



PERLAGE

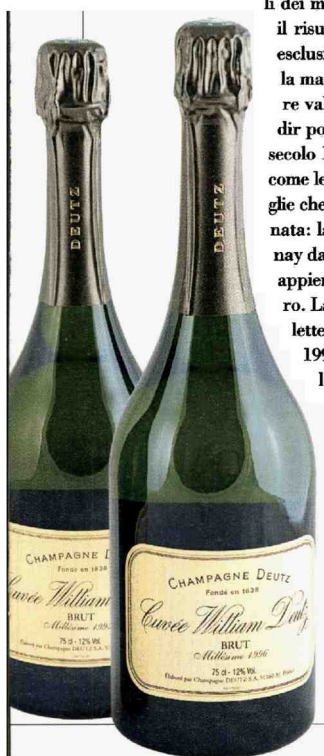
Lo spumeggiante mondo delle bollicine

Il fascino del tempo

L tempo che avvolge e riempie i tre chilometri di cantine nel sottosuolo di Ay a più di 20 metri di profondità. Che dona ricchezza e trasforma un vino già di per sé importante in un unicum. Poi, attenzione, cura, passione, e pazienza. La cuvée William Deutz riunisce a sé la massima espressione dell'assemblaggio dei tre vitigni champenois in cui il Pinot nero con il 55% la fa da padrone. Un buon 35% di Chardonnay e un tocco di Meunier, solo i migliori grappoli

dei migliori vigneti in annate eccellenti, e il risultato è garantito. *Spirito diVino*, in esclusiva per l'Italia, ha toccato con mano la maestria di quest'azienda nel saper dare valore alle sue vigne in due millesimi a dir poco generosi. Gli anni 90 dello scorso secolo hanno offerto vere e proprie perle, come le vendemmie 1995 e 1996. Due bottiglie che fanno scuola e che raccontano l'annata: la 1995 rende onore a uno Chardonnay davvero mirabile mentre la 1996 esalta appieno la potente struttura del Pinot nero. La 1995 gioca la sua più espressiva palette aromatica su note floreali mentre la 1996 è sulle note fruttate del bosco. Colori entrambi ambrati dorati brillanti carichi del tempo che al vino ha saputo donare forza eleganza e vigore. Una 1995 in grande forma che testimonia l'eccellenza di un millesimo forse mai tanto apprezzato quanto avrebbe invece meritato. Una 1996 a tratti estrema che solo una Maison attenta come Deutz ha saputo comprendere ed esprimere mediante vini in grado di sfidare il tempo a testa alta.

Champagne Deutz www.dec.it



Nitidezza di Brda

Dolfo Skočaj era convinto che il Brda godesse di peculiarità che rendevano la vite una scelta quasi obbligata. E aveva ragione. A tal punto che Marko Skočaj, istrionico proprietario dell'azienda slovena di Ceglo, col nome del nonno battezza l'azienda che per lui è nota al mondo per vini «estremamente secchi» che a noi appaiono invero puliti, slanciati e nitidi. Come questo Spirito brut 2012, metodo Classico di Chardonnay e Pinot nero con sosta di 40 mesi sui lieviti, che restituisce un sorso in alta definizione, preciso e tagliente, adatto a qualunque momento della giornata. Dalla colazione alla cena.

Dolfo www.wine-project.it



Complessità sussurrata

Un olfatto sfaccettato, screziato ma gentile, ove all'iniziale sensazione di cipria e latte si alterna una spaziatrice fresca, come di zenzero, nocciola, fichi e fiori secchi, rose nella fattispecie. Note, queste, care al Pinot noir di Vertus e della Montagne de Reims, più un saldo di Chardonnay della sola Côte des Blancs che gli dona quel quid natalizio, di ostia e miele. Una complessità che è solo sussurrata, ci sono tanti descrittori che sono solo suggestioni. La bocca ha uno sviluppo peculiare: parte vivace ed esuberante, poi si distende, rilassandosi sulle note di sapone e fragola.

Duval-Leroy www.pescarmona-importatori.it



SPIRITO diVINO

25



Notizie in sorsi

Anche il Garda

ha il suo Spumante Doc

Da un confronto costruttivo che ha coinvolto dieci denominazioni del Garda nasce il nuovo ambizioso Spumante Garda Doc, non una semplice bollicina ma un programma strategico che ha come obiettivo la valorizzazione del territorio, il grande anfiteatro naturale del Benaco, culminato col lancio, in edizione limitata, del Garda Doc Collezione Brut 2016 (www.gardadocvino.it).

