

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

CHAMPAGNE

Verticale esclusiva
da Jacquesson

FINANZA IN BOTTE

Il miglior investimento?
In vigne e tenute

PERSONAGGI

L'arte del buon bere
per Vittorio Sgarbi

SORSI DI STORIA

Quel successo
sotto forma di fiasco

CAMERA CON VIGNA

A casa di Annalisa
tra i colli friulani

ESPERIENZE

Penfolds, Henriot,
Domaine Macle

Dal Madeira ai francesi di
Moueix, dall'Amarone
di Tommasi al Carmignano
fino al Coevo di Cecchi.
Ecco il colore che trionfa
nei calici d'autunno

Rosso caput mundi



Castellina in Chianti (Siera)
28 luglio 2009
Andrea e Cesare Cecchi

(PERLAGE)

Sardegna spumeggiante

Porto Cervo ha un nuovo spazio esclusivo dedicato agli Spumanti di qualità. Sono quelli di Ferrari, protagonisti dello Spazio Bollicine, frutto della collaborazione tra la cantina trentina e la Starwood Hotels & Resort. Situato in Piazzetta, si aggiunge a quelli già aperti a Madonna di Campiglio, Napoli, Milano e Forte dei Marmi (www.cantineferrari.it).

Buon compleanno Dom Ruinart

Per i 50 anni della prestigiosa cuvée millesimata Dom Ruinart, la Maison ha affidato al designer olandese Maarten Baas il compito di rivisitare le arti della tavola del XVIII secolo, quindi l'epoca dell'Illuminismo, epoca della nascita di Ruinart. Il risultato è un'originale secchiello del ghiaccio



(sopra), sofisticata fusione tra un moderno centrotavola e la sua collezione Melted. Soltanto 50 gli esemplari in vendita a 5mila euro (www.ruinart.com).

Nuovo look stessa qualità

I Mosaïque di Jacquart, marchio della Coopérative Régionale des Vins de Champagne (800 soci per 960 ettari), vestono ora un nuovo abito più moderno ed elegante che distingue ogni cuvée con un colore: giallo per il Brut Tradition, grigio perla per l'Extra Brut, blu per il Brut Mosaïque non millesimato, verde pastello per il Blanc de Blancs Millésime e ovviamente rosa per il Brut Mosaïque Rosé (www.rinaldi.biz).



Dedicato alla sposa

Bella questa Cuvette 2004 di Villa. È un uvaggio di Chardonnay (80%), Pinot nero (15%) e bianco (5%), con i mosti parzialmente affinati in barrique e tiraggio di 42 mesi. Ha un bel naso, dolce zuccherino, fruttato, minerale, profondo e piacevolissimo. In bocca si fa più semplice, ma non certo meno gradevole: delicato e sempre dolce e fruttato. Bollicina finissima, tanta freschezza e bella persistenza. Proprio buono! E simpatica è anche la sua storia: nel 1986, per il matrimonio della figlia Roberta, il patron Alessandro Bianchi scelse le migliori cuvée tra cui un eccellente 1983 con la selezione di uve di tre varietà. Da qui l'idea di riproporlo in occasione delle vendemmie di maggior valore in quantità limitata.

Az. agricola Villa www.villa-franciacorta.it

Puro oro rosa

Nel 1971, un piccolo gruppo di vigneron dà vita a un club che rappresentasse il terroir di Champagne con un'etichetta di prestigio, accomunata dalla forma della bottiglia e dalla grafica: lo Special Club. Ora, per la prima volta, un membro del club propone in rosa. È lo Special Club Rosé 2004 di Paul Bara, nel quale l'assemblaggio 60/30 tra Pinot noir e Chardonnay si arricchisce del 10% del celebre rosso di Bouzy, il villaggio Grand cru dove ha sede la Maison. Al naso è timido, con delicati sentori di piccoli frutti rossi e un leggero fondo agrumato. Ma la bocca è freschissima, giocata sulle note di pompelmo rosa e di melograno. Uno spunto leggermente tannico porta a un finale fruttato d'uva, sempre rinfrescante. Bella bollicina e beva invitante per un rosé sopra la media tirato in sole 2.100 bottiglie.

Bolis www.bolisvini.it



Noblesse oblige

Dopo sei anni e mezzo sui lieviti è in arrivo l'Annunziata Clementi 2002, lo Spumante di punta di Ca' del Bosco che Maurizio Zanella ha dedicato alla madre. Per questa etichetta vengono selezionate le migliori uve di 16 parcelle con piante vecchie di quasi 40 anni e l'assemblaggio vede Chardonnay (55%), Pinot nero (20%) e bianco (25%). Anche se l'approccio olfattivo è piuttosto chiuso, sono evidenti densità e qualità della materia. Man mano, dolcezze di frutto su un fondo di freschezze balsamico/resinose. La bocca è piena, segnata da un grandissimo Chardonnay in un insieme di fiori, frutto e spunti di nocciola. Una nota verde accompagna la chiusura fruttata e soprattutto minerale di notevole intensità e persistenza. Legno mai avvertibile. Giovannissimo, sarà strepitoso nel giro di qualche anno.

Ca' del Bosco

www.cadelbosco.com



Per intenditori

Vouette et Sorbée è un vigneron della Côte des Bar, dove possiede 10 ettari certificati biodinamici e coltivati prevalentemente a Pinot noir. Il nome è molto rispettato tra i cultori dello Champagne, soprattutto per via del suo Fidèle, Blanc de noirs di grande fascino, con un naso denso e pieno di frutto. Note dolci quasi di Sherry ne plasmano la personalità, complessa e affascinante. La bocca è potente, davvero particolare: frutto, balsamicità marcata e spunti salmastri che toccano la salamoia, per un assaggio complesso e strutturato. Finale di lunghezza strepitosa. Uno Champagne-vino non per tutti, insomma, difficile, dedicato a chi ha la pazienza di saperlo aspettare, capire, ammirare.

