

RICHARD GEOFFROY

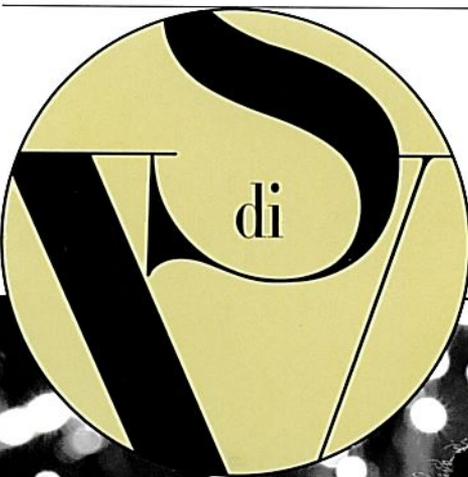
*L'arte del maestro delle
bollicine francesi alla ricerca
dell'eccellenza del sakè*

MASSIMO GIANOLLI

*Esperienza tattile-gustativa:
i vini de La Collina dei Ciliegi a
cospetto dei tessuti Loro Piana*

UMBERTO CESARI

*Qualità della vita
con i Sangiovese, e non solo,
della cantina bolognese*



SPIRITO di VINO

DE 11,00€ - LUX 8,50€ - CH CT 11,30 Chf - PTE cont. 8,00€

FESTE AL RITMO DI KRUG 2008

*Un'annata
straordinaria per uno
Champagne che
rappresenta i valori
della Maison e
ha ispirato Vhelade
alla creazione
di un brano dedicato*





*Per salutare il nuovo anno
la selezione di Spirito
tra Champagne, anche rosé,
ed etichette italiane*

1

• 1. CLASSE E AFFIDABILITÀ NEI MILLESIMÉ PAILLARD

Bruno Paillard, discendente di un'antica famiglia di courtier e vigneron in Champagne da più di tre secoli, crea la propria Maison nel 1981 con il desiderio di dare vita a uno Champagne puro, quintessenza di ogni miglior cru della Champagne. L'Assemblage Millesimé ne è l'emblema, una cuvée realizzata con sagacia e attenzione che si basa innanzitutto su un'ottima materia prima e, in questa sua ultima edizione, su un'annata che si sta rivelando straordinaria, la 2012. In grado di appassionare per la complessità dei profumi (fiori, frutti gialli, agrumi nobili e spezie) la struttura, la profondità gustativa, l'ammirevole bilanciamento tra gli elementi di vinosità e i tratti più confidenziali di frutto. Ma la Maison è stata anche tra le ultime a presentare l'osannata vendemmia 2008, con la sua cuvée de prestige Nec Plus Ultra,

nata con il millesimo 1990 e da allora realizzata in sole otto annate. La formula magica alla base di questo Champagne resta quella codificata da monsieur Bruno: solo Chardonnay e Pinot noir in parti uguali da villaggi Grand Cru (Oger, Le Mesnil, Chouilly, Cramant, Verzenay, Mailly e Bouzy), solo la prima pressatura, fermentazione in legno dei vins clairs con circa 10 mesi di affinamento in vecchie botti, ben 10 anni di permanenza sui lieviti in cantina e almeno un anno dopo la sboccatura prima della messa in commercio, con dosaggio extra brut a 3 gr/l. Il risultato è un notevole bilanciamento tra frutto e freschezza agrumata, tra profondità e intensità. A oggi, la migliore delle performance di Nec Plus Ultra. Bruno Paillard, cuzziolgrandvini.it

• 2. TUTTA LA DOLOMIA IN UN CALICE

Un TrentoDoc di rara autorevolezza, imponente nell'immagine, luminoso al calice, leggiadro nei suoi profumi di agrumi, pietra spaccata e fiori ma capace di un assetto gustativo spiazzante per purezza e ossatura minerale. Nel sorso fervono le sottili vibrazioni salino-rociose della sua terra; è cristallino, solido, impeccabile nel suo respiro fresco e agrumato. Dolomis, ispirato alla natura, è un metodo Classico da uve Chardonnay da vigneti di oltre trent'anni coltivati ad un'altezza di 350 metri slm sul Dosso di San Rocco, in località Casteller, Trento. Capace di esprimere lo spirito del Trentino e della montagna, è valorizzato da un nobile packaging che racconta la raffinata complessità della roccia madre che l'ha nutrito, la dolomia: 36 mesi sui lieviti e solo 3mila bottiglie prodotte. Dolomis, dolomis.it

