

Speciale bollicine



Sono parecchi gli autori e gli esperti che considerano quella degli spumanti come la più grande espressione vinicola che un enologo possa conseguire col suo lavoro. Il processo della cosiddetta "presa di spuma", inaugurato in grande stile secoli fa in Francia grazie (dicono leggende più o meno fondate) alle scoperte dell'abate benedettino Dom Pierre Pérignon, suscita sempre un senso di sfida negli enotecnici, e di ammirazione nei clienti.

Da noi, ormai, più che di spumanti (termine comunque a norma di legge) si preferisce usare la parola "bollicine", elegante, vezzosa e frizzantina come i vini di cui ben descrive lo spirito. Comunque, si fa presto a dire bollicine: come sono fatte? I filoni sono due. Quello più antico e prestigioso, è rappresentato dalla spumantizzazione a metodo classico o metodo tradizionale. E' la modalità produttiva che ha reso grande lo spumante più bevuto del mondo, lo Champagne: per questo si chiama méthode champenoise. La spumantizzazione, in questo caso, avviene in bottiglia, con addizione di lieviti, rotazioni e scuotimenti delle bottiglie, pazienti attese nel buio delle cantine, stappature finali alla volée. In Italia, a combattere contro la corazzata Champagne, abbiamo denominazioni che hanno nel metodo classico la loro bandiera: Franciacorta, Trento, Oltrepò Pavese (che ha, tra l'altro, una delle più vaste estensioni europee vitate a pinot nero, il più illustre dei vitigni per basi spumanti), Alta Langa. Poi, ci sono i molteplici brut ed extrabrut di fantasia, nati dalla passione e dall'intuizione di produttori bravi.

L'altro grande mondo della spumantistica, anzi maggioritario per quantitativi prodotti, è quello rappresentato dalla presa di spuma in autoclave, col metodo cosiddetto Charmat oppure Martinotti. Con questo sistema, per dirne una, si ricavano quasi tutti gli spumanti che portano la parola Prosecco in etichetta: Valdobbiadene, Conegliano e i Colli Asolani hanno trovato nel metodo Martinotti la pietra filosofale, e il resto è avvenuto anche nelle più recenti denominazioni a base di uva glera.

Come che sia, per lunghi lustri, e in parte anche oggi, il consumo degli spumanti e delle bollicine vedeva una forte impennata a Natale e alle feste di fine anno. Da un po' di tempo, col diffondersi di una maggior cultura del vino, gli spumanti si sono parzialmente affrancati dalla collocazione nei brindisi di fine pasto, per spaziare con la loro versatilità dall'aperitivo (un bell'extrabrut, o un Prosecco), a un primo piatto (un blanc de blancs da uve chardonnay), a un secondo addirittura di carne (un metodo classico rosé 100% pinot noir: le bollicine rosate hanno una lunga e affascinante tradizione, a cominciare dallo Champagne) per finire col dessert (un Asti spumante, rigorosamente dolce anch'esso). Al giorno d'oggi, spumanti e bollicine, charmat e classiche, per il cliente rappresentano momenti di festa, di freschezza, di evasione, e come tali sono ricercate in qualunque periodo dell'anno. Anche d'estate, per un brindisi in barca.

► 1 giugno 2020

VALDO SPUMANTI

www.valdo.com



Marca Oro Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry

Vitigni

Glera 100%

Zona di produzione

Valdobbiadene.

Gradazione alcolica

11% vol.

Vinificazione

Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati e a temperatura controllata.

Descrizione e principali note organolettiche

È lo spumante protagonista del successo di Valdo. Colore giallo paglierino chiaro con riflessi dorati. Bouquet fruttato, con sentori di mela selvatica, Golden, di fiori d'acacia e di miele. Sapore snello e gentile, di moderato corpo, con una leggera amabilità residua e il perlage a grana finissima e persistente.

N. bottiglie prodotte

5.000.000

Formato

0,75 lt



Oro Puro Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartize Docg

Vitigni

Glera 100%

Zona di produzione

Cartize nel comune di Valdobbiadene.

Gradazione alcolica

11% vol.

Vinificazione

Metodo Charmat di tre mesi e successiva maturazione in bottiglia di almeno tre mesi.

Descrizione e principali note organolettiche

Colore giallo paglierino vivace, tendente all'oro chiaro. Profumo bene espresso, accentuato da sentori di fiori e frutta. Gradevolmente amabile ed elegante al palato.

N. bottiglie prodotte

150mila

Formato

0,75 lt



Oro Puro Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut

Vitigni

Glera 100%

Zona di produzione

Valdobbiadene.

Gradazione alcolica

11,5% vol.

Vinificazione

Metodo Charmat lungo di cinque mesi e successiva maturazione in bottiglia di almeno due mesi.

Descrizione e principali note organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. Perlage sottile e persistente. Aroma caratteristico, fiorito e con pronunciato fruttato di pera e mela Golden. In bocca è raffinato, armonico, con ottima persistenza di aromaticità e sapidità.

N. bottiglie prodotte

150mila

Formato

0,75 lt

BACCICHETTO

www.baccichettowines.it



Ribolla Gialla - Vino Spumante Extra Dry

Vitigni

Ribolla Gialla 100%

Zona di produzione

Prezenicco, Udine.

Gradazione alcolica

11% vol.

Vinificazione

Pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata a 16/17°C. Spumantizzazione con metodo Charmat. Affinamento in bottiglia.

Descrizione e principali note organolettiche

Vino spumante finemente aromatico, fresco, vivace e fruttato, è ottenuto da uve 100% Ribolla Gialla coltivate nelle nostre vigne.

N. bottiglie prodotte

N/A

Formato

0,75 lt



Prosecco Doc - Vino Spumante Extra Dry

Vitigni

Glera 100%

Zona di produzione

Prezenicco, Udine.

Gradazione alcolica

11,5% vol.

Vinificazione

Pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata a 16/17°C. Spumantizzazione con metodo Charmat. Affinamento in bottiglia.

Descrizione e principali note organolettiche

Vino spumante, fruttato e vivace, dal sapore fresco, prodotto con uve Glera scelte da Vittorio Baccichetto per dare il massimo di tipicità e fragranza.

N. bottiglie prodotte

N/A

Formato

0,75 lt