

ISSN 0027-240X
9 770027 240697

N. 14 · A. V. · 05.2022 | € 10

JAMES[®]

CHAMPAGNE WINE FOOD TRAVEL ART HOTEL LIFESTYLE

MAGAZINE





SPARKLING SHOWCASE



CHAMPAGNE MARC HEBRART MES FAVORITES PREMIER CRU

È un assemblaggio, dell'80% di Pinot Noir e del 20% di Chardonnay, dell'annata 2018, provenienti da una selezione massale di vecchie vigne in Mareuil sur Aÿ, con l'aggiunta del 40% di vini di riserva del 2016. La fermentazione alcolica della sola Coeur de Cuvée viene svolta in barrique con lieviti indigeni e svolgimento della malolattica senza nessuna filtrazione e passaggio al freddo. Affinamento di circa 30 mesi sui lieviti e dopo il *dégorgement*, avvenuto il 27 aprile 2021, è stato dosato a 5,5gr/l. All'olfatto rivela profumi fruttati di albicocca, pesca e ananas, aromi agrumati di cedro, sentori di frutta secca. Al palato, intenso ed elegante con una effervescenza cremosa e un finale minerale salino con una persistenza gusto olfattiva ammandorlata.

(MG)



NON DOSATO ZERO RISERVA 2011 ANDREA ARICI

La firma di Andrea Arici si riconosce in un'assenza di dosaggio che ha fatto scuola. Crea Franciacorta tesi, freschi, nervosi, di grandissima pulizia. Una leggerissima nota ossidativa impreziosisce la ricchezza espressiva della Riserva, purezza dello Chardonnay raccontato nella sua versione più limpida.

(SL)



BAGNADORE 2014 BARONE PIZZINI

Poche bottiglie per poche vendemmie. Il Franciacorta di punta di Barone Pizzini è figlio di un blend di Chardonnay e Pinot Nero, sublimati da una sosta sui lieviti di ben 74 mesi. Un Franciacorta di finezza, dove le note pungenti al naso convivono con la trama confortante del lievito. Sorso pieno e freschissimo, per un vino che è ottimo ora e stupirà nel tempo.

(SL)



ALTILIA TRENTO DOC 2015

Chardonnay 100%, l'uva viene raccolta manualmente intorno alla prima decade di settembre, in modo tale da conservare la sua naturale freschezza nelle colline di Trento, a circa 2007300 mt slm. Il mosto è ottenuto con una pressatura soffice e la fermentazione avviene a temperatura controllata in acciaio inox. Dopo un affinamento di circa 30 mesi sui lieviti, al momento del *dégorgement* è dosato Extra Brut (3,2 g/l). Trento Doc di grande finezza e carattere. All'olfatto bouquet delicato di fiori bianchi, note di pasticceria e frutta matura. Il gusto è fresco e vivace, di buon equilibrio con un finale minerale e persistente.

(MG)



CESARINI SFORZA 1673 RISERVA 2013

100% Chardonnay proveniente dai vigneti d'altura della Valle di Cembra. L'escursione termica tra il giorno e la notte, mitigata dall'Ora del Garda, un'ottima esposizione sud, sud-est a circa 600 mt s.l.m., contribuiscono a una perfetta maturazione delle uve e alla concentrazione degli aromi nei grappoli. Raccolta manuale nella prima decade di settembre e pressatura soffice delle uve intere. Vinificazione del solo mosto fiore a temperatura controllata in acciaio inox. Dopo una permanenza sui lieviti di almeno 60 mesi il dégorgement è avvenuto nel 2021 con un dosaggio di 3 g/l. All'olfatto si esprime con profumi fruttati di pera, mela, susina e ananas, profumi di fiori gialli, sentori di nocciole e mandorle e un fondo mieloso. Al palato perlage cremoso, bella freschezza con un finale sapido e minerale bianco con una lunga persistenza.

(MG)



CABOCHON FUORISERIE 21 MONTEROSSA

Un Franciacorta da collezione, un vino iconico. Nasce da un blend di Chardonnay e Pinot Nero, a netto favore del primo. Il suo segreto si cela in un 20% di vino di riserva, un tocco di affascinante complessità che amplifica la percezione burrosa dello sfondo e arricchisce la trama più erbacea e fine. La bocca è ugualmente spessa, materica, grassa, protesa in un sorso che rimane ostinatamente fresco e fragrante.

