

Quattro Talento sotto i 25 euro contro uno Champagne da 86

La Cuvée Paradis di Alfred Gratien è uno Champagne di qualità abbastanza buona ma piuttosto anonimo e non regge il confronto con gli sfidanti italiani

Quando volava il Concorde, i passeggeri che avevano sborsato cifre fino all'equivalente di diecimila euro o giù di lì per un biglietto di sola andata Londra-New York potevano festeggiare il superamento della velocità del suono, testimoniato dal display luminoso posto davanti a ciascun sedile, brindando con Champ-

gne Gratien "Cuvée Paradis". E nessuno saprà mai se, e fino a che punto, la suggestione del nome possa aver influito sulla scelta dell'etichetta da servire a bordo di un aereo che volava alla bellezza di 18 mila metri di quota, quasi il doppio dell'altitudine di crociera dei normali jet di linea. Evocazioni celestiali a parte, in realtà non si trat-

tava certo di una scelta sorprendente, considerando che Gratien è una maison che gode di una notevole fama, soprattutto fra gli estimatori inglesi, e che anche dopo il tramonto dell'era Concorde il Cuvée Paradis ha continuato a essere servito ai facoltosi passeggeri di prima classe sui voli intercontinentali della British Airways.



Golia

86 EURO

**Champagne Brut
"Cuvée Paradis"**

Alfred Gratien

30, rue Maurice Cerveaux B.P. 3
51201 EPERNAY Cedex ()
www.alfredgratien.com



Come è ormai diventato abbastanza abituale per molte Maison di Champagne, anche Alfred Gratien segue l'uso di imbottigliare la sua "cuvée prestige", il prodotto al top della gamma, in una bottiglia la cui forma rievoca quelle in uso nel Diciottesimo secolo, più larga e bassa rispetto alla classica champagnotta. Contrariamente a quanto fanno molti altri, però, quella di Gratien è una cuvée prestige non millesimata. Il millesimato, presente nella linea che comprende anche Cuvée Brut Classique, Brut Rosé, Blanc de Blancs e Cuvée Paradis Rosé, è invece proposto nella stessa bottiglia delle cuvée base, a segnalare la sua appartenenza a un gradino inferiore. La Cuvée Paradis prodotta unicamente con lotti selezionati di vini base da uve chardonnay e pinot nero da vigneti "grand cru", almeno stando a quanto dice il sito istituzionale della Maison, contraddetto dal

sito di vendita diretta dello stesso gruppo, www.gratienmeyer.com, che dichiara la presenza anche di pinot meunier. Versato nel bicchiere si presenta un bel colore giallo paglierino brillante. Come quasi sempre negli Champagne, spuma e perlage sono impeccabili: intensi senza eccedere e composti da bollicine di ottima finezza. Il profumo è moderatamente intenso. Si distinguono particolarmente note di lievito piuttosto dolci che ricordano la pasta sfoglia con vaghe sfumature di miele. Lievi accenti di agrumi e sfumature di mandorla. Il tutto discretamente armonico ma altrettanto prevedibile. Anche in bocca nessuna sorpresa: c'è la freschezza che ci aspettiamo, ci sono gradevoli aromi di agrumi, una struttura appena discreta e poco altro. Insomma, è uno Champagne che si dimentica presto, sia perché la persistenza è tutt'altro che lunga sia perché assomiglia a tanti altri.

Piccola grande Maison

Con una produzione complessiva che raggiunge appena le 250 mila bottiglie l'anno, Gratien è un'azienda che per dimensioni può tranquillamente essere accostata a molte cantine "récoltant-manipulant", quelle dei viticoltori che lavorano unicamente le uve provenienti dai vigneti di loro proprietà. Per tipologia aziendale è invece simile alle grandi marche le cui bottiglie si vedono in tutto il mondo. Nel senso che è un "négociant-manipulant", cioè un'impresa commerciale che acquista da viticoltori indipendenti la maggior parte delle uve che entrano nei suoi Champagne. Nel caso di Gratien, i vigneti di proprietà sono appena un ettaro circa. Il che significa che la quasi totalità delle uve viene acquistata. Secondo il materiale informativo dell'azienda, sono 65 i viticoltori che riforniscono la cantina, tutti "partner dell'azienda da decenni". Uno stretto rapporto quasi di famiglia che, sottolinea Gratien, viene rinforzato anche con una grande festa biennale durante la quale tutti i coltivatori si riuniscono e, fra l'altro, assaggiano i vini base prodotti con le loro uve e pronti per il "tiraggio", cioè l'imbottigliamento e l'avvio della seconda fermentazione.

