

BEVANDE DA TUTTO IL MONDO

*Per far festa, tre vini
spumeggianti, un bianco
elbano che piaceva
a Napoleone e un rosso
da abbinare a piatti di carne.
Un classico Bordeaux
assolutamente indimenticabile
e poi, per chi ama
i distillati, un whisky made
in Canada. In questa
puntata, tra le segnalazioni
delle bottiglie da provare,
c'è anche un rosolio senza tempo!*

a cura di Angelo e Piero Solci



Lo spumante "cremoso"

L'azienda agricola Ca' del Bosco firma uno "Chateau" italiano unico nel suo genere. Questo **spumante bianco** a pressione moderata (circa 3,5 bar) riconosciuto con la dizione francese Crémant è ottenuto da vini base di Chardonnay (60%) e Pinot Bianco (40%) sapientemente miscelati con vini maturati in diverse annate per costituire una cuvée di notevole finezza. La presa di spuma (rifermentazione in bottiglia) dura 30 mesi ed è quindi in grado di donare i profumi e i sapori degli spumanti di classe. Va servito freddo, da 6 a 8 gradi, in abbinamento ad antipasti delicati; ottimo come aperitivo.



Lo "Champagne" dei giocatori

In California si possono produrre vini con le denominazioni di altri Paesi; per questo motivo il più "gettonato" è lo Champagne. Non poteva mancare quello prodotto per uno dei templi mondiali del gioco, il Caesars Palace di Las Vegas. Questo **Champagne** è leggermente amabile ed è ottenuto con il sistema champenoise. Il vino base è costituito per la maggior parte da Chardonnay miscelato con altri vitigni locali a seconda del gusto del Wine Maker. In questo caso lo spumante è piuttosto rotondo, con accenni vinosi, la spuma è piuttosto abbondante ed evanescente; da servire freddo in abbinamento ai vari tavoli da gioco o slot machine.



Il Crémant della proprietà

Non è facile trovare tante combinazioni favorevoli in un unico prodotto; in questo caso ecco uno **Champagne** di propriétaire (cioè di un'azienda agricola francese, che vinifica solamente le uve di proprietà), Blanc de Blancs (ottenuto da sole uve bianche - Chardonnay), Premier Cru (classifica di merito delle uve in relazione alla loro qualità), Cramant (uno dei più belli e prestigiosi villaggi viticoli della Côte de Blancs) e infine Crémant (tipo di Champagne a bassa pressione, "cremoso", piacevole e delicato). Da consigliare per le sue caratteristiche, come aperitivo o fuori pasto, come dissetante. Deve essere servito sempre freddo, a 7-8 gradi, in bicchieri a calice allungato.



IDENTIKIT

Denominazione - Grappa di Moscato o acquavite di vinacce di Moscato.

Analisi organolettica - Il colore va dal bianco cristallino al paglierino tenue se vi è stata una breve permanenza della grappa in botti di rovere. L'odore, etereo, penetrante, ma non pungente, lascia trasparire il profumo dell'uva Moscato matura. Il gusto, caratterizzato anch'esso dal sapore dell'uva, è secco, pulito e di buona persistenza.

Gradazione alcolica - minima 40°.

Bicchieri - Piccolo calice a tulipano semichiuso o piccolo ballon.

Temperatura di servizio - 18° C.

Abbinamenti - Da meditazione.

Reperibilità - Nelle migliori liquorerie e in alcune enoteche.

Prezzo - Dalle 30-35 mila lire.

Produzioni consigliate - Fratelli Marolo, Castello di Barbaresco, Fratelli Zeni.

vinacce dai colpi di calore provocati dal fuoco che scalda la caldaia esterna; colpi di calore, che rovinerebbero irrimediabilmente l'acquavite. Vi sono altre tecniche valide come quella a vapore: le vinacce sono attraversate da un flusso di vapore che consente la distillazione delle sostanze volatili. Entrambi questi metodi consentono un controllo del calore non altrimenti effettuabile con altri sistemi. Ma la distillazione a vapore non va confusa con quella continua che caratterizza le produzioni industriali. In questa, infatti, le vinacce vengono introdotte in una grande colonna attraversata da un flusso di vapore a temperatura costante. L'alambicco viene alimentato senza interruzioni e il vapore continua a essere erogato alle medesime temperature: il prodotto così ottenuto è generalmente privo di carattere perché non è previsto l'intervento manuale del distillatore per correggere lo svolgimento delle operazioni, tenendo di volta in volta conto delle caratteristiche delle vinacce. La grappa può quindi essere invecchiata. Nel caso di quella di Moscato non è necessario perché è ottima anche giovane: se invecchia, però, perde solo parzialmente le sue caratteristiche aromatiche. Per coglierne il profumo di Moscato non bisogna fermarsi al primo approccio: inizialmente, infatti, si percepisce l'odore etereo, penetrante, delle sostanze alcoliche che si volatilizzano. Il naso, dopo assai poche "fiutate", si abituerà a questo odore e non lo percepirà più. Proseguendo nella ricerca olfattiva, si coglieranno allora gli altri aromi, primo tra i quali quello del Moscato.

Fabiano Guatteri

(Fotografia di Oliviero Venturi)

PER SAPERNE DI PIÙ

BEVANDE DA TUTTO IL MONDO

*Per far festa, tre vini
spumeggianti, un bianco
elbano che piaceva
a Napoleone e un rosso
da abbinare a piatti di carne.
Un classico Bordeaux
assolutamente indimenticabile
e poi, per chi ama
i distillati, un whisky made
in Canada. In questa
puntata, tra le segnalazioni
delle bottiglie da provare,
c'è anche un rosolio senza tempo!*

a cura di Angelo e Piero Solci



Lo spumante "cremoso"

L'azienda agricola Ca' del Bosco firma uno "Chateau" italiano unico nel suo genere. Questo **spumante bianco** a pressione moderata (circa 3,5 bar) riconosciuto con la dizione francese Crémant è ottenuto da vini base di Chardonnay (60%) e Pinot Bianco (40%) sapientemente miscelati con vini maturati in diverse annate per costituire una cuvée di notevole finezza. La presa di spuma (rifermentazione in bottiglia) dura 30 mesi ed è quindi in grado di donare i profumi e i sapori degli spumanti di classe. Va servito freddo, da 6 a 8 gradi, in abbinamento ad antipasti delicati; ottimo come aperitivo.

Lo
In Ca
con le
questo
Chan
quell
mond
Las V
germe
sistem
stitu
donna
li a se
In qu
roton
è più
te; da
vari t



Lo spumante "cremoso"

L'azienda agricola Ca' del Bosco firma uno "Chateau" italiano unico nel suo genere. Questo **spumante bianco** a pressione moderata (circa 3,5 bar) riconosciuto con la dizione francese Crémant è ottenuto da vini base di Chardonnay (60%) e Pinot Bianco (40%) sapientemente miscelati con vini maturati in diverse annate per costituire una cuvée di notevole finezza. La presa di spuma (rifermentazione in bottiglia) dura 30 mesi ed è quindi in grado di donare i profumi e i sapori degli spumanti di classe. Va servito freddo, da 6 a 8 gradi, in abbinamento ad antipasti delicati; ottimo come aperitivo.

rietà

mbinazio-
odotto; in
pagne di
nda agri-
amente le
blancs (ot-
Chardon-
di merito
o qualità),
prestigiosi
Blancs) e
mpagne a
piacevole
per le sue
o fuori
ve essere
gradi, in