

In evidenza **Primo Piano**

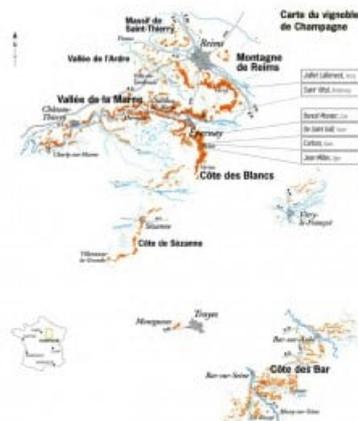
Sette contro Sette: campioni di metodo classico tra Champagne e Sicilia

di: **Francesco Pensavecchio**

24 dicembre 2016

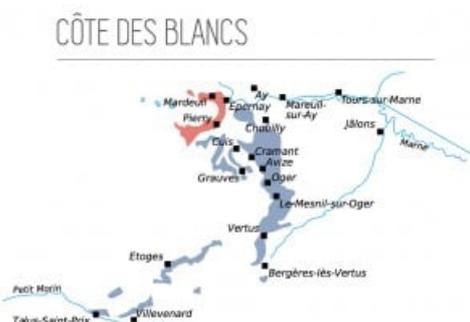


La terminologia contemporanea del vino usa, anzi, abusa di molti termini specifici, tra questi **Cru, terroir, réserve, cuvée, sélection**. Quasi tutti termini nati nella Champagne. Un luogo per certi versi noioso e monotono che però è riuscito a generare i vini più divertenti al mondo.



Prezioso, celebrato, appannaggio di pochi, lo Champagne è stato consumato e definito per secoli "il vino dei Re, e il re dei vini". Ma oltre l'aspetto pétillant, trecento anni di lavoro fatto tra Reims ed Épernay potrebbe ispirare produttori curiosi e appassionati in ogni angolo d'Italia e del globo.

Sette spumanti di Sicilia Metodo Classico, dunque, e sette Champagne. È un confronto audace che vuol mettere a confronto il metodo utilizzato (Metodo Classico o Champenoise), i vitigni, l'interpretazione del viticoltore, i suoli, il macro e microclima. Con tutto il bagaglio in essi contenuto. Un invito all'assaggio trasversale alla ricerca dei punti di contatto, del diverso clima e del terroir. La degustazione dei campioni francesi è stata fatta il 4 novembre 2016 in un bellissimo seminario a tema con Chiara Giovoni durante l'ultimo Merano Wine Festival (vedi la diretta sulla nostra pagina Facebook). Si ringrazia Heres per la disponibilità e il materiale fornito.



Jean Milan – Grande Réserve 1864 Brut Blanc De Blancs Grand Cru
 Chardonnay 100% – 10 anni sur lies – deg. 11/2015

Eleganza, finezza, freschezza sono gli elementi distintivi per uno champagne Grand Cru della Côte des Blancs, ed esattamente queste sono le caratteristiche degli champagne Jean-Milan, tutti esclusivamente cuvée Grand Cru prodotti con le uve dai villaggi di Oger e Cramant. Uno champagne raro per il metodo con cui è prodotto, frutto dell'assemblaggio di due annate (la 2006 e la 2007) di solo Chardonnay Grand Cru di Oger, vinificato interamente in foudres di rovere evitando in parte lo svolgimento della fermentazione malolattica. Dopo lunga maturazione sui lieviti il dégorgeement è manuale, senza refrigerazione del collo della bottiglia. Il profilo aromatico è ricco con note di frutta secca e tostature, rese vitali da una mineralità fitta e gessosa con spunti freschi di agrumi e di fiori di campo, alloro e miele, the bianco e un lieve tocco di vaniglia. La bocca è rotonda con materia vivace e ricca insieme. Una bollicina cremosissima valorizza la percezione di perfetta maturazione integrata dalla brillante freschezza agrumata. Piacevolezza e sostanza.



