentazione in bottiglia per circa 24 mesi e aggiunta di solo vino (quindi senza dosaggio, da cui il nome) dopo la sboccatura, avvenuta a inizio anno per questo 2005, prodotto in sole 5mila bottiglie. Il colore ramato tenue rivela immediatamente la particolarità di questo Franciacorta, fresco e delicatamente fruttato. Dà la sensazione di grande asciuttezza, che è poi quanto si ritrova all'assaggio, sempre fresco, con uno sviluppo talmente verticale da sembrare incanalato. C'è però tanta ottima materia, che in chiusura propone profondi ritorni fruttati. Coraggioso perché «rosé-non-rosé» e per questo tutto da scoprire. È prodotto in 10mila bottiglie, 500 magnum e 100 jeroboom.

Il Mosnel www.ilmosnel.it

Notizie in sorsi

Il confronto infinito

Spumante italiano vs Champagne ecco che si parla nuovamente di un storico sorpasso negli Usa delle vendite di Spumante italiano (+9%, con oltre 11milioni di bottiglie) sullo Champagne (-27%, fermo a 8,9 milioni). Si tratta sicuramente di un motivo di vanto per le bollicine italiane, la cui qualità è in netta e costante crescita, peccato che paragoni del genere non abbiano senso. Si dimentica, infatti, che lo Champagne è il vino Spumante prodotto solo dall'omonima regione, mentre lo Spumante italiano annovera numerose zone vitivinicole (Franciacorta, Trento, Oltrepò, Prosecco...) e con metodologie produttive differenti (Metodo Classico e Charmat).

Brindisi d'eccezione

Alla presentazione degli ultimi modelli Fiat al Fiat Flagship Store di Londra, a fianco dell'esposizione delle opere di Franco Bresscianini, l'azienda di Franciacorta La Montina era protagonista con le proprie bollicine, proposte in degustazione dallo stesso Michele Bozza. Ha riscosso particolare successo l'Extra Brut, offerto "solo" in magnum, così come l'asta di bottiglie in edizione speciale che ha concluso la giornata e il cui ricavato è stato devoluto all'associazione Safe Hands for Mothers (www.lamontina.it).



Debutto in nero

Thienot è la più giovane Maison di Champagne, caparbiamente voluta nel 1985 da Alain, prima banchiere poi mediatore di vini. Dopo gli inizi non facili, oggi i vini di Thienot stanno crescendo in maniera interessante e l'azienda può contare anche sull'apporto dei figli di Alain, Stanislas e Garance. Proprio l'affascinante figlia ha dato il nome al nuovo vino, un Blanc de noirs millesimato 2002 frutto di uve dei migliori cru della Montagne de Reims. È fragrante di aromi fruttati e sentori minerali al naso, mentre al palato è fresco e svela una bella struttura: decisamente un ottimo esordio in nero.

Vinicola Balan www.balan.it



Riserva ma non nel prezzo

Cantina d'Isera lancia uno Spumante Brut Riserva, millesimato 2005, frutto di sole uve Chardonnay e maturato ben 40 mesi in bottiglia. Prodotto in sole 7mila bottiglie, si segnala per il bel contrasto tra note mature e freschezza, ma soprattutto per il prezzo estremamente competitivo al quale è proposto: 15 euro. Incredibile, soprattutto considerando la varietà con cui è prodotto, il fatto che è un millesimato e, infine, che è un Metodo Classico (www.cantinaisera.it).

Spumeggianti esperimenti

Al fine di elevare ulteriormente la qualità dei propri Franciacorta, ma soprattutto per sottolineare il legame tra questi e il territorio, la Fratelli Berlucci ha avviato una sperimentazione per sostituire lo zucchero di canna con il mosto concentrato nella liqueur de tirage, il che eliminerebbe ogni componente estraneo al terroir di Franciacorta. Le prime prove di assaggio sulle bottiglie dell'annata 2008 (in piena fase di maturazione sui lieviti) hanno dato risultati molto interessanti, soprattutto sul fronte della freschezza e dal punto di vista dell'intensità di profumi (www.fratelliberlucci.it).

Bisol conquista Bloomberg

In occasione del ricevimento che il sindaco di New York, Michael Bloomberg, ha organizzato lo scorso 7 ottobre presso la Mayor's Italian Heritage Month Reception, è stato servito il Prosecco di Bisol, il cru Crede per la precisione. Si tratta dell'ennesima conferma di quanto le bollicine italiane riscuotano successo Oltreoceano (www.bisol.it).

