

Primo Piano

Bolle in Vigna IV Edizione. Cantine Nicosia, l'Etna, gli Spumanti del mondo, gli Champagne

di: Gianmaria Tesei

7 agosto 2023



Grande successo per **Bolle in Vigna**, l'appuntamento estivo che ha celebrato il 26 luglio scorso i Metodo Classico etnei e del mondo attraverso masterclass e degustazioni, con momenti di intrattenimento presso i **Vigneti di Monte Gorna (Trecastagni)** di **Cantine Nicosia**. Ha inaugurato l'evento la degustazione alla cieca "Spumanti di lungo sorso" condotta da **Massimo Biletto** di **Fondazione Italiana Sommelier – Bibenda**.

A questa, ha fatto seguito l'abbinamento tra il **Brut Doc Etna Sosta Tre Santi Rosato**, una delle etichette selezionate dal magazine **Wine Enthusiast** tra le migliori 100 al mondo, e una pietanza creata appositamente per l'evento dallo chef **Angelo Cinquerughe** de **L'Osteria** di **Cantine Nicosia**.

Il momento successivo dal titolo “Sosta Tre Santi Party in Vigna” ha permesso ai wine-lovers di sorseggiare le nuove annate degli spumanti dell’Etna Sosta Tre Santi da uve Carricante e da uve Nerello Mascalese, gli Etna DOC Bianco e Rosso di Contrada Monte Gorna e l’Etna DOC Contrada Monte San Nicolò. Nell’antico palmento le annate meno recenti. Di grande interesse anche la degustazione libera di tre etichette della nota maison Champagne Palmer & Co..

Le “Isole del gusto”, contraddistinte da barbecue, tapas, focacce, street food e ulteriori prelibatezze de L’Osteria di Cantine Nicosia, hanno consentito di provare vari *pairing* con i vini della serata. L’angolo **Mixology**, ad opera di Rossa Sicily, ha visto **Amaro Amara** protagonista di vari cocktails. L’esibizione musicale di **Marco Selvaggio**, con il suo hang, e le selezioni di melodie in vinile di due storici Dj catanesi, **Giorgio Di Mauro** e **Maurizio Di Stefano**, hanno assicurato, tra brani del passato e quelli attuali, un intrattenimento musicale gradevole, con tanto di balli sfrenati.

La masterclass, con la degustazione di otto spumanti dal lungo affinamento e guidata da **Massimo Billetto**, ha goduto anche degli interventi del titolare della cantina **Graziano Nicosia**, del sommelier FIS **Francesco Chittari**, dell’enologa **Maria Carella**, dell’enologo e wine specialist di Bellavista **Alessandro Marinello**, del responsabile marketing di Lungarotti **Antonio Carlisi**, della sommelier FIS **Giada Capriotti** e del sommelier e comunicatore **Marco Fabio Maria Marcialis**.

Nicosia ha posto all’attenzione il valore di questo evento che rappresenta una festa dello spumante etneo, italiano e internazionale, proiettando appassionati ed esperti del vino verso confronti tra e vini mossi.

Chittari ha sottolineato la centralità data agli spumanti da Cantine Nicosia, azienda che sta contribuendo in modo importante alla crescita del settore delle bollicine etnee. Lo stesso Chittari, creatore dell’evento – e dell’associazione omonima – “Spumanti dell’Etna”, ha rimarcato l’elemento del viaggio e del confronto tra le differenti espressioni italiane e una d’oltralpe. Tutto ciò non per definire quale sia il miglior vino, ma per affrontare alcune diverse sfumature gustative di questi mousseux.

Billetto, una degli esponenti di FIS e conoscitore degli Champagne, ha spiegato come la degustazione alla cieca consenta di valutare il vino senza essere influenzati dall’etichetta che viene svelata solo al termine di tutti gli assaggi. Il filo conduttore di questi otto vini è il metodo classico che, come sottolineato dallo stesso Billetto, vive della trasformazione a cui sono soggetti i lieviti in bottiglia. L’autolisi di questi ultimi richiede parecchi mesi e aiuta ad ottenere alcune caratteristiche fondamentali per i vini prodotti con il *méthode champenoise*, ossia l’acidità e la freschezza.