Beneventano del Bosco – Nemoris VSQ Brut (Siracusa)

Chardonnay 100%

I feudi di Armenia, Sant'Agostino, Frescura sono parte delle proprietà della famiglia Beneventano. Guidata da Pietro ed Ettore Beneventano, l'azienda è estesa circa 40 ettari, di cui 13 vitati. "Nemus", in latino bosco, selva, richiama in etichetta il nome di famiglia. L'enologo è Cesare Ferrari, un professionista di lunga esperienza in questo ramo di vinificazione. Il metodo è, appunto, quello classico di rifermentazione in bottiglia. Affina a basse temperature in contenitori di acciaio, il vino così prodotto viene preparato per il tiraggio, poi resta sui lieviti in bottiglia per almeno 24 mesi. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli, il perlage persistente. Al naso, sentori di lievito e di crosta di pane. In bocca è sapido, acidulo con gradevoli note di frutto maturo. Per noi una piacevolissima e inaspettata sorpresa.

Lallement

Juillet-Lallement – Brut Grande Tradition 2009 Grand Cru

Chardonnay 50%, Pinot Noir 50% – 4 anni sur lies – deg. 11/2014

Il villaggio di Verzy è il Grand Cru più celebrato per la grande eleganza dei suoi Pinot Noir, ma anche per alcuni Blanc de Blancs. Questo champagne, da sole uve Grand Cru di Verzy, unisce le note fresche e iodate dello Chardonnay alla pienezza speziata del Pinot Noir; e dopo 40 mesi di maturazione sui lieviti rivela una radiosa complessità ed una profonda armonia. In un calice oro luminoso, note di pan di spezie, mela rossa e melograno, le sensazioni marine dell'ostrica e un fondo fresco di agrumi tra cui spicca il bergamotto. La bocca è vitale e mentolata, il sorso rivela un grande equilibrio tra vinosità e freschezza di limone, e l'allungo sapido si chiude su note di brioche dalla interessante persistenza. Quello che viene definito uno champagne gourmand, forse ancora un po' giovane ma con un futuro radioso.

Cottanera – Brut, Metodo Classico (Etna, Randazzo)
Nerello Mascalese 100%



Sulla costa nord dell'Etna, Cottanera sintetizza una delle più interessanti realtà del panorama enologico siciliano: vitigni autoctoni e internazionali sono allevati sulle nere sabbie nere vulcaniche a 700 metri di altitudine. Ben 100 gli ettari coltivati, tutti accorpati, dei quali 65 vitati. Il Brut, una piccola chicca aziendale, viene prodotto da vigneti vecchi di nerello mascalese in meno di 2.000 bottiglie. Vinificato in bianco, dopo la presa di spuma resta sui lieviti per 38 mesi, cui seguono altri 12 mesi in bottiglia. È plausibilmente la reinvenzione del Pinot Noir in chiave etnea e spumantizzata. Il naso è floreale, fruttato, con delicate sensazioni di mela e lievito. In bocca è morbido, manifestando tuttavia una punta di nervosismo. Immediato nella beva, prevalgono le sensazioni agrumate, di freschezza e di tipica sapidità del terroir.

Saint Réol – Brut Millésime 2008 Grand Cru
Chardonnay 73%, Pinot Noir 27% – 5 anni sur lies



Ambonnay è uno dei 17 villaggi Grand Cru situato nella *Montagne de Reims*, dove il Pinot Noir è icona di potenza raffinata. La grandissima annata 2008 ha dato vita ad eccezionali millesimati per via di una precisa maturazione delle uve accompagnata da una srgiante acidità. L'assemblaggio vede predominanza di Pinot Noir, che dal terroir di Ambonnay trae forza espressiva, e a cui il saldo di Chardonnay dona tensione vibrante, anche grazie al contributo di un 20% di vini che non svolge la fermentazione malolattica per bilanciare in freschezza l'intensità materica. Vivo e pulsante già al naso con note di ribes e frutti tropicali, fichi secchi e spezie dolci, marzapane e una nota iodata. Il sorso ha la forza del millesimo, con una gradevole piccantezza da ginger e la freschezza sferzante del bergamotto. La chiusura su note di orzo tostato e lunghissima persistenza vinosa completano il quadro, per un vino che evolverà in complessità ed ampiezza.

