

Lo spumeggiante mondo delle bollicine

di Leila Salimbeni

Cuvée Louise in verticale

Giunta oggi alla sesta edizione, la verticale di rari millesimi di Cuvée Louise è un evento da non perdere. Come ogni anno, è stata organizzata da Vranken-Pommery Italia, alla presenza del ceo Mimma Posca e di madame Nathalie Vranken, della casa madre francese, per celebrare i suoi 140 anni di storia, ricordando che la Maison Pommery è stata la prima a realizzare la tipologia Brut di questo affascinante vino. Per seguire la giusta regola di un grande Champagne e di una grande cucina, quindi eccellenza per eccellenza, la preziosa verticale di Cuvée Louise ha avuto un incontro perfetto con la raffinata cucina tre stelle Michelin dell'Enoteca Pinchiorri, tempio enogastronomico nel cuore di Firenze, noto in tutto il mondo anche per la sua straordinaria cantina che custodisce oltre 4mila etichette di pregio. Per questo evento, Thierry Gasco (nella foto), chef de cave della Maison

Pommery, ha selezionato e poi raccontato le annate 2002, 2000, 1995 (una tra le migliori della serata) e la 1990, con il millesimo 2000 anche nella versione rosé. La sequenza di eccellenti annate è stata presentata anche nel pregio del formato, dal magnum fino al salmanazar, regalando una meravigliosa esperienza a tutti i partecipanti. La Cuvée Louise, vero gioiello enologico della Pommery, nasce esclusivamente dai tre più importanti Grand cru della Maison e di tutta la regione della Champagne: Avize e Cramant per gli Chardonnay, Aÿ per il Pinot noir. (Laura Di Cosimo)

Vranken-Pommery
www.vrankenpommery.it



Frizzante col fondo

Vino bianco frizzante, col fondo: succoso, evoca fiori di sambuco, fiori e frutta di montagna (mela golden, pera, albicocca, pesca, fino alle note tropicali). Zero Infinito è un concentrato ricco di virtù dissetanti e corroboranti: ancestrale a zero impatto chimico. La tradizione prescrive assopimento per decantazione, in caraffa: così separato, il fondo diventerà insaporitore d'eccezione per qualunque risotto. Se invece amate la versione contadina, agitatelo prima dell'uso, e godete della doppia funzionalità che un tempo il vino svolgeva, alimento mangia e bevi, tanto più se l'uva è quella di Solaris, una varietà nata a Freiburg nel 1975, anno di fondazione della Pojer e Sandri, risultato di 80 anni di lavoro di ricerca e 39 vendemmie in cantina a Faedo.

Agricola & Distilleria Pojer e Sandri
www.pojeresandri.it



Rigore di famiglia

Un récoltant di Avize, 100% Grand cru nella Côte de Blancs; vinifica solo ciò che ha visto crescere giorno per giorno. Poco meno di tre ettari per circa 10mila bottiglie di Champagne. Corbon è una piccola realtà familiare, che ama fare le cose con approccio serio, sicuro, deciso. Prima Claude, ora Agnès Corbon, padre e figlia, raccontano di sé attraverso i loro Champagne. Carattere deciso, forte, intransigente. Nessuna filtrazione, alcun collaggio, nessuna aggiunta di additivi, almeno tre anni di invecchiamento sono le semplici ma rigorose regole di questa Maison che lascerà senz'altro il segno. (L.D.C.)

Champagne Corbon à Avize www.champagne-corbon.fr



Fruttato e affilato



Presentato al Vintaly in anteprima nazionale, il Serraglio, un Lambrusco Sorbara Doc in purezza, con una pregevole etichetta realizzata dal pittore modenese Giuliano Della Casa, già illustratore di una famosa riedizione del *Trattato* di Pellegrino Artusi, è prodotto dall'Azienda agricola Matteo De Pietri con uve che provengono dal podere di Saliceto Buzzalino, a Campogalliano, che dà il nome al vino. Stile sottile e minerale per questo Sorbara 100%, un patrimonio di identità oggi apprezzato e che rappresenta uno degli stili più originali nello sfaccettato mondo dei Lambrusco.