I vini

DOCG Franciacorta, Brut Grande Alma Cuvée 2017 – Bellavista

Chardonnay, in prevalenza, Pinot Noir e Pinot Blanc

Come evidenziato da **Alessandro Marinello**, la cantina dispone di 91 selezioni di vini di annata da cui si attinge per creare le cuvée. Una porzione di queste fermenta in piccole botti di rovere non nuove per dare maggiore complessità al prodotto. L’azienda, nata nel 1977, è estesa 203 ettari. È collocata nella zona che va dal Lago d’Iseo alla Pianura Padana, sino alle Alpi. Il perlage di questo vino è persistente e raffinato. Al naso si propone con un attacco garbato, evidenziando una matrice floreale che esprime sentori di fiori freschi e anche essiccati. Si schiudono speziature delicate, una lieve balsamicità e note minerali. In bocca ha una progressione lenta, aumentando d’intensità dopo la deglutizione. Emerge il profilo sapido in un contesto di equilibrio raffinato e di coerenza tra olfatto e sorso.

DO Corpinnat, Terrers Brut Nature LLarga Criança 2019 – Recaredo1924

Xarel 57%, Macabeu 25%, Parellada 17% e Monastrell 1%

La DO Cava rappresenta una denominazione dal grande impatto quantitativo relativamente alle produzioni di bollicine spagnole conosciute nel mondo. La DO Corpinnat nasce dalla volontà di riunire le aziende di una zona produttiva fondamentale del Cava, nella fattispecie quelli del Metodo Classico del Penedès (“cor” significa cuore e “Pinnat”, deriva proprio dal nome antico di Penèdes), che puntano sulla qualità assoluta e non sul volume produttivo. A tal proposito gli spumanti di questa DO vengono definiti come esponenti di un “super” metodo classico. Le caratteristiche principali sono la zona di produzione limitata, l’uso del biologico, la vinificazione interna alla cantina dell’azienda e l’affinamento lungo (“LLarga Criança”) che va da circa 30 mesi (per la DO Cava ne servono meno) ai 120 mesi che caratterizzano proprio il prodotto di Recaredo. Il perlage di questo vino, che fa affinamento in bottiglia esclusivamente con tappi di sughero, appare più consistente del precedente. Il vino, che sosta sui lieviti 36 mesi, palesa al naso una mineralità più immediata e più incisiva rispetto a quella evidenziabile nel Franciacorta. Si avvertono leggere note affumicate, di terra bagnata, piccoli frutti di bosco, con note più scure e profonde, più evoluto. Al sorso si ritrova quanto riscontrato all’olfazione, buona sapidità, leggera astringenza e una grande forza e fierezza.

Gran Cuvée Brut XXI secolo 2017 – d’Arapri

Bombino bianco, Montepulciano e Pinot nero in percentuali variabili

Questo vino nasce da un’azienda di San Severo, in provincia di Foggia. La vigna di 14 ettari è situata tra gli 80 e i 100 metri s.l.m., in leggera pendenza, in un territorio preservato dai monti della Majella e dal Promontorio del Gargano. Il terreno è calcareo-argilloso con presenza di limo e sabbia. Questo vino sosta sessanta mesi sui lieviti e mette in luce un perlage fine. All’analisi olfattiva si schiudono note dolci, come biscotti secchi, pasta lievitata e zucchero a velo. Più fruttato dei primi due spumanti, esprime sentori di pesca bianca e susina. All’approccio gustativo si mostra classico nel suo essere equilibrato, cremoso, minerale, con una dolcezza glicerica.

Grands Terroirs 2015 – Champagne Palmer & Co.

Chardonnay 50%, Pinot Noir 38% e Pinot Meunier 12%

Ogni cuvée Grands Terroirs è portatrice dei valori dei Premiers Cru (nella fattispecie Trépail, Villers-Marmery, Ludes, Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne) e Grands Crus (Mailly, Verzenay) della Montagne de Reims, e del millesimo, e cioè di un’annata di grande rilievo. Questo vino, il cui periodo di presa di spuma arriva a giugno 2016 e che viene sboccato a febbraio 2022, mostra un perlage raffinato che si prolunga nel tempo. Al naso si stagliano note di fiori d’arancio, acacia e frutti gialli, con una mineralità spinta e note sulfuree e di sottobosco. Si avvertono anche lievi note di erba bagnata, camomilla e zafferano. La beva è piena, con un corpo molto ricco, una freschezza importante, una spalla acida di rilievo. Chiude con la giusta sapidità.