Benanti – Noblesse (Etna, Viagrande)

Carricante 90%, altri 10%



Alle pendici dell'Etna, presso Viagrande (Catania), è una delle cantine più importanti di questo areale ma anche di Sicilia. È pioniere nel recupero di tecniche tradizionali di vinificazione e di allevamento che hanno successivamente plasmato le attuali migliori realtà. Il Brut Noblesse è un VSQ metodo classico ottenuto da uve carricante al 90%, oltre 10% di altri vitigni autoctoni, provenienti dal versante est, 950 mt. s.l.m., e dal versante nord, 1.200 mt s.l.m., l'allevamento è di 9.000 ceppi per ettaro, con una età di oltre 80 anni. Le uve vengono vinificate, separatamente, con lunga macerazione del mosto con le bucce. Il vino base affina in parte in legno piccolo. Dopo la presa di spuma, resta sui suoi lieviti per oltre 18 mesi prima di essere degorgiato. Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdi, evidenzia note fini e delicate zagara e mela, unite da note pungenti di macchia mediterranea. Al palato è secco, asciutto, piacevole l'acidità. Lunga la persistenza aromatica.

Munier – Brut Blanc De Blancs Millésime 2006 Grand Cru

Chardonnay 100% – 7 anni sur lies – deg. 10/2014



Benoit Munier è un piccolissimo vigneron di Cuis. Il suo è un bel progetto di viticoltura sostenibile, e la straordinarietà della sua produzione sta nell'uva, solo Chardonnay unicamente da parcelle di vigna di proprietà tutte situate in villaggi Grand Cru della Côte des Blancs, ovvero Avize, Cramant, Chouilly, Oger. Freschezza, vivacità e potenza espressiva per lo champagne del millesimo 2006, un millesimo difficile, perché dopo un inverno particolarmente freddo, la primavera ha visto dei periodi di gelo alternati ad ondate di calore, e un'estate con un luglio molto caldo seguito da un agosto fresco e piovoso, ma fortunatamente un settembre caldo e asciutto ha favorito la maturazione finale delle uve. Le vigne della Côte des Blancs hanno saputo valorizzare l'espressività solare delle uve Chardonnay, specie nei villaggi Grand Cru di Avize, Cramant, Oger, vere perle di eleganza. Per Benoit Munier è stata un'annata interessante e così ha scelto di produrre il millesimato, la cui data di dégorgement riportata in etichetta marca i 7 lunghi anni sui lieviti. Nel calice dorato emergono le note di mandorla, scorza di cedro candito, pan di zenzero e ananas e una sfumatura di caramello salato. Il sorso è fine ma concentrato nel frutto, ricco di sfumature intense e avvolgenti come una brioche al miele, ma resta caratterizzato da una freschezza raffinata che chiude su note salate, quasi marine. La persistenza è sorprendente.



Caruso & Minini – Brut Metodo Classico (Marsala, TP)

Presso Marsala (TP), Caruso & Minini è una delle novità più interessanti del 2016. I vigneti si trovano a est di Marsala in contrada Giummarella e Cuttaia, al confine dei comuni di Salemi e Mazara del Vallo; l'altitudine massima è di 400 mt. s.l.m.. Gli impianti sono condotti totalmente in asciutto ed hanno una densità d'impianto che varia da 2.500 a 5.000 piante per ettaro, con rese medie per ettaro che variano da 50 a 100 q.li. Il suolo è franco-sabbioso-argilloso, riccamente dotati sia di macro che di micro elementi. Durante l'estate il gradiente termico tra giorno e notte è di circa 15° C grazie all'altitudine e alla distanza dal mare. Il Brut Metodo Classico è un Doc Delia Nivolelli in grande prevalenza ottenuto da uve catarratto. Dopo la seconda fermentazione affina sui lieviti per circa diciotto mesi. Giallo paglierino carico e sfumature dorate, evidenzia un perlage fine e persistente. Al naso note di mela e pesca bianca, sentori agrumati, con accenno di crosta di pane. Ben bilanciato in morbidezza ed acidità, esprime una spiccata sapidità. Vivace e brioso, è indicato per i piatti di mare, crudités, molluschi, crostacei e ostriche.

