

Perlage

EFFERVESCENTI NOVITÀ DALL'UNIVERSO BOLLICINE

Dalla Champagne al Friuli, alla Basilicata e alla Franciacorta, dove si brinda ai primi 30 anni del Consorzio di Tutela

• 1. LA LETTURA DEL TERRITORIO

Ritroviamo questa azienda di Merfy in forma smagliante e, contrariamente a quanto sarebbe stato lecito attendersi, ci sembra che il passaggio generazionale le abbia giovato soprattutto per quanto riguarda la lettura, precisissima, del territorio. Il preambolo che ci vien fatto, del resto, non lascia dubbi: guardarsi dalle insidie della compattazione del suolo è una delle missioni quotidiane della famiglia Chartogne-Taillet, che anzi crede che proprio in questa missione risieda quello che in Francia chiamano, con una densità di significati molto più alta che in Italia, «terroir». Di questo progetto il loro Chemin de Reims è l'epitome: un nettare tagliente e risoluto dove riecheggiano sensazioni olfattive vegetali peculiarissime, verdi di coriandolo, geranio odoroso e lime su note tostate, solo leggermente, incidentalmente boisé: è l'apporto della stratificazione delle sabbie che affollano il territorio di Merfy e che qui deflagrano con un'acidità rapinosa e stordente, intensa, al limite del (pre)potente.

Champagne Chartogne Taillet, moonimport.it

• 2. LA VIRTÙ DELLA TRASPARENZA

È quella de Lo Sparviere che va a impreziosire i suoi millesimati: dal maturo Extra Brut 2013 (una sostanza dorata e tornita, fruttata e floreale, dove l'acacia diventa miele) al millesimato 2014 che, al naso croccante di pera e di mela, entrambe piene e succose, fa poi seguire uno sbuffo minerale, di gessi spezzati e di vernici bianche, come bianchi sono pure i fiori, di taglio e di frangipane, e note verdi di mandorle acerbe e di sfalci d'erba appena tagliata. Appuntita e precisissima, come un entrechat, la bolla, che sa veicolare al palato un vino che, pur muovendosi sul filo dell'ossidazione, ha carattere teso quasi contratto, profondo e verticale, tutto fibra e struttura. Chiosa finale su note di foglie d'autunno e fichi secchi che consegnano il sorso a un ventaglio di abbinamenti amplissimo: starà sicuramente bene con tutto ma soprattutto da solo, accompagnato magari a La Sonnerie de Ste. Geneviève di Marin Marais. Lo Sparviere, losparviere.com

• 3. QUELLE CRAIE SU TELA

Bertrand Libbert riesce a sublimare l'essenza del terroir di Cramant: uno zoccolo purissimo di gesso su cui crescono forti le viti del vitigno che, più di tutti, è ecumenicamente considerato il depositario unico della Côte des Blancs: lo Chardonnay. E lo fa con due sole cuvées (tre, invero, ma Perle esce in edizione limitatissima) dalla mineralità spiccata, evidenti note di gesso e pietra spezzata su una materia ricca ed espressiva, di grande tornitura fruttata. Caratteristiche, queste, enfatizzate nel Millésime il quale, realizzato esclusivamente in annate straordinarie, restituisce (nel cadre classicissimo della 2013) una maturità esemplare che l'altrettanto straordinaria acidità traghetta nel tempo pur innervandone, già oggi, di succo la materia, densa eppur leggerissima.

Libbert-fils, capagio.it





• 4. ARIOSIO DI NOME E DI FATTO

Un giallo delicato che, appena aperto, colpisce per la bollicina, piccola piccola, e per la nota di fermenti e crosta di pane. La stessa crosta di pane rende gourmand il retrofatto che rimanda a un pane buono, di quelli dorati del sud d'Italia. Passato il primo olfatto si compone poi il profilo di un vino denso e succoso, profumato di essenze di limone, ananas e latte di cocco e mandorla posati come un velo su una trama di corpo che si sviluppa sia verticalmente sia orizzontalmente. Molto gioioso da bere, gli manca solo forse un po' d'integrazione, ma la materia dello Chardonnay, fermentato in acciaio, e del Pinot bianco, in barrique, è già assai buona. Da bere sempre all'aperitivo, anche lontano dai pasti.