DOC Lessini Durello Spumante Metodo Classico Riserva, Cuvée Augusto 2016 (Magnum) – Dal Cero

Durella 100%

L’azienda è stata creata nel 1934 dal suo fondatore Augusto Dal Cero. Ci troviamo sui Monti Lessini, in Veneto, con i vigneti che ricoprono due coni vulcanici spenti e che nel sottosuolo hanno falde acquifere con grandi presenze di sali minerali. L’area produttiva è posta su terreni di basalto, tufo grigio e nero di origine vulcanica, entro la denominazione Soave e Lessini Durello, a un’altitudine di 400 mt. s.l.m.. Sono le vigne di Tenuta Corte Giacobbe a regalare l’essenza di questo spumante. Questo vino fa affinamento in botti di rovere austriaco e barrique francesi, prima di fare un affinamento sui lieviti di almeno cinquanta mesi in bottiglia. Il perlage di questo vino è fine, con una buona persistenza. Al naso è molto minerale. In bocca si rivela complesso e completo, coniugando sapientemente freschezza, acidità e grande sapidità.

Tenute di Torgiano Extra Brut Millesimato 2016 – Lungarotti

Chardonnay e Pinot Noir, in percentuali variabili

Siamo in provincia di Perugia. Il centro del territorio in cui si trova l'azienda produttrice di questo vino, lì dove spicca la DOCG Torgiano Rosso Riserva, è Torgiano ed è ubicata a circa 220 metri s.l.m.. Chiara Lungarotti, attuale amministratrice unica dell'azienda, ha esordito nel 1990, affiancata dalla sorella Teresa Severini, sotto l'egida di papà Giorgio, enologo. Alla scomparsa di quest'ultimo, ha preso il testimone nel 1999, continuando lo sviluppo delle attività della Lungarotti. Questo vino, che sosta sui lieviti per sessanta mesi ha un perlage discretamente persistente. Al naso regala note di spezie dolci, di fragola, di lievito, di pesca matura gialla. Al sorso ha una grassezza fruttata, di confettura di albicocche, rivelandosi molto glicerico e cremoso. È inoltre croccante e con un corpo gradevole.

Etna Brut Sessantamesi SostaTreSanti 2016 – Cantine Nicosia

Nerello Mascalese 100%

L'enologa della cantina, Maria Carella, ha descritto questo vino che nasce dalla vinificazione in bianco del nerello mascalese. È la seconda produzione di questo sessanta mesi, in quanto la prima è stata realizzata nel 2022 per i 120 anni di Cantine Nicosia. Il vino base affina circa un anno e mezzo in acciaio per poi fare la rifermentazione in bottiglia. I vigneti che si trovano nella zona di Trecastagni (soprattutto contrada Monte Gorna) ad un'altitudine di 650-750 metri s.l.m., con esposizione Sud-Est, godono della particolare mineralità offerta dai terreni composti da sabbie vulcaniche. Il perlage di questo vino è fine e persistente. Al naso ha un attacco composto e, ad ogni assaggio, cresce, evidenziando una complessità olfattiva fatta di sentori di agrumi, spezie ed erbe. Successivamente affiora con forza una mineralità sempre elegante e leggermente sulfurea. In bocca è elegante, minerale, coerentemente a quanto già colto all'olfatto, di struttura e con un'accennata nota balsamica. Ottima persistenza.

DOC Trento, Perlé Nero Riserva 2016 – Ferrari Trento

Pinot Noir 100%

La rinomata azienda trentina ha accettato la sfida del Pinot Nero in purezza per il primo e unico Blanc de Noirs aziendale. Il brand è nato ad opera di Giulio Ferrari nel 1902. Bruno Lunelli, dal 1952, ha spinto ulteriormente verso una storia di successo. L'esperienza delle tre generazioni Lunelli ha consentito di ottenere questo prodotto enoico dallo stile unico. Il vino fa affinamento su lieviti selezionati in proprie colture per oltre 72 mesi. La zona di produzione è costituita dai vigneti coltivati nelle zone più alte delle aziende agricole di Villa Margon, Maso Orsi e Maso Valli, a oltre 400 metri di altezza s.l.m.. Il perlage di questo vino è fine e persistente. L'olfazione permette di cogliere una grande complessità che va da sentori di speziatura, al fruttato, a toni di combustione e sulfurei. Poi, ancora talco, gesso, cipria e roccia bagnata. In bocca ha la pienezza di un vino rosso e vive dell'equilibrio tra note fruttate e tostate, tuttavia accelerate dal profilo sapido spiccato e da una viva acidità. È inoltre cremoso, dinamico e avvolgente.

di Gianmaria Tesei