Tempo al tempo

Quando Moët & Chandon presentò il proprio Grand Vintage 2003 suscitò parecchio subbuglio. L'annata decisamente fuori dalla norma, infatti, aveva portato pochissime Maison a millesimare in Champagne, tra l'altro con risultati quantomeno singolari. Al momento del lancio, il 68° millésimé Moët & Chandon era sicuramente ben fatto ma non entusiasmava. Aveva e ha bisogno di tempo, considerando quello che sanno esprimere oggi annate simili come la '57 e la '71, per questo ho voluto riprovarlo a quasi due anni dal lancio, in modo da verificarne l'evoluzione. Infatti, dopo un'interpretazione per certi versi ardita delle uve, caratterizzate da bassa acidità ed elevato tenore zuccherino, lo chef de cave diede vita a un assemblaggio atipico: 29% Pinot noir, 28% Chardonnay e 43% Pinot meunier. Degorgiato a inizio 2008, è dosato a 5 g/l. Il naso è tremendamente espressivo dei millesimati Moët, tostato e minerale, ma anche dolce di frutto. Da sensazione di spessore materico senza mancare di freschezza. La boc-



ca è ampia, inizialmente segnata da una bollicina un po' granulosa, ma poi emerge un gran bel vino che con successità ripropone quanto riscontrato al naso. Chiude fresco, ancora fruttato e minerale, di sorprendente persistenza. Sta crescendo. E molto.

Moët-Hennessy Italia www.moethennessy.it

Prestigio in rosa

Lil vulcanico Maurizio Zanella, nel suo andare controcorrente (quando tutti in Franciacorta rincorrono il millesimato lui, invece, propone un sans année "di prestigio") ricercando massima qualità e piacevolezza di beva, ha unito al cremoso Chardonnay un vinoso Pinot noir frutto di una breve macerazione sulle bucce, entrambi poi arricchiti da un'elevata quota di vini di riserva (30%). Il risultato è un Franciacorta rosé fresco e fitto al naso, sicuramente piacevole per via della delicata componente fruttata. Il palato vivace, succoso e ancora fruttato, dimostra uno stile asciutto che rende la Cuvée Prestige Rosé davvero versatile a fronte di una struttura importante. L'ennesima conferma...

Ca' del Bosco www.cadelbosco.com



Sviluppi confortanti



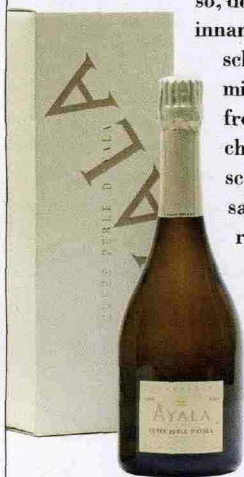
La Maison Pouillon sta crescendo con autorevolezza da quanto il giovane Fabrice ne ha preso il timone. E questo champagne, un Blanc de blancs Grand cru con le uve di Aÿ e Le Mesnil, è proprio una delle innovazioni da lui apportate. Parzialmente fermentato in barrique, il vino è stato imbottigliato nell'aprile del 2005 e degorgiato nel primo trimestre del 2008 con un dosaggio di 5 g/l. Al naso è fresco e vivace, dolce e molto minerale, più fruttato che floreale. Lievi accenni grassi danno sensazione di volume, di pienezza. In bocca rivela una buona ampiezza, nuovamente e marcatamente minerale (gesso) con uno sviluppo agrumato che porta a un finale pulito e fresco. Bravo Fabrice!

Pellegrini SpA www.pellegrinispa.net

Sorprendente

Pochissimi hanno millesimato nel 2001 in Champagne, ma tra questi figura Ayala, che ha prodotto perfino la propria cuvée de prestige Perlé. Assemblaggio di Pinot noir e Chardonnay (20/80%), matura sei anni in cantina con la bottiglia chiusa con il tappo di sughero. Dopo il *dégorgement* è proposta sia senza dosaggio (Nature), sia dosata a 9,8 g/l, che mi sembra anche la più riuscita. A ogni modo, questo 2001 è uno Champagne fresco e floreale al naso, dolce e fruttato, ma risulta innanzitutto elegante. La freschezza è anche il tema dominante dell'assaggio, ma a fronte di una piacevolezza che rende la beva una bella scoperta, soprattutto pensando all'annata. È in arrivo il Perlé d'Ayala 2002, ma questo 2001 va provato per capire come si possa fare bene anche in annate ostiche.