Corbon – Chardonnay Brut Millésime 2005 Grand Cru

Chardonnay 100% – 8 anni sur lies – deg. 02/2015



Il nome Corbon ormai è un vero e proprio cult per molti appassionati, sinonimo dell'espressività dello Chardonnay in uno dei suoi Grand Cru d'elezione ovvero Avize. Qui lo Chardonnay dà vini dalla delicata potenza, eleganti nel loro carattere floreale, ma soprattutto puri, quasi tratteggiati da una matita appuntita, che lascia un tocco minerale di "grafite". La purezza dello Chardonnay secondo Corbon non può avere scorciatoie e ha bisogno innanzitutto di tempo. La vinificazione avviene in inox con lenta maturazione in cemento e blocco dello svolgimento della fermentazione malolattica. Il colore è oro tenue brillante e il profilo rivela note di fior d'arancio, biancospino, ananas fresco e mango, miele di tiglio e quella particolare nota minerale che caratterizza gli champagne Corbon. Il sorso è intenso e avvolgente, eppure venato da una spiccata tensione agrumata che distende la polposità della materia. L'eleganza e la piacevolezza dello Chardonnay con il timbro melodico di uno stile assolutamente distintivo.



Avide – Brut Metodo Classico, Nutaru (Comiso, RG)

Frappato 100%

Presso Comiso, in provincia di Ragusa, Avide è guidata da Marco Calcaterra, agronomo ed enologo, con consulenza di Carlo Ferrini. I vigneti si trovano presso la contrada di Bastonaca, il cuore della DOCG Cerasuolo di Vittoria. I suoli sono quelli tipici di questa zona, terreni rossi franco sabbiosi, la resa è di 80 quintali per ettaro. Il Brut ricalca un blanc de noirs, nella insolita versione di spumante Metodo Classico ottenuto dall'autoctono frappato. Buon perlage, il colore è un giallo paglierino con riflessi verde tenue. Al naso, piccoli frutti rossi acerbi, pane tostato, croissant e nocciole. Agile e morbido in bocca, offre un finale secco, rotondo, supportato da una buona acidità.

Saint Réol – Elegance 2004 Grand Cru

Chardonnay 50%, Pinot Noir 50% – 8 anni sur lies



L'unicità del metodo champenoise in terroir eccezionali e il savoir-faire, consentono di trasformare annate importanti in veri gioielli. Cuvée Elegance è il simbolo della raffinatezza che combina potenza e freschezza. E' un vino generoso di notevole acidità, mantenuta in uve pienamente mature. L'assemblaggio in pari proporzioni di Pinot Noir e Chardonnay vuole che un terzo dei vini non svolga la fermentazione malolattica. Note di miele di pan di spezie, pompelmo maturo, miele di corbezzolo, rabarbaro candito, susina e un tocco balsamico di incenso con l'imprescindibile mineralità iodata già al naso. Bocca fitta e tesa, con la rotondità materica del frutto giallo e della brioche, le spezie dolci, il the bianco e una vena agrumata che tende il sorso in un allungo disteso, rimarcando la profondità salina in persistenza gustativa.

Terrazze dell'Etna – Brut Rosé, 50 mesi (Etna)

Pinot Nero 90%, Nerello Mascalese

7-rose-brut

All'interno del Parco Naturale dell'Etna, sul versante nord del vulcano presso Randazzo, Terrazze dell'Etna si trova a quota 650 mt per arrivare fino a 1.000 mt. di altitudine in un susseguirsi di fascinosi terrazzamenti e piccoli anfiteatri in pietra e lava, dove l'allevamento è di 9.000 ceppi per ettaro. Realizzata nel 2008 dall'ingegnere palermitano Nino Bevilacqua, è un'azienda completa che offre anche ospitalità in confortevoli appartamenti. La consulenza enologica è affidata a Riccardo Cotarella. I vini sono notevolmente precisi, ricalcando uno stile classico internazionale. Le versioni spumantizzate utilizzano prevalentemente Chardonnay e Pinot Nero. Il Brut Rosé "50 mesi" è una versione potente ed elegante di Pinot Nero che supera di fatto il già buonissimo "36 mesi". Le fragranze del naso sono tipiche del vitigno. Alla vista è rosa cipria, brillante. Il perlage è fitto e persistente, la spuma cremosa. Naso intenso, fine, si avvertono sentori di frutti quali fiori di sambuco, fragolina selvatica, melograno e crosta di pane. Il bocca è fresco ed equilibrato, molto piacevole alla beva. Buona la persistenza aromatica, si avverte un ritorno gusto olfattivo di frutta come lampone e fragola, con una bella chiusura sapida.



