



NUMERO 7/8
Anno 4 | Settembre 2023



WINEcouture

QUALCOSA È CAMBIATO

DAI CONSUMI DI BOLLICINE AL NOSTRO NUOVO RACCONTO DELL'UNIVERSO SPIRITS





Bollicine “alternative”

Un viaggio alla scoperta di spumanti fuori dal coro per arricchire l'offerta e sorprendere i palati più esigenti

DI IRENE FORNI

Cari amanti delle bollicine, è giunto il momento di abbattere i confini. Se nella quotidianità gli spumanti nostrani, a iniziare da Prosecco, Franciacorta o Trento Doc, sono protagonisti indiscussi, insieme all'iconico Champagne, su tavole e scaffali, è arrivata l'ora di uscire dalla zona di comfort e ampliare gli orizzonti, muovendo alla scoperta di altri mondi. Oggi, si sa, è importante restare costantemente aggiornati e le bolle non fanno eccezione. Per questo vogliamo farvi immergere in un viaggio attraverso sei straordinarie bollicine provenienti da diversi Paesi, regioni e territori, andando a scoprire cosa conferisca a questi spumanti “fuori dal convenzionale” il loro carattere unico. Eccellenze, spesso poco note al di fuori dei propri confini, che possono arricchire l'offerta e sorprendere i palati più esigenti. Dalle zone “minori” della produzione di Francia alle audaci espressioni del Sudafrica, fino a Oltremanica, c'è un mondo da esplorare, perché, quando si tratta di bere bene, i confini vanno varcati in nome del piacere. La prima tappa conduce in Francia, terra celebre per lo Champagne, ma questa volta si è ben distanti da Reims e dintorni: più precisamente nella Valle della Loira. Qui,

si può andare alla scoperta del Vouvray Aoc Reserve Privée Brut Extreme di **Marc Brédif**. Si fa riferimento a una delle Maison Vouvray e Chinon più famose e storiche. E il suo Reserve Privée Brut Extreme è perfetto per tutti gli appassionati che amano meno dolcezza possibile nel calice. Per una bollicina fondente e leggera, vino che si presenta in bocca caratterizzato da grande complessità. Grazie alla moderata acidità fruttata, il Reserve Privée Brut Extreme esalta il palato con una piacevole sensazione, senza mancare di succosa vivacità. Al finale colpisce con un bellissimo retrogusto. Restando in Francia, questa volta le bollicine “alternative” sono da ricercare in un'altra terra d'elezione: la Borgogna. Nel 1975, nella culla di alcuni dei più grandi vini al mondo, vengono ufficialmente riconosciuti i Crémant con uno specifico regolamento e relativa Denominazione. Oggi, a quasi 50 anni di distanza, i produttori sono diventati 430 e **Bailly Lapierre** è un punto di riferimento nella produzione di Crémant de Bourgogne. Scopriamo questa realtà grazie al Crémant de Bourgogne Aoc Chardonnay Brut, un Blanc de Blancs dal chiaro timbro settentrionale. Nel calice si presenta giallo paglierino brillante, con perlage

fine e persistente. Al naso emerge la delicatezza e l'eleganza e un profilo olfattivo composto di note floreali e fruttate. Sentori seguiti da una certa mineralità gessosa ma anche da note di crosta di pane. In bocca è secco, fine, ben bilanciato tra una grande freschezza ed una certa acidità. Sempre in Borgogna, troviamo un altro rappresentante dell'universo Crémant: il Crémant de Bourgogne Aoc Brut Authentique di **Henri Champliau**, azienda familiare che produce vini spumanti a Mercurey, nel cuore della Côte Chalonaise. Il Brut Authentique è una bollicina raffinata ed elegante. Al naso propone delicate note di frutti rossi e lievi note agrumate. Al palato è netto e fruttato, con sorprendente finezza, lunghezza e freschezza. Rimaniamo ancora Oltralpe, sempre all'interno della tipologia Crémant, spostandoci in Alsazia. Qui s'incontra un'altra interessante realtà: **Maison Joseph Gruss et Fils**. Giunta alla



sua quarta generazione, questa storica azienda alsaziana si focalizza sulla qualità di una produzione annuale limitata ed esclusiva. All'interno della sua proposta, il Crémant d'Alsace Aoc Extra Brut, che si presenta nel calice con bolle fini, fitte e persistenti. Al naso è molto espressivo e spazia da ricche ventate di gesso e grafite per proseguire a sasso bagnato e pietra focaia. Fresco, si apprezza menta e timo. Al palato è secco, diretto e tagliente, di buon corpo con una piacevole buona alcolicità. Giunge così l'ora di spostarsi in un territorio che non proprio rispecchia il primo pensiero quando si pensa alle bollicine: l'Inghilterra. Oltremanica, nel West Sessex, è possibile

incontrare l'azienda **Nyetimber**, che negli ultimi anni ha avuto un solo obiettivo: produrre il più raffinato English Sparkling Wine, in grado di rivaleggiare con le migliori bolle al mondo. Un vero pioniere, il primissimo produttore di bollicine inglesi ad adoperare esclusivamente i tre celebri vitigni dello Champagne, oggi Nyetimber è considerato uno dei più prestigiosi produttori di vino in Inghilterra. Tra le sue etichette spicca il Classic Cuvée, prodotto con uve Chardonnay, Pinot Noir e Meunier. Nel calice si presenta di color oro chiaro con perlage fine e persistente. Al naso propone intensi e complessi aromi tostati e speziati. Il sorso è fine, elegante con una grande combinazione di intensità, delicatezza e lunghezza. Tappa finale per il nostro viaggio - se di conclusione si può parlare - che termina in Sudafrica: nello specifico, a Western Cape con **Graham Beck** e il suo Cap Classique Brut Rosé. La famiglia Beck produce esclusivamente Metodo Classico, focalizzandosi sull'importanza e il rispetto della natura. Nel calice il suo Cap Classique Brut Rosé si presenta di color rosa argenteo, con profumi di ciliegia e ribes. Il sorso è fine e composto da una sottile e complessa mineralità che si arricchisce del sapore di frutti rossi. Chiude sostenuto da grande piacevolezza e freschezza. A ognuno la propria bollicina “alternativa”. (if)

GIRAMONDO