(SL)

EBB 2016 e PAROSE 2016 MOSNEL

Mosnel presenta l'annata 2016 dei millesimati *EBB* e *Parosé*, vini che racchiudono la filosofia dell'Azienda e fiori all'occhiello della storica cantina di Camignone (Brescia) guidata dai fratelli Lucia e Giulio Barzanò.

"L'EBB e il Parosé sono vini a cui teniamo moltissimo" spiega Lucia Barzanò, *"rappresentano perfettamente l'essenza dello stile Mosnel, che le caratteristiche dell'annata 2016 hanno consentito di esprimere al meglio. Sono Franciacorta adatti all'abbinamento gastronomico, pensati per poter spaziare nell'accompagnamento dal pesce alla carne. Mancavano da alcuni mesi e siamo particolarmente orgogliosi di poterli proporre nuovamente"*. Con la sua elegante energia, intensa persistenza e grande purezza, l'*EBB 2016* è un omaggio di Giulio e Lucia alla madre Emanuela Barzanò Barboglio, fondatrice dell'Azienda e figura di riferimento per la denominazione. Nasce dalle migliori uve Chardonnay, di cui viene utilizzato solo il Fiore (la prima frazione del 50% di succo), e la cui fermentazione avviene esclusivamente in piccole botti di rovere. Successivamente affina nelle cantine seicentesche a contatto con i lieviti per più di 48 mesi prima del *dégorgement* e del dosaggio Extra Brut. Il risultato è un Franciacorta dal perlage fine e dalla texture brillante, che al naso presenta sentori di fiore di limone e verberna, affiancati da note fruttate di mandarino, zenzero e mela verde croccante, definiti nei contorni da sfumate mentolate, di pepe e salsedine.



Un vino dove armonia e complessità si fondono con eleganza. A livello gastronomico l'*EBB 2016* è perfetto in abbinamento a primi piatti delicati, in particolare a base di pesce.

Il *Parosé 2016* nasce dal Fiore delle uve Chardonnay e Pinot Nero. Ciò che contraddistingue questo Franciacorta è la colorazione rosa tenue, dovuta alla lieve macerazione pellicolare. La parziale fermentazione in piccole botti di rovere e il riposo di più di 48 mesi sui lieviti ingentiliscono i tratti carnosì del frutto, donando delicate note di ribes, melograno e mandarino. Al naso si presentano anche freschi sentori di erbe officinali tra malva, tiglio ed eucalipto, con sfumature di nocciola. Il sorso è piacevolmente ravvivato da speziature di pepe rosso, con delicati ritorni agrumati e un finale elegante e persistente, che rendono questo vino adatto all'abbinamento con filetto al sangue, arrosto, spiedo alla bresciana o manzo all'olio.

(BP)



CLASSIC CUVEE NYETIMBER

Una bollicina che ha avuto un incredibile successo internazionale grazie alla sua qualità. E non ci sarebbe nulla di particolare, se non fosse che sull'etichetta c'è scritto "product of England" e non "of France". L'azienda nasce nel West Sussex nel 1988 con i primi impianti di Chardonnay, Pinot Noir e Meunier e, da allora, è cresciuta costantemente. Ovviamente Nyetimber utilizza solo uve provenienti dai propri vigneti, volutamente esposti a sud e coltivati su suoli sabbiosi o di gesso simili alla Champagne. I vigneti, situati ai margini delle colline di South Downs, sono protetti dai venti costieri e le uve vengono testate per garantire una perfetta maturazione prima della raccolta, che è effettuata rigorosamente a mano, nel momento ottimale, parcella per parcella. La Classic Cuvée è l'etichetta simbolo di Nyetimber: assemblaggio di Chardonnay (55/65%), Pinot Noir (30/40%) e Meunier (5/15%), dosaggio quasi a 10 g/l, tre anni di affinamento in bottiglia. L'aroma è intenso, tra note di frutta matura ed erbe aromatiche, con leggere note tostate e di pasticceria. Un profumo complesso, profondo, elegante, che introduce ad un palato avvolgente, polposo, supportato da un eccellente tenore acido, agrumato e di grande pulizia. Il finale è sapido e minerale. Classic Cuvée Nyetimber è stata selezionata dalla Guida Bollicine del Mondo di Identità Golose.