Cantina del Serraglio www.lambruscoilserraglio.it

Solstizio d'estate

Solo 480 bottiglie per l'Italia: è Belle Epoque Edition Première 2007, un omaggio dello chef de cave Hervé Deschamps alla natura, nell'espressione di un'unica annata, da godere nel momento in cui la primavera passa il testimone all'estate. Un progetto floreale, «assolutamente diverso», commenta Leo Damiani, direttore commerciale e marketing di Perrier-Jouët per l'Italia, «blend complesso e piacevole, con un finale sorprendente», esito dei Grand cru Chardonnay accuratamente selezionati a cui è stata aggiunta una piccola percentuale di Pinot noir, che conferisce al millesimato il caratteristico colore rosa, attraversato da sfumature color pesca e albicocca. La splendida nuance è discretamente svelata dalla bottiglia di vetro trasparente con le anemoni create da Emile Gallé nel 1902. (Luca Turner)

Maison Perrier-Jouët

www.pernod-ricard-italia.com



Il cru di Villa Sandi

La nobile area della collina di Cartizze è il luogo dove Villa Sandi possiede un vero e proprio cru (un ettaro e mezzo), denominato La Rivetta. Da questa vocata microzona, nasce il loro Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut, Spumante prodotto in quantità limitate, che si distingue sia per la sua inedita versione Brut sia per i fragranti profumi floreali di glicine e fiori di campi, arricchiti da sfumature di frutta bianca, pera, e agrumi dolci. L'assaggio è fresco e vivace, con una bella sapidità e una progressione della carbonica cremosa e fine, con una chiusura netta e pulita.

Villa Sandi www.villasandi.it

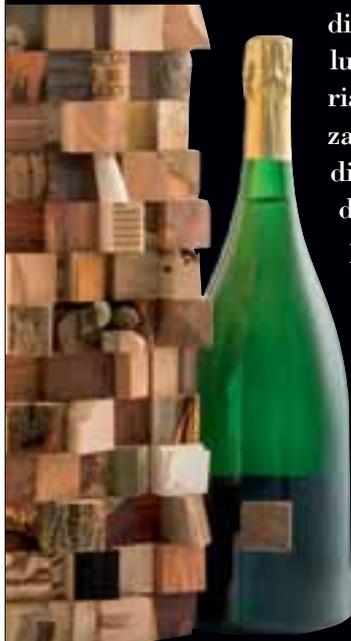


Bolle per esteti

Quando Simone Majolini mi ha portato a Ome a fare un giro in cantina sono stato subito accolto da un forte profumo di vino associato alla particolare essenza dei legni delle botti. Inoltre, le pareti di roccia che si trovano intorno alla cantina hanno effettivamente stimolato la mia creatività». Così, l'ebanista Luciano Molinari ha recuperato piccoli legni di scarto per regalare loro una nuova vita attraverso la tecnica del mosaico. E lo scorso

dicembre ha visto la luce «Opera sensoriale» (a lato), realizzata con 199 varietà di legni del mondo, dai più comuni ai più pregiati. All'interno, una bottiglia di magnum Franciacorta Majolini Brut 2009 (tiratura speciale di soli 199 esemplari).

Cantine Majolini
www.majolini.com



Notizie in sorsi

Un mare di Champagne bisca

Alassio si trasforma per una settimana nella capitale ligure dello Champagne all'insegna della più nobile delle rifermentazioni: 90 etichette di 50 Maison di Champagne e prodotti gourmet. Accade dal 15 al 22 giugno in un programma ricco di eventi che coinvolgono anche lo shopping, la danza e il golf con il clou lunedì 16 con gli assaggi delle bolle transalpine sulla splendida terrazza panoramica del Grand Hotel (www.macrame-alassio.it).

Buonamico è Particolare

È «Particolare» già dalla scelta dei vitigni: Pinot bianco, Sémillon e Trebbiano toscano, ben gestiti dall'enologo Alberto Antonini, che di recente è stato inserito al n. 5, primo e unico italiano nella top ten dei wine consultant stilata da *The Drinks Business* (www.buonamico.it).

Progetti effervescenti

Mata è il rosato da uve 100% Aglianico dalle Tenute storiche di San Castrese con cui Villa Matilde inaugura il Progetto Spumanti. Color rosa chiaro, perlage fine e sentori di frutti rossi e piacevoli note floreali. Palato fresco e di buona spessore con finale avvolgente e setoso (www.villamatilde.it).

Da cinque generazioni

Metodo Classico da uve di Lambrusco Sorbara in purezza da cloni aziendali selezionati. Il nome Quinto Passo sottolinea le cinque generazioni di Chiarli. Pressatura soffice, fermentazione in bottiglia sur lattes a temperatura costante per oltre 20 mesi prima della sboccatura finale (www.chiarli.it).