Gruppo Meregalli
www.meregalli.it



(PERLAGE)

Buon compleanno



Dom Ruinart, la cuvée de prestige della più antica Maison, ha spento la 50ª candelina, essendo stata creata nel 1959 per rendere omaggio a Dom Thierry Ruinart, zio del fondatore. Per celebrare degnamente l'evento, la Maison ha organizzato una magnifica verticale guidata dallo chef de cave Frédéric Panaïotis e iniziata con l'eccellente 1998 per terminare con l'affascinante 1961. In questa sede ci limitiamo a dire come sia risultato evidente un cambio di stile su questa cuvée a partire da metà anni 80 e di come, contestualmente, la qualità sia costantemente cresciuta. Inoltre, considerando le capacità di Panaïotis, c'è da scommettere su un futuro ancora più votato all'eccellenza. Torneremo presto sulla verticale con dovizia di particolari, approfittando proprio di un incontro one-to-one con lo chef de cave.

Philharmonica www.philharmonica.it

Olimpionici in Valdobbiadene

Campioni olimpici plurimedagliati si sono ritrovati lo scorso 4 ottobre alla sala di degustazione La Filanda di Bortolomio. Jury Chechi, Debora Compagnoni, Antonio Rossi, Rossano Galtarossa, Andrea Facchin e gli amici di Jury per brindare tutti insieme a un altro suo grande traguardo, quello dei quarant'anni, raggiunto l'11 ottobre. L'evento è stato celebrato con una bottiglia speciale di Bandarossa e con una magica coreografia di una fontana di Prosecco offerta agli ospiti. Jury si è dimostrato anche un perfetto sciatore; un colpo di lama alla bottiglia ha dato il via alla degustazione.

Bollicine su Trento

Fino al 13 dicembre, a Palazzo di Roccabruna (Trento), prosegue con felice consuetudine la rassegna Bollicine su Trento, mirata a far incontrare lo spumante Trento Doc al grande pubblico attraverso degustazioni, abbinamenti enogastronomici, approfondimenti. Per questa edizione 2009 si segnalano anche il legame sempre più forte con la città de L'Aquila e la collaborazione con gli istituti alberghieri del Trentino. Da considerare anche che, per la prima volta, parteciperanno alla manifestazione bar e ristoranti della città con la presenza di produttori a presentare i propri spumanti Metodo Classico, mentre fino al 23 dicembre i locali aderenti alle Strade del Vino e dei Sapori di Trento-Valsugana e della Vallagarina continueranno a offrire ai propri ospiti dei momenti di incontro con il TrentoDoc, anche con la presenza degli stessi produttori (www.visittrentino.it - www.stradedelvinodeltrentino.it).

L'ambasciatore parla inglese ma...

L122 ottobre si è tenuta a Épernay, presso la sede del Cive, la finale del concorso europeo Ambassadeurs du Champagne. La giuria, presieduta da Jean-Paul Gandon (chef de cave di Lanson) era composta dal sottoscritto assieme alla brava Yvonne Heistermann (Ambasciatrice Germania 2008), la M.W. inglese Susie Barrie, la vincitrice della scorsa edizione Aurélie Labruyere (Francia), i professori di enologia Stéphane Wicquart (Belgio) e Frank Jacobs (Olanda), il giornalista svizzero Ignaz Miller e, infine, il «caviste» spagnolo Philippe Cesco. A contendersi il titolo otto concorrenti di altrettanti Paesi europei, dove avevano già vinto la finale nazionale. Il concorso li ha visti la mattina tenere una lezione sullo Champagne e il pomeriggio condurre una degustazione con spiegazione di tre etichette; tema dell'edizione il rosé. L'ha spuntata di gran lunga il M.W. inglese Richard Bampfield, alle sue spalle il belga Fabian Sehys, che ha distanziato di un soffio il nostro Marco Anichini (a destra). Finalmente un italiano sul podio!

Info www.champagne.it - www.cive.fr



SPIRITO di VINO

27