Enciclopedia frizzante

Tutti i principali vini frizzanti prodotti con il metodo secolare della rifermentazione in bottiglia vengono per la prima volta raccolti e raccontati in «Effervescenze» (490 pagine, 25 euro), l'enciclopedia pétillant di Massimo Zanichelli, tra le principali firme della «Guida Vini d'Italia» de l'«Espresso». Per sua stessa definizione, un libro on the road che racconta gli scenari naturali, i principali territori, gli interpreti più significativi e i vini più avvincenti di una tradizione rurale troppo presto dimenticata e ora al centro di un rinnovato interesse (www.bietti.it).

48ore tra i calici

Organizzato e promosso da Club Excellence, il gruppo che riunisce i più importanti distributori e importatori italiani di vini e distillati di eccellenza, per la prima volta a Modena una 48 ore intorno al tema più nobile ed effervescente dell'anno. Quando? L'8 e 9 ottobre al Modena Forum Monzani (champagneexperience.it).

C I F N P A R A

GERT'S BLEND

sparkling shiraz

Dall'altro mondo

Volete farvi un'idea virtuosa sul tipo di colonialismo che, in Australia, assieme a madre Inghilterra, hanno perpetrato regioni come l'antica Silesia? Impossibile prescindere da quel grandioso esempio di conciliazione tra industria e agricoltura che è oggi Seppeltsfield Wines, nel cuore della Barossa Valley. L'azienda, oltre ad amministrare un parco vitato a blocco unico di dimensioni ciclopiche, se n'è uscita nel 2016 con un'etichetta monumento: il 100 Year Old Para Liqueur 1916. Oltre a questi elementi, già di per sé meritevoli, in pochi sanno che l'azienda possiede le più anziane viti di Shiraz del mondo, che declina in vini potenti e longevi come Über Shiraz ma anche in versioni più easygoing come il malizioso e vibrante Gert's Blend, uno Shiraz rifermentato di pericolosa beva che sa di liquirizia, cioccolato e mirtillo. **Seppeltsfield Wines** www.seppeltsfield.com.au

Stoffa del fondatore



L'esotismo penetrante di certi frutti esotici, il profumo del pompelmo e dell'acqua di cocco; in bocca il sorso somiglia al morso salato a una pesca-noce e profuma come di acqua di rose. Un sorso detergente e riposante, di bella struttura complice una prolungata sosta sui lieviti. È la Cuvée del Fondatore e, con questi descrittori, non faticiamo a crederlo: all'anagrafe, Marino Cecchetto, già padre di un impeccabile Raboso che caldamente vi segnaliamo, per l'inverno, anche nella versione Riserva.

Ca' di Rajo www.cadirajo.it

Champagne pacifista

Solo 468 bottiglie, degorgiate il 4 settembre 2014, la cui cuvée, assemblaggio di Pinot noir, Meunier e Chardonnay, viene da vigneti di famiglia che sono oggi il vessillo della storia di Franck Pascal e della sua conversione quando, di ritorno a Baslieux-sous-Châtillon nella Vallée de la Marne dal servizio militare, sposò un pacifismo da proiettare sul suo mondo, vitivinicolo e no. Pacifiance ne è l'emblema. Realizzato col metodo Solera, il sorso ha un profumo di erbe aromatiche essiccate, ginepro ed erbe di mare come spirulina. La bolla, fine e delicata, fa da contraltare a un palato deciso, consistente nel corpo attraversato da una salinità severa distesa in un pesto di miele e tarassaco. **Franck Pascal** www.moonimport.it



Paradigmatico

Che il nome del Lambrusco possa essere facilmente unito al nome di Chiarli è cosa nota oltre che facile da comprendere. Infatti, è dal 1860 che la famiglia Chiarli sta investendo su questo vitigno, tipico dell'Emilia, e lo ha fatto conoscere prima all'Italia tutta dopodiché al mondo intero grazie sia alla versatilità del prodotto sia alla capacità imprenditoriale di Cleto prima e dei figli successivamente. Il Lambrusco di Chiarli cresce pian piano sia in termini quantitativi sia, soprattutto, in quelli qualitativi e viene realizzato in una struttura moderna, con tecnologia adeguata, in un ambiente dove si respira storia e tradizione. Castelvetro e Sorbara donano eccellenti grappoli che l'azienda sa trasformare in eccellente Lambrusco che si afferma, nel tempo, su larga scala.

www.chiarli.it