Business e tradizione

La festa contadina dei viticoltori è un indicatore del tipo di attenzione alla tradizione che si respira in azienda e che si manifesta anche nella concreta gestione del lavoro quotidiano. Per esempio con l'orgogliosa fedeltà per la maggior parte dei prodotti – ma non per la Cuvée Paradis – all'uvaggio più classico, comprendente, insieme ai nobili chardonnay e pinot nero, anche quel pinot meunier che è spesso considerato un po' la cenerentola delle uve della Champagne. E poi con

la vinificazione sempre fatta in barrique di rovere e l'uso, invece delle capsule a corona che da decenni sono diventate di uso quasi universale, dei tappi di sughero legati con la gabbietta di filo anche nel corso dell'affinamento sui lieviti. Cosa questa che, fra l'altro, impone un defaticante assaggio degli Champagne bottiglia per bottiglia al momento della sboccatura per scartare quelle che sanno di tappo.

Pratiche tradizionali assai

Davide

15 EURO

Alto Adige Doc Spumante Talento Brut "Praeclarus"

Kössler

Via Castel Guardia 21

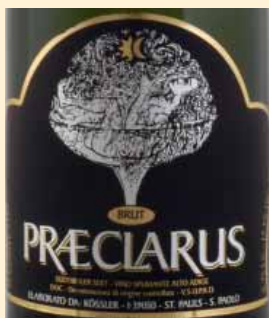
39050 Appiano sulla Strada del Vino (Bz)

tel. 0471.662183

fax 0471.662530

www.koessler.it

Molto apprezzato dai nostri esperti, questo Talento altoatesino si presenta con una spuma fine, abbondante e persistente. Il colore è un luminoso giallo paglierino venato da leggeri riflessi dorati. Il perlage è fine e continuo. Nell'elegante bouquet si distinguono in primo piano delicate fragranze floreali cui seguono profumi più densi che ricordano i frutti a polpa gialla. Si sentono poi anche fresche sfumature di mela e lievi note balsamiche di salvia. Il profumo di crosta di pane dato dai lieviti è appena una sfumatura che arricchisce il bouquet senza smorzare la freschezza dei dominanti profumi floreali e fruttati. La gradevole sensazione di delicata freschezza percepita all'olfatto prosegue poi in bocca. L'effervescenza è ben presente ma non esagerata e l'acidità è in ottimo equilibrio con la struttura, irrobustita da una gradevole vena di sapidità. Nel finale tornano gli aromi fruttati già percepiti al naso, con l'aggiunta di una gradevole sfumatura di mandorla.



17 EURO

Trento Doc Talento Brut Riserva 2004

Endrizzi

Località Masetto 2

38010 San Michele all'Adige (Tn)

tel. 0461.650129

fax 0431.650043

www.endrizzi.it

Nasce da uve, 60 per cento chardonnay e 40 per cento pinot nero, provenienti da vigneti a quote fra 350 e 420 metri sul mare. La vinificazione avviene in parte in tini d'acciaio e in parte in barrique. Alla sboccatura, dopo un affinamento sui lieviti che dura dai 4 ai 5 anni, il "dosaggio" con sciroppo zuccherino è minimo per non alterarne il carattere. Si presenta con un brillante colore giallo paglierino carico illuminato da riflessi dorati. Fitto e continuo il perlage composto da colonne di bollicine di buona finezza. Il profumo è intenso e molto armonico, con un ampio bouquet nel quale si distinguono fragranze di fiori bianchi come il giglio e note fruttate di mela con sfumature agrumate di pompelmo, il tutto su un gradevole sfondo dolce che ricorda il miele e la pastafrolla con appena un accenno di vaniglia. In bocca è corposo ed equilibrato, con la rotondità dell'alcol ben bilanciata dalla marcata acidità. L'effervescenza è ben percepibile ma non eccessiva. Nel finale di buona persistenza tornano in evidenza le note aromatiche di agrumi già sentite al naso.





costose di cui alcuni anni fa qualche critico francese temeva l'abbandono in nome delle logiche del grande business. Nel 2000, infatti, l'azienda fondata nel 1864 e rimasta fino a quel momento indipendente, è stata comprata dal gruppo tedesco Henkell & Co, un colosso multinazionale della spumantistica che, oltre alla ventina di milioni di botti-

Vigneti nei dintorni di Epernay, il comune classificato "gran cru" nel quale ha sede Gratien.

glie vendute con il proprio marchio, controlla aziende di distribuzione e di produzione in molti paesi, Italia compresa: è del 2003 l'acquisizione della storica cantina Mionetto di Valdobbiadene, uno dei marchi del Prosecco più noti in Italia e in molti paesi esteri. Finora, però, il gruppo tedesco non pare aver imposto cambiamenti di rotta alla gestione di Gratien. Al contrario, si mette in rilievo come Gratien continui a lavorare come ha sempre fatto. Con una continuità garantita anche, e forse soprattutto, dai "chef de cave", visto che da ben quattro generazioni la posizione di capo cantiniere è tramandata di padre in figlio all'interno della famiglia Jaeger.