Cantina Giorni, cantinagiorni.com

• 5. PERFORMANCE BRILLANTE

Primo afflato leggero, sfumato di iodio e di vaniglia, lime e agrumi verdi, e una dolcezza olfattiva di confetto, glasse e mandorle su un plafond tostato e leggero: delicato. Una bolla finissima eppur resiliente irradia un sorso pieno e suc-

coso, ricco di materia cremosa, quasi masticabile. Insomma, né più né meno che una performance brillante, quella di Contadi Castaldi con Ducati Brut Race: un Franciacorta da collezione per celebrare il connubio dinamico con Ducati, la cui avventura è incominciata nel marzo 2017 quando Francesca Moretti, ad di Terra Moretti Vino, e Gianluca Uccelli, enologo di Contadi Castaldi, composero tre cuvée partendo da un'ottantina di vini base. A partecipare all'ultima selezione, quella che ha dato vita a Ducati Brut Race, il presidente di Terra Moretti Vino Vittorio Moretti, l'a.d. di Ducati Claudio Domenicali e il direttore generale di Ducati, l'ingegner Luigi Dall'Igna.

Contadi Castaldi, contadicastaldi.it

• 6. SORSI DI VERNACOLO

Quello di Scandiano è il territorio dell'"alata" Spergola. La varietà, che germoglia solitamente nella seconda decade di marzo, si rifrange in vini croccanti, spesso assai felici d'esser spumantizzati grazie agli aromi di frutto giallo, crosta di pane e alla spiccata acidità. Ed è proprio in questa stessa veste che lo ritroviamo in Brina d'Estate di Tenuta di Aljano che, tra i produttori della Compagnia della



Spergola, vanta altitudine, pendenze da capogiro e terreni argillosi, riccamente venati di gesso che valsero loro l'attributo di "terra delle ceramiche". Al sorso, ci troviamo dinnanzi un vino gioioso, vernacolare e persistente come il morso a una mela verde irrorata di agrumi. Spigliato e disinvolto nel calice, questo metodo Charmat sarà prezioso alleato sulla tavola, meglio se col Parmigiano Reggiano, di cui è amico intimo.

Tenuta di Aljano, www.aljano.it



• 7. AD MAIORA FRANCIACORTA!

Il 5 marzo 1990 a Colombaro di Corte Franca un piccolo gruppo di produttori fondò il Consorzio di Tutela con Paolo Rabotti quale primo presidente. E benché la Franciacorta di allora fosse molto diversa da quella di oggi, questo gruppo di visionari aveva presagito, in nuce, il suo potenziale tanto che, nel tempo, diede vita al «disciplinare più restrittivo d'Europa». Il senso? Fornire le direttive precise per la realizzazione di un vino che, attraverso il metodo, parlasse del proprio territorio. Va da sé che, in questi trent'anni, grazie alla costanza dei suoi padri fondatori molti traguardi sono stati raggiunti e molti altri ancora verranno; per cui noi di *Spirito di Vino* cogliamo la presente occasione per fare loro i nostri auguri e per salutare Alessandro Bianchi, patron e fondatore di Villa Franciacorta: è grazie a uomini come lui, alla loro caparbietà e al loro istinto che ha preso vita, e credibilità, uno dei territori più importanti della spumantistica italiana. **Franciacorta - Unione di passioni, franciacorta.net**

VERY EXTRAORDINARY,
 VERY FRANCIACORTA

NOTIZIE IN SORSI

• Cipria e violetta

La piccola, prestigiosa azienda condotta da Fabrice Rosset, di cui è anche chef de cave, dà vita a un Brut Rosé tanto piacevole quanto succoso, da condividere gelosamente, meglio tra

donne. Il profumo, infatti, tra ciprie, violette, ciliegie e ribes, sarà loro familiare. Ammiccante, poi, il sorso. dec.it

• Riconoscimenti

Valdo Spumanti è stato premiato al Berliner Wine Trophy come miglior

produttore di Spumanti d'Italia: si tratta di un importantissimo riconoscimento che non fa che riempire di orgoglio la storica cantina della Valdobbiadene, leader del Prosecco Superiore Docg, guidata dalla Famiglia Bolla. valdo.com

• Montelvini per l'Italia

In collaborazione con Air Wines, piattaforma dedicata alla vendita online del vino, Montelvini si fa promotrice di un aperitivo che contribuirà alla raccolta fondi in favore degli Ospedali di Treviso e Padova. montelvini.it