De Saint Gall – Orpale Blanc De Blancs 2002 Grand Cru

Chardonnay 100% – 10 anni sur lies – deg. 06/2014

Dietro al marchio De Saint Gall, nato nel 1972, si cela un universo di 2150 vigneroni, proprietari di piccole porzioni di vigna che complessivamente però rappresentano un inestimabile patrimonio di 1260 ettari, di cui 760 classificati Grand Crus dai villaggi di Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Ambonnay, Bouzy e Ay e 370 ettari nei migliori Premier Crus tra cui Vertus, Cumières, Villers-Marmery e Bèrgeres-Lès-Vertus. Questa superficie rappresenta quasi 1/4 del totale delle uve dei 17 Grand Cru della Champagne. Dalle migliori parcelle Grand Cru dei villaggi di Avize, Cramant, Oger e Le Mesnil-sur-Oger, la cuvée de prestige di De Saint Gall è uno champagne raro (solo 35.000 bottiglie) per annate straordinarie, che vanta ad oggi solo 5 edizioni: 1990, 1995, 1996, 1998 e 2002. La vinificazione avviene in acciaio e un terzo dei vini non svolge la malolattica, per preservare maggiore acidità. Calice oro lucente con perlage fitto e finissimo, ha un naso ricco, complesso e opulento, indiscutibilmente affascinante ed intenso, in costante evoluzione nel bicchiere. Un'armonia di dettagli: l'intrigante contrapposizione di frutta secca al miele, orzo tostato e pasta frolla al burro, con la freschezza agrumata dai ritorni minerali e speziati, quasi piccanti di ginger e delicate note boisé e balsamiche. La concentrazione del sorso è quasi borgognotta nella sua profondità, insieme tesa e avvolgente, magistralmente equilibrata in una materia di rara eleganza, nella cremosità e nella lunghezza del finale salino e interminabile. Uno dei segreti meglio custoditi della Champagne.



Marco De Bartoli – DOC Sicilia, Terzavia, Metodo Classico mill. 2013 Brut Nature (Marsala, TP)

Grillo 100%

La "terza via" è un percorso tra tradizione ed evoluzione. Presso Marsala, la cantina Marco De Bartoli è uno straordinario esempio di creatività, rispetto del territorio, sensibilità interpretativa. Il grimaldello di questo spumante non dosato è il Grillo, uno tra i vitigni più apprezzati dell'intera provincia per energia e risposta aromatica. I vigneti si trovano presso Contrada Samperi, la densità di allevamento è di 3.500 ceppi per ettaro, 40 ettolitri di resa per ettaro. La seconda fermentazione è operata da lieviti indigeni e con un impiego minimo di solfiti. Tiraggio di mosto fresco aggiunto al vino in quantità proporzionali tali da diluire il tenore in alcool e apportare la quantità di zucchero (naturale) necessaria alla presa di spuma. L'apporto di zuccheri non supera il 15%. Il 50% del vino base affina 12 mesi in acciaio, mentre il restante 50% affina in barrique e tonneau di rovere francese, sui propri lieviti. Dopo il tiraggio, almeno 18 mesi in bottiglia sempre sui propri lieviti. Lo ripetiamo, nessun dosaggio. Il colore è giallo paglierino carico dai riflessi bronzo. Intenso e pungente il naso, spiccano le note di agrumi, timo, alloro, crosta di pane, albicocche disidratate, liquirizia e miele millefiori. Fini note tropicali si fanno largo tra la macchia mediterranea. In bocca è teso, asciutto, tagliente. Un vino dalla personalità spigolosa, siciliana.