(BP)



BRUT EX VITE 2011 LLOPART

Llopart è una realtà storica, risale al XVIII secolo ed oggi è famosa per l'eccellenza dei suoi vini. È anche un'azienda che ha contribuito fortemente al rafforzamento dell'immagine del Cava come prodotto di alta qualità. Già alla fine del XIX secolo Jaume Llopart Jorba e suo figlio Josep Llopart Massana scelsero di adottare nei vigneti pratiche atte ad ottenere grandi vini, come ad esempio le basse le rese. Llopart possiede 70 ettari a Les Flandes nell'alto Penedès, suddivisi in tre aree condotte con metodi biologici, coltivati in maniera sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Oltre all'eccellente posizione ed al microclima favorevole, i vigneti di Llopart beneficiano di un sottosuolo ricco di fossili marini sopra i quali si alternano strati di arenaria, calcare e argilla. La composizione minerale dei terreni, inoltre, con prevalenza di fosforo, silicio, calcio e potassio, favorisce una crescita molto regolare dei ceppi e di conseguenza la raccolta di uve sane e perfette.

La gamma aziendale vede ben nove Cava e il Brut Ex Vite 2011 è una delle etichette più prestigiose. Blend di Xarello (60%) e Macabeu (40%), meravigliosi profumi di cedro candito, sottobosco, agrume rosso, riflessi di lacca e mela cotogna. Al palato è morbido, pieno, con una bella acidità e grande freschezza. Brut Ex Vite 2011 Llopart è stata selezionata dalla Guida Bollicine del Mondo di Identità Golose.

(BP)

SANTA MARGHERITA, LA CAPSULE COLLECTION

CELEBRA I COLORI NEROAZZURRI

Santa Margherita, *Official Wine Partner* di FC Internazionale Milano, ha lanciato sul mercato l'iconico Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc Brut in una veste del tutto nuova: una *capsule collection* volta a celebrare un'alleanza tra due realtà accomunate dalle radici italiane e dal prestigio globale, dedicata ai tifosi e ai wine lover che abbracciano i valori condivisi dalle due realtà. Le trame delle etichette si tingono di nerazzurro, i collarini si impreziosiscono con il claim "Brothers and Sisters of the World" - vera scelta di campo sia per Inter che per Santa Margherita - ma a rendere davvero unica e collezionabile questa *special edition* sono le tre versioni proposte che differiscono per il motto che campeggia al centro: I M BRAVE - I M FUTURE - I M LEGEND, valori che si ritrovano appieno nell'identità e nella storia delle due realtà. I M BRAVE celebra la tensione a innovare e il coraggio di Santa

Margherita nell'explorare nuovi orizzonti del piacere enologico, restando sempre contemporanea. I M FUTURE rende omaggio alle visioni geniali e lungimiranti che hanno accompagnato, e accompagnano, i successi dell'azienda dal 1935 facendola essere sempre un passo avanti. I M LEGEND richiama il desiderio di eccellere, essere pionieri e innovatori restando *leader*: così come Inter rappresenta un pilastro del calcio mondiale, Santa Margherita è icona del *Made in Italy* enologico d'eccellenza, da sempre protagonista nei mercati internazionali. Lo stesso Prosecco Superiore Docc Santa Margherita, prodotto con le migliori uve di Valdobbiadene, è ambasciatore del gusto e della "way of life" del nostro Bel Paese, capace di conquistare intere generazioni di wine lover in Europa, Asia e oltreoceano. Le bottiglie, nell'esclusivo formato astucciato da 75cl., sono in vendita sui canali ufficiali di Inter (Inter Store e *shop online*), sull'*e-shop* (www.wineplatform.it/santamargherita/products) di Santa Margherita e sulla piattaforma di *e-commerce* specializzato Tannico.

(BP)