Bordò-Perlage www.champagneperlage.it



Un asso di valore

Li abbiamo già conosciuto da vicino gli Champagne Ace of Spade di Armand de Brignac, il brand extra lusso creato da Cattier e da Sovereign Brands. Dopo il tumultoso lancio, la situazione si è assestata e ora la famiglia Cattier ha avuto modo di affinare questi controversi vini. O, meglio, la base è rimasta invariata (migliori uve, un terzo di «vins de réserve», maturazione di 36 mesi sui lieviti), ma la liqueur d'expédition è ora basata su un vino fermentato e maturato nove mesi in barrique di Borgogna. Iniziamo quindi con il Blanc de Blancs, realizzato con Chardonnay Grand e Premier cru. Il naso risulta asciutto e minerale, di chiara impronta floreale grassa. È austero nel proporsi, ma davvero interessante. In bocca esplode la mineralità, di trama un po' granulosa, ma sempre gradevole. Ampio e di buona materia, ha uno sviluppo fresco, per un finale dolce e fruttato. Adesso sì che è molto buono!

Ercole Brovelli
www.ercelbrovelli.it



Piccoli da scoprire



New entry nella scuderia di La Flûte, con un altro produttore di Avize. È Leclair-Gaspard con il suo Grand cru Grande réserve, che nasce da vigne di 25 anni e matura 36 mesi sui lieviti prima di essere dosato a 6-8 g/l. È prodotto in non più di 10mila bottiglie. Ha un naso di fiori bianchi con un filo di pera e caramello a svelare un bello Chardonnay. In bocca è dolce di frutta matura con apertura laterale di mineralità. Bollicina fine e chiusura gessosa.

La Flûte www.laflute.it

Solo Grand Cru



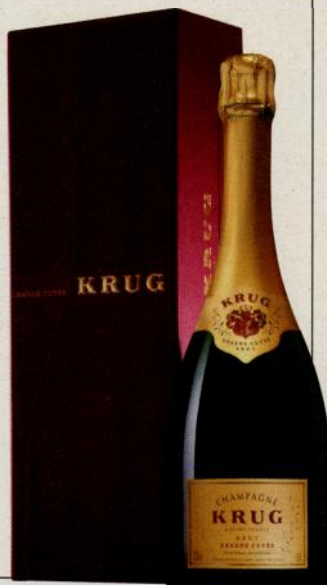
Della linea Prestigiosi di Mailly, la cooperativa sita nell'omonimo villaggio Grand cru della Montagne de Reims, fa parte L'Intemporelle, storica etichetta prodotta in quantità limitata e numerata, realizzata con le uve delle migliori parcelle «lieu dit» in un assemblaggio di Pinot noir (60%) e Chardonnay. Il dosaggio è di 8 g/l. È appena stato lanciato il 2004, tirato in 11.610 bottiglie, che si svela attraverso un naso pieno e intenso, dolce e denso frutto, concentrato senza essere pesante. In bocca è fresco, minerale e ancora fruttato, anche se un po' incanalato. Intenso e di volume più che elegante, chiude piacevole anche per la bella bevanda. Ottimo a tavola con primi al tartufo.

Ruffino www.ruffino.it

Addirittura meglio

Multivintage più che sans année, la Grande cuveé di Krug nasce dalle migliori uve fermentate in barrique da 205 litri di almeno terzo passaggio, quindi maturazione sui lieviti per ben sei anni. È l'emblema di Krug, maturo ma anche fresco al naso, con il legno piacevolmente avvertibile e note dolci complesse. Il palato è di volume ancorché aggraziato, sempre più intrigante tanto da diventare irresistibile. E rispetto a qualche anno fa sembra addirittura più preciso e voluttuoso. È proprio vero: ogni scusa è buona per bere Krug. Prezzo permettendo...

Moët-Hennessy Italia
www.moethennessy.it



Notizie in sorsi

Unico sulla Manica

All'ultimo International wine challenge di Londra, celebre concorso enologico, il Prosecco Valdobbiadene Doc Brut di Villa Sandi ha conquistato la medaglia d'oro, risultando così l'unico Prosecco premiato con il massimo riconoscimento. Sicuramente un motivo di vanto per la cantina veneta, che tra l'altro sta vivendo un momento particolarmente favorevole soprattutto sui più importanti mercati esteri (www.villasandi.it).



Felice matrimonio

È quello tra Moët & Chandon e il cinema. Infatti, anche l'appena conclusa 66ª Mostra internazionale d'arte cinematografica di Venezia ha visto la Maison di Épernay protagonista con la sua lounge privée Moët Venice 2009, uno spazio esclusivo posto sulla terrazza dell'Hotel Excelsior al Lido che ha ospitato gli eventi più importanti (www.moethennessy.it).

Pommery e il Polo

Il Noir, lo Champagne creato da Pommery per il mercato italiano, è diventato partner d'eccezione dell'Argentario polo club per i tornei della Coppa Italia Fise. Aperitivi, momenti di relax e, naturalmente, raffinati pasti saranno valorizzati dall'elegante bollicina d'Oltralpe riservata per ora al solo canale Horeca (www.vrankenpommery.it).