

IT € 4,90

Mensile - N. 105 Dicembre 2008 - Gennaio 2009

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

- A tavola con Angelo Gaja
- Itinerario nel Vulture
- Cuba
- Il vino di Formentera
- Birre di Natale
- Grappa trentina
- Il Falcone in verticale

Ricette delle feste

Fascino vintage

Champagne
e millesimati italiani

SPED. ABB. POST. 45% ART. 2 COMMA 20 / B. LECCE 662 DEL 23/12/96 - ROMA - PREZZI DI VENDITA ALL'ESTERO: AUT € 9,50 - BE € 9,00 - D € 11,50 - LUX € 9,00 - UK £ 7,00 - E € 8,00



ÉCRU NATURE 2003 OLTREPO PAVESE PINOT NERO DOC

ANTEO

12,5% vol - € 16,50

Uvaggio: pinot nero

Questa cantina, di proprietà della famiglia Cribellati si trova in un'oasi naturale, nell'area orientale del comune di Rocca de' Giorgi, zona considerata la più vocata per l'allevamento del pinot nero in tutto l'Oltrepò Pavese. Fondata nel 1981 da Trento Cribellati questa cantina realizza oggi oltre sette tipologie di spumante tra metodo classico e Charmat, anche vini fermi tradizionali dell'Oltrepò Pavese. L'Écru è uno dei fiori all'occhiello della proposta di Anteo, un vino prodotto solo nelle annate migliori ed elaborato senza l'aggiunta di *liqueur d'expédition*, puntando quindi tutto sulla ricchezza e la complessità di una materia prima eccezionale. È un vino che si concede subito e con grande eleganza, grazie all'eccellente amalgama di aromi che si avvicinano continuamente al naso. Al gusto esprime suadente finezza, acidità croccante, buon equilibrio e seducente eleganza. Alla vista è giallo dorato intenso percorso da una carbonica sottilissima e persistente. Al naso è subito accattivante, dolce e invitante nel suo amalgama aromatico, anche se rapisce subito per le tostature golose che ricordano biscotti, crosta di pane e panettone, coadiuvate dal frutto di agrumi (pompelmo e arancia) anche canditi, pesca, melone, lieve albicocca, mela e nespola, con vegetali di melissa e salvia che percorrono tutta la fase insieme a una bella mineralità; sentori di caramella mou, vaniglia e cannella completano un insieme davvero articolato. Fresco e fitto nella tessitura, in bocca è morbido e caratterizzato da una carbonica di grande finezza tattile, è elegantemente sapido su una base di medio corpo. Al retrofatto il frutto fresco si sviluppa, ma non mancano le dolcezze dei ritorni di pasticceria. Un vino importante in un'annata difficile, particolarmente calda e siccitosa.



TRENTO RISERVA BRUT 2003 DOC

LETRARI

12% vol - € 21,80

Uvaggio: chardonnay 60%,
pinot nero 40%

Leonello Letrari, proprietario della cantina insieme alla figlia Lucia, può essere definito senza ombra di dubbio uno dei padri dello spumante italiano di qualità. Negli anni Cinquanta infatti, insieme ad altri quattro soci, realizzò il famoso Equipe 5, un metodo classico simbolo, insieme alla Riserva del Fondatore di Ferrari, dello spumante italiano di qualità. L'etichetta ebbe talmente successo che negli anni Sessanta arrivò a toccare una produzione di 500.000 bottiglie, un numero enormemente grande in Italia per quel tempo. Storia a parte, oggi l'azienda Letrari conta una produzione annuale di 180.000 bottiglie, di cui circa il 10% di metodo classico, tutte testimoni della tradizione enologica del Trentino. Un grande vino questa Riserva, che non smette di sedurre di anno in anno, con una suadanza insieme a un carattere che lo rendono diverso. Un vino non urlato, ma che manifesta la sua finezza con intensità e decisione a rimarcare che non si tratta di un fatto isolato, ma di un modo di concepire un Trento che fortunatamente comincia a essere condiviso da tanti produttori. Sboccato nell'aprile del 2008 alla vista è di colore giallo paglierino brillante con riflessi oro verde e perlage sottile e persistente. L'olfatto mostra subito una stoffa elegante ed è caratterizzato da un amalgama tra fiori, frutta, spezie e tostature mai roboante ma di grande sovrapposizione nell'incendere aromatico. I fiori declinano note di biancospino, lavanda e rosa, accompagnate da toni di salvia, macchia, melissa e poi pesca, pompelmo, cedro, mandorla, anche in confetto e pralinata, mela, ananas, melone e ribes bianchi, zenzero, pan di Spagna e fini mineralità. Al gusto conferma la foggia elegante del naso; è equilibrato, morbido, di spalla acida ben bilanciata dal corpo e di straordinaria bevibilità. Al retrofatto il frutto è davvero persistente, attraversato dall'elegante mineralità tattile e accompagnato da note di pasticceria; il tutto in un quadro un filo meno dolce rispetto alla via diretta.



COMARÌ DEL SALEM EXTRA BRUT 2003 FRANCIACORTA DOCG

UBERTI

13,5% vol - € 32,00

Uvaggio: chardonnay 80%,
pinot nero 20%

È un'azienda con radici antichissime principalmente dedicata al Franciacorta e che ha una produzione di quasi 150.000 bottiglie di vino spumante. A conduzione prettamente familiare, propone vini di grandissima personalità, con delle punte che sono dei veri e propri pezzi unici a livello mondiale come il Comarì del Salem, un prodotto che coniuga potenza con eleganza, premiato dalla nostra guida per cinque volte. E la sua pienezza gustativa si poggia su una tessitura acida straordinaria che gli dona capacità evolutive in bottiglia fuori dal comune. Un vino unico, non smetteremo mai di ripeterlo, un'interpretazione del territorio per certi versi assoluta e irripetibile, che anche quest'anno ci regala una delle migliori bollicine d'Italia. Al naso è goloso, ricco, largo, capace di distendere una muscolarità aromatica piena e vigorosa, concedendosi al contempo potente e dinamico. All'altezza la bocca, dove è, come sempre, grasso ed elegante allo stesso tempo. Sboccato nel febbraio del 2008, colora il bicchiere di un bel giallo dorato proponendo un perlage fine e persistente. L'olfatto, di notevole dimensione, suggerisce apertamente percezioni fruttate e balsamiche, tostature di caffè e cappuccino, cacao e un bel finale di pasticceria. Avvertiamo note di nocciola e mandorla, tutta la gamma della frutta tropicale, quindi melone, pesca, albicocca, pera, mela, agrumi, anche canditi e ancora ribadisce la banana. Toni di miele, pan di Spagna, panforte e torrone completano il quadro, sfumato da belle mineralità. La fase gustativa propone un ingresso elegante, sontuoso, potente ma dinamico, morbido e fresco, di grande equilibrio, capace di donare un retrofatto altrettanto ricco e appagante nel ripercorrere i sentieri della via diretta e che ci regala in persistenza un finale di grande fascino e appagamento.

