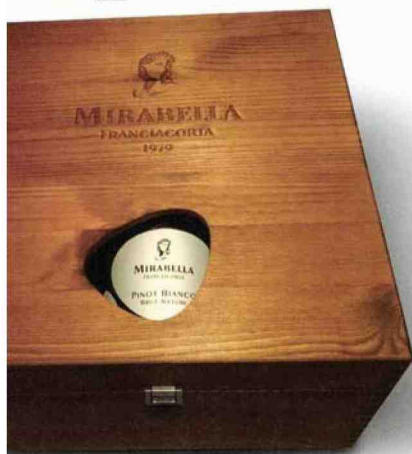


Perlage

NEL LUMINOSO MONDO DELLE BOLLICINE

1



• 1. I SUOI PRIMI 40 ANNI

Mirabella nasce nel 1979 dalla volontà di un gruppo di appassionati, imprenditori bresciani, desiderosi di brindare coi propri vini ai successi di una vita. L'azienda, che festeggia nel 2019 i suoi primi 40 anni e consta di 57 ettari nella zona orientale della denominazione, si racconta nelle parole commosse di Teresio Schiavi, l'enologo, che narra dei legami personali, umani prima ancora che commerciali, che ne hanno forgiato l'esistenza. Non solo la moglie Rita e i figli ma, tra gli altri, l'ingegnere Giacomo Cavalli, cui per primo venne l'idea di dare una svolta spumantistica alla loro amicizia che li portò a investire nelle tipicità di un territorio che, sulle colline di Paderno, si esprimeva sulle corde del Pinot bianco. Proprio questa varietà, diventata negli anni un vigneto monovarietale, dà vita a questo 40 mesi tanto fine quanto delicato, croccante di crosta di pane e scorza d'agrumi verdi, ingentilito da piccoli fiori bianchi, come di acacia. **Mirabella**
 Azienda Agricola della Franciacorta
mirabellafranciacorta.it

L'Unesco benedice il Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, ma il resto della spumeggiante Italia non è da meno...

• 2. UN BRINDISI ALL'UNESCO

Sabato 7 luglio il World Heritage Committee ha decretato l'ingresso delle colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene nei luoghi Patrimonio dell'Umanità Unesco. Un riconoscimento molto atteso, frutto di un percorso per cui le istituzioni regionali e locali del Veneto insieme al Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Docg hanno lavorato e investito. Parlando con Pierluigi Bolla, presidente di Valdo, è evidente ciò che questo riconoscimento rappresenta per chi da molti decenni protegge e valorizza attraverso la viticoltura questo territorio. «Da qui nasce una responsabilità sociale e culturale legata non solo alla salvaguardia dei luoghi ma al reale sviluppo del territorio, seguendo la strada della sostenibilità.

L'anfiteatro naturale formato dalle colline di Conegliano e Valdobbiadene nelle Prealpi Trevigiane è la culla autentica ed esclusiva del Prosecco Superiore Docg, il vero interprete e portavoce della bellezza eroica di una terra dove gli uomini sfidano le asperità della natura». Indubbiamente le ricadute turistiche dell'inserimento tra i siti Unesco porteranno a una riqualificazione dell'offerta dell'ospitalità, attraendo investimenti specie per lo sviluppo del turismo enogastronomico, ma l'impatto maggiore deriverà dalla promozione dell'unicità del terroir, ponendo finalmente una distinzione tra il mare magnum del Prosecco Doc e le bollicine di collina del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg.

prosecco.it/it/consorzio/



• 3. FRESCHEZZA DIALETTALE

Nella sua essenza dialettale, questo Gragnano sarebbe molto piaciuto a Mario Soldati e, difatti, fu cantato già da Totò in *Miseria e Nobiltà* di Eduardo Scarpetta. Questo, in particolare, vanta profumi incantevoli di ciliegia scura e di amarena in confettura, con una dignitossima freschezza, grip tannico e finale ammandorlato a incalzare la rustica quintessenza. Salvatore Martusciello lo produce da piccole particelle di vigne miste allevate con sistemi a raggiera e spalliera sulla catena montuosa della penisola sorrentina, da vitigni di Piedirrosso, Aglianico, Sciascinoso, Suppezza, Castagnara e altri tre biotipi locali, da cui il nome OttoUve a indicare l'anima plurale, e popolare, di questo Lettere. Già che ci siete, non fatevi mancare però nemmeno il Gragnano e l'Asprinio di Aversa ad alberata Trentapioli. **Salvatore Martusciello**;
salvatoremartusciello.it

