

Bollicine estive

LINK: https://giuseppedebiasi.wine/bollicine-estive-1088/?fbclid=IwZXh0bgNhZW0CMTAAR32Of_rTjG7FNhSWARbG-zwmrvhuMMHFxeTA1UaB7h8SvpouoO1vRL5Nqo_aem...

Spumeggianti emozioni di mezza estate. Con il caldo torrido di queste settimane uno spumante alla giusta temperatura rappresenta un fedele compagno di tavola, ideale per brindare alla voglia di socialità che la "bella stagione" porta con sé. In questa breve carrellata vi segnalo una sestina di bottiglie degustate in momenti differenti ma accomunate da una piacevolezza di beva e da spiccata originalità. Sei note cantine italiane, alternando metodo classico e metodo charmat lungo, per bottiglie da stappare più che concentrandosi sulle note di degustazione sulla piacevolezza di beva e compagnia e magari tenerle a mente per una propria personale classifica. Partiamo, un po' a sorpresa, da Bomporto, in piena bassa modenese, dove ci soffermiamo su una firma protagonista del successo ormai internazionale (soprattutto in versione metodo classico) del Lambrusco di Sorbara, la Cantina della Volta di Christian Bellei. Una passione per le bollicine ereditata da suo padre Giuseppe che, unita a tanta applicazione sulle nobili bollicine dello Champagne, hanno dato a

Christian lo stimolo per dar vita al suo progetto ormai 14 anni fa. In nome e il logo con il battello fluviale in etichetta derivano dal fatto che la cantina si trova proprio a ridosso della settecentesca Darsena. Luogo dove le barche effettuavano la "volta", appunto, per riprendere la navigazione fluviale in direzione del capoluogo. In questo caso ci soffermiamo sul Rosé Brut millesimato, autentica espressione del Lambrusco di Sorbara in purezza e che, insieme alle declinazioni de Il Mattaglio, dimostra tutta la perizia tecnica raggiunta da Christian nel dare finezza transalpina alle sue bollicine modenesi. Un Rosé Brut, ormai abbonato ai 3 bicchieri Gambero Rosso (dettaglio che ci conferma l'enorme strada reputazionale percorsa dal Lambrusco nel giro di poco più di un decennio), che sosta almeno 36 mesi sui lieviti per esprimere nel calice un luminoso e accattivante rosa tenue con perlage finissimo e delicato. Naso di frutti rossi con fragola di bosco e lampone in evidenza, con note di melagrana e rosa Thea. In bocca è cremoso, sapido e di bella acidità, che invoglia subito il sorso successivo.

Raffinato e al tempo stesso diretto si sposa bene ai paccheri con ragù di rana pescatrice come all'astice alla algherese. Rimanendo in regione e sulla stessa tipologia di rosate bollicine ci si sposta nel piacentino con la pregiata linea Pigro delle Cantine Romagnoli. Un'azienda storica oggi nelle mani esperte dell'enologo Alessandro Perini, che forte della sua solida esperienza formativa fra Toscana e Nuova Zelanda e della passione per le bollicine ha dato nuova linfa al marchio. Ne è una nitida dimostrazione il Pigro Rosé, con macerazione a freddo sulle bucce per circa 12 ore di una parte delle uve di Pinot Noir per poi unirle in cuvée a quelle di Chardonnay e dar luogo a quel color buccia di cipolla tenue che caratterizza questo croccante metodo classico che affina 30 mesi prima di essere commercializzato. Naso suadente di piccoli frutti rossi, pompelmo rosa, fragoline di bosco e melagrana. Sorso che si espande sul palato con fragrante acidità, che pulisce la bocca. Perfetto come aperitivo o come affidabile compagno di viaggio dei rinomati salumi piacentini si presta bene

anche ad accompagnare crudités di pesce, risotto ai frutti di mare o una frittura di pesce e verdure pastellate. Un veloce salto verso sud nell'entroterra piceno per scoprire lo splendido borgo medievale di Offida, patria della Docg marchigiana riservata agli autoctoni Pecorino e Passerina, varietà diffuse principalmente ai confini fra Marche e Abruzzo. Di questi due alfieri territoriali Walter Bartolomei con la sua Ciù Ciù, punta di diamante delle sue tenute, produce un pregevole pecorino in purezza, sia nella versione ferma che nella versione spumante metodo charmat, Merlettaie Brut certificato Bio Vegan, che si distingue per piacevolezza di beva ed estrema duttilità gastronomica. La sua spuma cremosa dal giallo paglierino brillante con venature verdoline denota un perlage delicato e continuo. Olfattivo di pane fresco associato a profumi di fiori di sambuco, tiglio, biancospino con nota minerale sullo sfondo. Il sorso è avvolgente e appagante, piacevolmente fresco, morbido, con pienezza gustativa e decisa rispondenza delle sensazioni olfattive con l'aggiunta di un finale ammandorlato. Perfetto da aperitivo, su antipasti di pesce e sulle tipiche olive all'ascolana per bollicine