BRUT METODO CLASSICO NON DOSATO FARAONE

Una piccola azienda abruzzese, in quel di Giulianova, una grande e inaspettata scoperta. La premessa è d'obbligo perché raramente mi è capitato di rimanere così folgorato e stregato da una bollicina. Poi ho indagato la gamma di Cantina Faraone, non trovando punti deboli tra eccellenti Cerasuolo, Trebbiano e Montepulciano d'Abruzzo. Federico Faraone oggi porta avanti la tradizione di famiglia iniziata nel 1950, gente vera, gente d'Abruzzo per capirci. Il suo Spumante Metodo Classico è una Passerina in purezza, un vino che ha una capacità evocativa inverosimile. Nasce nel 1983 dopo anni di prove, riuscendo ad ottenere, prima azienda abruzzese, l'autorizzazione a produrre spumante. La Passerina, grazie alla sua forza acida, è un'eccellente base spumantistica, ma qui entrano in gioco altri fattori, entra in gioco la "mano" di chi la produce. Anche se non millesimato, lo Spumante di Faraone nasce grazie alla vendemmia 2015, con sboccatura nell'estate 2020 e non è dosato. Molto tempo su lieviti prodigiosi in cui l'alchimia, lentamente, si realizza: un colore intenso, un aroma traboccante di frutta matura, incenso, spezie, pietra focaia, goudron. Un palato di un vigore a tratti incontenibile, eppure, dopo pochi secondi, tutto appare così naturale e comprensibile. Un vino vero. Brut Metodo Classico Non Dosato Faraone è stata selezionato dalla Guida Bollicine del Mondo di Identità Golose.

(BP)



CUVÉE PRESTIGE RESERVA REAL FREIXENET

La nascita di Freixenet risale al 1861, anno in cui iniziò l'attività di Casa Sala, precursore della famiglia Freixenet, fondata da Francesc Sala Farrés, a cui successe il figlio Joan. Nel 1911, l'erede di Casa Sala, Dolores Sala Vivé, sposò il più giovane della famiglia Ferrer de la Freixeneda, Pedro Ferrer Bosch, soprannominato il Freixenet: la coppia, insieme a Joan Sala, iniziata così a produrre spumante secondo il metodo classico e nel 1914 fu lanciata sul mercato la prima bottiglia di Freixenet. A Sant Sadurn d'Anoia, nel territorio di Penedès, dopo le vicissitudini della guerra civile l'evoluzione e la crescita della Freixenet sono inarrestabili: nel 1981 nasce il gruppo Freixenet, che gradualmente ingloba diverse cantine internazionali e oggi possiede 18 aziende vinicole in 7 paesi su 3 continenti. I riconoscimenti per la qualità dei suoi Cava arrivano da tutto il mondo e Freixenet si afferma anche come la prima azienda al mondo in termini di volume di Cava prodotti secondo il metodo classico.

La Cuvée Prestige Reserva Real è il vertice produttivo della Freixenet: blend di Macabeo, Xarel lo e Parellada, 30 mesi sui lieviti, profumi di frutta bianca fragranti, palato fresco, molto minerale, un cava snello, dinamico, di grande piacevolezza ed eleganza. Cuvée Prestige Reserva Real Freixenet è stato selezionato dalla Guida Bollicine del Mondo di Identità Golose.

(BP)



JACQUART ALPHA 2012

Solo Pinot Nero e Chardonnay per Alpha di Jacquart, ma le percentuali cambiano in funzione dell'annata, considerando che non tutte le vendemmie si meritano di diventare la Cuvée de Prestige della Maison. Nel caso della versione Blanc 2012 lo Chardonnay e il Pinot Nero hanno quasi la stessa percentuale: è la quarta volta che Alpha vede la luce, dopo la 2005, la 2006 e la 2010. E come nelle precedenti edizioni ritroviamo grande complessità, profumi di estrema finezza, timbro espressivo ed elegante. Al palato la raffinatezza è assoluta, tra note agrumate e minerali.

La Maison di Reims è una delle realtà più estese della Champagne, con 300 ettari di vigneti dedicati solo agli Champagne Jacquart distribuiti all'interno di quattro zone: dalla Montagne de Reims alla Vallée de la Marne, dalla Côte des Blanc alla Côte des Bar.

"La Maison esprime attraverso il patrimonio d'eccellenza e la diversità delle diverse zone della Champagne proprio grazie alla possibilità che ho di scegliere fra tanti cru" spiega Patrick Spanti, Direttore export di Jacquart, "e mantenere una costanza di stile è il mio compito: uno stile contemporaneo, che gioca con la mineralità e, soprattutto, con la freschezza dello Chardonnay, perché il Pinot Noir rappresenta la tradizione. D'altra parte, la Maison è molto giovane, non è un'azienda che ha sulle spalle il peso della storia e questo le consente di sperimentare. Per gli affinamenti utilizziamo solo acciaio, per un gusto pulito e fresco. Vinifichiamo separatamente 150 vini e li affiniamo separatamente e tutti svolgono la fermentazione malo lattica. Piacevolezza immediata, stile fresco, leggerezza, non troppa struttura e una coerenza aromatica-gustativa: questo è l'obiettivo".

(BP)