24 EURO

Trento Doc Talento Brut Riserva "Letrari" 2004

Letrari

Via Monte Baldo 13/15
38068 Rovereto (Tn)
tel. 0464.480200
fax 0464.401451
www.lettrari.it

Fondata nel 1976, Letrari produce tutti i propri vini con le uve provenienti dai vigneti aziendali della Vallagarina, a sud di Trento. Questo Brut Riserva nasce da chardonnay per il 60 per cento e pinot nero per il restante. Lo Chardonnay, una parte del quale è vinificato in barrique, svolge la fermentazione malolattica. L'affinamento sui lieviti ha una durata di almeno 48 mesi. Ne risulta un Talento di colore giallo paglierino brillante che sprigiona una spuma cremosa e persistente cui segue un perlage continuo e altrettanto fine. Intenso e armonico il profumo. In primo piano emergono fragranze di agrumi canditi arricchite da note di nocciola tostata. In seguito il bouquet è reso più ampio da accenti balsamici di salvia e da una sfumatura floreale. Il lungo contatto con i lieviti si manifesta con una elegante nota di fondo che ricorda la pasta frolla. In bocca è fresco e morbido, con un buon equilibrio tra acidità e struttura. Decisamente secco, offre un gradevole e persistente finale in cui si fanno nuovamente sentire gli aromi fruttati già sentiti al naso.



25 EURO

Alto Adige Vsqprd Extra Brut Talento "Cuvée Marianna"

Arunda Vivaldi

Via Paese 53
39010 Meltina (Bz)
tel. 0471.668033
fax 0471.668229
www.arundavivaldi.it

Nella sua composizione è prevalente la presenza di vino da uve chardonnay, che rappresenta l'80 per cento e, prima dell'imbottigliamento e della presa di spuma è affinato in barrique per un anno. Il rimanente 20 per cento è pinot nero. Una volta imbottigliato riposa sui suoi lieviti per 4 anni. Nel complesso è quindi lo sfidante che più si avvicina alla composizione e alla lavorazione del Golia. Di ben altro livello però è il risultato finale. Il colore è un bel giallo dorato brillante, mosso da un elegante e continuo perlage di bollicine sottili. Di grande finezza e ampiezza il profumo. Si sentono note fruttate di pera arricchite da sfumature di frutti esotici che ricordano il mango. Sullo sfondo, accenni di tostato e lievi accenti speziati che aggiungono complessità senza appesantire l'insieme. In bocca l'ottima freschezza derivante dalla spiccata acidità è equilibrata da una robusta struttura. Ottimo il finale, nel quale ritroviamo gli aromi fruttati già sentiti al naso, arricchiti e alleggeriti da accenti agrumati di pompelmo. Il tutto coronato da una lunga persistenza.



Il confronto

Insomma, sulla carta, il Cuvée Paradis aveva tutti i numeri per apparire un campione imbattibile, o quasi. Comunque un osso molto duro da affrontare per una pattuglia di Talento. Ma l'esperienza insegna che spesso la degustazione alla cieca – quando gli esperti assaggiano e mettono a confronto i vini che hanno nel bicchiere senza poter vedere da quale bottiglia siano stati versati – riserva sorprese. E anche questa volta è stato così. Non che il Cuvée Paradis sia cattivo, per carità. Però con tutto lo sforzo messo nella lavorazione e il conseguente prezzo che ci costa, sarebbe davvero lecito aspettarsi di più. Soprattutto considerando quanto è stato surclassato proprio in personalità da sfidanti che costano svariate volte meno. La critica più ricorrente rivolta al Cuvée Paradis, infatti è stata il suo essere uno Champagne senza niente di sbagliato ma anche senza particolari caratteristiche che lo facciano ricordare. Forse a chi lo beveva sfrecciando a Mach 2,5 importava poco. Noi che stiamo con i piedi per terra, però, preferiamo spendere meglio i nostri soldi.