duttili e scanzonate, perfette per le calde serate estive. Bussola verso nord-ovest per incrociare un autoctono di lusso come la Ribolla Spumante della tenuta friulana di **Albino Armani**. Uno dei più rappresentativi autoctoni friulani, vitigno di carattere e personalità, decantato anche dal grande Veronelli, che Albino riesce a nobilitare sia nella versione ferma che in queste pregiate bollicine che riescono ad esprimere il meglio dei terreni della Tenuta di Sequals, ricchi di sasso calcareo della Grave (in friulano claps) portati dalle esondazioni dei torrenti alpini. Una bolla raffinata, metodo classico brut nature con un residuo zuccherino praticamente nullo, di soli 2-3 gr/l. Affinato 30 mesi sui lieviti nel calice si veste di un giallo paglierino intenso e di un perlage fine e persistente. Al naso propone aromi floreali e agrumati con un sorso fresco e minerale che ribadisce la franca personalità del vitigno. Da abbinare a frutti di mare di pari lignaggio come ostriche o tartufi di mare. Ma in questa breve carrellata non possono mancare le più gettonate bollicine charmat delle colline Patrimonio Mondiale Unesco, quelle del Prosecco Superiore di C o n e g l i a n o e

Valdobbiadene. Partiamo da una ambasciatrice (sia come erede di una famiglia storica della denominazione che nella veste di ex-Presidente del Consorzio Prosecco Superiore di Conegliano e Valdobbiadene Docg) come Elvira Bortolomiol. Elvira, insieme alla vulcanica mamma Ottavia (scomparsa lo scorso anno all'età di 95 anni) e alle sorelle Maria Elena, Luisa e Giuliana, ha saputo raccogliere il testimone di papà Giuliano, un autentico pioniere, fondatore già nel 1946 della Confraternita del Prosecco. Un marchio che rappresenta l'anima muliebre del Valdobbiadene, oltre che punta di diamante della docg, soprattutto con prodotti come il Superiore di Cartizze Docg Millesimato. Un piccolo gioiello che nasce dalle uve della pregiatissima collina di soli 107 ettari di vigneto che rappresenta il vertice qualitativo della denominazione, sottozona disciplinata fin dal 1969 e compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene. Una perfetta combinazione tra microclima e terreni che produce una bollicina fine con palette olfattive fruttate di mela, pera, pesca e albicocca, con sentori di rosa e finale ammandorlato.

In bocca è armonico ed elegante, morbido con i suoi tradizionali 25-26 grammi di residuo zuccherino, con lunga persistenza fruttata che fa onore alla fama, meritata, del Cartizze Superiore D O C G . Rimaniamo in scia sconfinando nel lato friulano della denominazione con la Rdo Extra Dry della Masottina, la cantina della famiglia Dal Bianco fondata nel 1946 a Conegliano da nonno Epifanio. L'acronimo Rdo sta per Rive di Ogliano, un cru che rappresenta il top della produzione aziendale sul fronte del Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Docg. Vera essenza del territorio le Rive provengono esclusivamente da singola località, vendemmiate a mano e con una resa per ettaro inferiore. Sintesi riuscita di uve 100% Glera selezionate da vigneti di oltre 50 anni poggiate su terreni di origine morenico-alluvionale con depositi glaciali, la nuova annata del Rive di Ogliano Extra Dry si presenta con un perlage fine e persistente con olfattivo di pera Williams, agrumato, cenni di frutta tropicale, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Sorso morbido e sapido, di grande armonia e suadenza. Un vino icona da stappare come aperitivo a qualsiasi ora per uno charmat di

classe superiore con una avvolgenza gustativa da metodo classico. Due referenze che testimoniano la "nobiltà contadina" del Prosecco, per intenderci, molto lontane da quelle bollicine talvolta dozzinali, sinonimo di disimpegnate accompagnatrici di ogni momento conviviale, spesso non proprio degne eredi di quella delicata e fruttata eleganza che la Glera si è conquistata in tempi ben lontani dall'enorme successo internazionale.
www.cantinadellavolta.com
www.cantineromagnoli.it
www.ciuciutenimenti.it
www.albinoarmani.com
www.bortolomiol.com
www.masottina.it