• 3. DALL'ALTA LANGA, UN CLASSICO LEGGIADRO

Se cercate un metodo Classico in grado di sedurre al primo sorso senza disperdere i fondamentali di freschezza e leggiadria, date una chance all'Oudeis di Enrico Serafino, una delle prime cantine storiche piemontesi a creare pregiate cuvée di Metodo Classico a Canale, in provincia di Cuneo. Oudeis, il primo Alta Langa Docg in assoluto e il secondo metodo classico in Italia ad ottenere la certificazione Viva per il vino sostenibile, nasce dall'abile assemblaggio di vini base ottenuti da Pinot nero, in prevalenza, e Chardonnay, per un prodotto che sfoggia i profumi puri e definiti dei fiori bianchi, della roccia, del biancospino, del lime. A preludio di un sorso fresco oltre che piacevolmente salino, sottile, rinfrescante, succoso di pompelmo e generoso di rimandi minerali in persistenza. Affabile e preciso, come tutti i vini a firma Enrico Serafino.

Enrico Serafino, enricoserafino.it



4



• 4. PERLE DI FINEZZA

Quando le annate sono eccezionali alcune Maison creano dei capolavori. È il caso di Ayala e del suo La Perle 2012, uno champagne che segna una nuova freccia all'arco della Maison di Aÿ fondata nel 1860, importata in Italia da Meregalli. Un apparente impercettibile cambio di nome per la cuvée de prestige della Maison, ma un'importante affermazione di stile firmata dalla chef de cave Caroline Latrive. La Perle 2012 è pura espressione di uno stile fondato su finezza e precisione, e si avvale delle uve dei Grands Crus della Côte des Blancs, Chouilly, Cramant, Le-Mesnil-sur-Oger per l'80% di chardonnay e del pinot noir di Verzy dalla Montagne de Reims. Prende vita uno champagne intensamente elegante, dalla piacevole complessità e freschezza dove il frutto aggiunge alla traccia agrumata una sfumatura balsamica e di mandorla pralinata dopo 8 anni di maturazione sui lieviti, con una sinuosità che seduce il palato. [Ayala, mergalli.com/it](http://Ayala,mergalli.com/it)

NOTIZIE IN SORSI

• Santo Oltrepò

È stato, curiosamente, anche all'insegna delle bollicine Oltrepadane l'ultimo compleanno di Papa Francesco. I bambini della pediatria del Policlinico e i piccoli pazienti dell'istituto neurologico di Pavia hanno, infatti, regalato al Pontefice una magnum di Farfalla, lo spumante di Bellabio che nasce sulle colline dell'Oltrepò. ballabiowinery.it

• I Red sparkling wines conquistano l'argento

Nuovi riconoscimenti internazionali per il Lambrusco all'edizione 2021 dei «The Champagne & Sparkling Wine World Championships», gara internazionale in cui han vinto ben due medaglie d'argento il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro doc 960 Castello (Cantina di Carpi e Sorbara) e il Lambrusco Salamino di S. Croce 2020 secco (Cantina di S. Croce). cantinadicarpiesorbara.it, cantinasantacroce.it

• Dal profondo Piemonte alla conquista del mondo

Villa Sparina della famiglia Moccagatta è stata definita «European Winery of the Year» da Wine Enthusiast. Il Gavi diventa un bianco «alternativo» seducente, grazie ai vini parcelari come la singola vigna di 40 anni di Monterotondo, e conquista il pubblico con il Metodo Classico da uve Cortese con oltre 30 mesi sui lieviti, e un profilo assai affascinante. villasparinaresort.it