• 4. GLI ELEMENTI DEL SUCCESSO

Sebbene lo scenario politico-economico non incoraggi facili entusiasmi, alcune aziende non solo non sembrano aver risentito della recessione ma, anzi, hanno registrato un aumento di fatturato tutt'altro che prevedibile. È il caso de Le Manzane che, proprio sul mercato italiano, ha registrato nella prima metà dell'anno un +16% che è corrisposto a una crescita a due cifre. L'azienda, da oltre 35 anni leader nella produzione di Prosecco Superiore, sembra raccogliere i frutti delle scelte fatte anche in termini di comunicazione. In particolare, tre anni fa fu deciso di concentrare nella medesima persona la figura dell'enologo e quella del responsabile commerciale il che ha determinato l'incremento delle visite in cantina che è diventata a poco a poco il perno di eventi ad alto tasso di partecipazione come la «vendemmia solidale». A ciò si è affiancato il restyling dell'immagine aziendale che, per le etichette di punta, è coinciso con le scritte in Braille, per gli ipovedenti. E scusate se è poco. **Le Manzane; lemanzane.com**



• 5. CLASSICO AVELLINESE

Dall'altra parte dell'universo perlage, sempre in Campania ma in quel di Montredane Stefano Loffredo, fratello di quel Sabino già famoso per Pietracupa, ricava un Brut Metodo Classico Pas Dosé da uve Fiano di cui faremo fatica a dimenticarci: come molti dei migliori vini vanta un sorso «finto semplice», dalla bevibilità sorprendente e deliziosa a sdrammatizzare una struttura autorevole quando non

autoritaria. La percezione si farà più incisiva dopo che sarà trascorso almeno un anno dalla sboccatura ma già per il momento se ne registra la succosità del morso, l'afflato di fiori che si libra, come un'essenza di zagara sulla crosta croccante del pane, e il profumo della nespola e della pera. Solo in 2mila esemplari, per giunta. **Cantina Dryas; cantinadryas.it**

• 6. PURISTI DEL METODO CLASSICO

Un piccolo atelier del Metodo Classico in quel di Santo Stefano Belbo che, senza far rumore e al riparo dai sensazionalismi, prosegue il suo cammino all'insegna dell'esigenza di un costante miglioramento, tanto in vigna quanto in cantina. Marco e Alberto (da cui il nome) conducono l'azienda di famiglia con vigneti nelle colline a Calosso, Cossano Belbo, Loazzolo e Santo Stefano Belbo, da cui ricavano le basi per la produzione di solo Metodo Classico, declinato in tutte le tipologie. Questo Blanc de Blancs non dosato è una cremosa combinazione di Pinot nero (85%) e Chardonnay (15%) da suoli

marnosi e calcarei, che restituiscono un nettare molto dinamico, particolarmente complesso e ficcante, ravvivato da una verticalità puntuta che deterge, rinfresca e corrobora le papille, concedendosi a infinite possibilità di fruizione, anche in fatto di abbinamento. **Marcalberio; partesa.it**

• 7. SORSI DI MONTAGNA

L'azienda sorge sulle colline della Savoia, in Francia, circondata dalle Alpi e da un microclima continentale caratterizzato da imperiose escursioni termiche. Va da sé che, benché estremo, queste siano le condizioni privilegiate per la maturazione fenolica di uve bianche profumate e ricche in acidità. Ciò si traduce, naturalmente, in longevità, oltre che in una croccantezza di beva tra le più irresistibili e di cui questo Blanc de Blancs blend di Ugni Blanc, Colombard, Chenin, Chardonnay e Jacquère è l'esatta riprova. Anche nella scelta di un dosaggio brut che, di concerto con la rifermentazione e le specificità di ciascun vitigno, si compone in un mosaico bizantino, tutto indaco e oro, come l'etichetta: nocchie tostate e grano, pera, crosta di pane e burro esalano da un sorso tornito ma vibrante nell'acidità, puntualmente smorzata da una sensazione cremosa; ad altissima definizione. **Varichon & Clerc; velier.it**



NOTIZIE IN SORSI

• Nuove forme di identità

Un vino nuovo, ma soprattutto un progetto che rilancia la specializzazione territoriale di Casal Viticoltori e il legame storico con il territorio di

Scandiano. Selezione e vinificazione nel solco della più classica tradizione collinare danno vita a Feudi del Boiaro, un nuovo vino che, scommettendo sui valori forti dell'identità, apre una nuova stagione per il lambrusco reggiano. **casalvini.it**

• Il successo del Trentodoc

Per l'edizione del 2019 Trentodoc si è aggiudicata 27 ori e 19 argenti per un totale di 46 etichette premiate. È il bollettino del Champagne & Sparkling Wine World Championships (Cswwc), la classifica ideata da Tom Stevenson

secondo cui la forza del territorio trentino starebbe proprio nella montagna: «Location e clima conferiscono un carattere agile al vino, rendendolo perfetto per il metodo classico», sostiene Stevenson. E se lo dice lui... **champagnesparklingwww.co.uk**