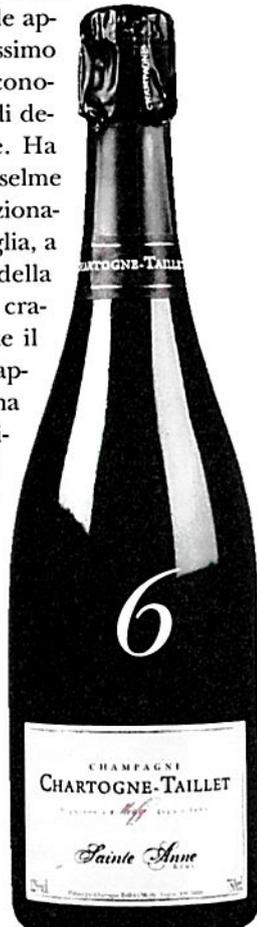
• 5. BUONE NUOVE FRANCIACORTINE

Un esordio da incorniciare, il primo Franciacorta con Erbatmat, antica varietà autoctona abbandonata in passato e che oggi si sta rivalutando con interesse. Grazie alla sua spiccata acidità malica, Erbatmat potrebbe infatti rappresentare l'ancora di salvezza della Denominazione in vista dei cambiamenti climatici. Un'uva capricciosa, difficile da gestire che tuttavia, aldilà dell'acidità, è in grado di apportare anche luce, finezza ed eleganza come ha dimostrato il «nuovo» Animante di Barone Pizzini (con una quota di Erbatmat al 3%), Franciacorta dalla grandiosa chiarezza espositiva in grado di mescolare profumi di agrumi, fiori, erbe fini, mandorla per un sorso affilato, vivace, di grande naturalezza e definizione. Ennesimo significativo primato per questa Azienda già consacrata «prima cantina a produrre Franciacorta da agricoltura biologica». Barone Pizzini, baronepizzini.it



• 6. LA NOUVELLE VAGUE CHAMPENOIS AVANZA

Da uno dei più virtuosi vigneroni della novelle vague champenoise ecco uno champagne sofisticatissimo, dai sottili profumi di tostature, agrumi nobili, fiori essiccati e roccia che si ritrova in un palato leggiadro ma complesso, ampio, vibrante. Alexandre Chartogne è, oltre che grande appassionato, un grandissimo studioso e profondo conoscitore delle più grandi denominazioni vinicole. Ha lavorato a fianco di Anselme Selosse per poi rivoluzionare il domaine di famiglia, a Merfy, estremo nord della Champagne, dove la craie lascia gradualmente il posto alla sabbia. Un approccio naturale in vigna e borgognone in cantina per champagne di grande levatura, classe, autenticità. Vini, i suoi, in cui troviamo la fisionomia della Champagne di oggi: una Champagne più sincera, trasparente, schietta rispetto al passato, legata in modo indissolubile al terroir e al talento del vigneron. Chartogne-Taillet, moonimport.it



7

• 7. PINOT NERO SPUMATIZZATO DAL VULCANO

La Tenuta di Vajasindi, alle pendici dell'Etna, è il luogo di vitigni autoctoni ma è anche la casa del Pinot Nero, che su questo suolo di origine vulcanica trova una nuova espressione: Duca Nero. Spumantizzato con metodo Charmat, unisce l'eleganza e la freschezza al naso a un palato in cui spicca una mineralità unica nel suo genere. Perfetto per i brindisi delle feste, Duca Nero, frutto di una lavorazione in bianco del Pinot nero vinificato a basse temperature, è spumantizzato in autoclave dopo la vendemmia manuale a fine Agosto. L'uva viene raccolta a maturazione «precoce», con alta acidità e medio tenore zuccherino, dalle vigne allevate a contro-spalliera sul suolo vulcanico. Questa terra, unica per composizione e ricca di microelementi, è ciò che dona particolarità al vitigno e che rende assolutamente speciali le bollicine di Duca Nero. Duca di Salaparuta, duca.it

