



SERATA DEL 10/12/2010

Il metodo classico “blanc de blancs” - protagonista lo chardonnay

cantine NERA – Chiuro (SO)

Relatore serata **Egidio Fusco**

Degustazione con giudizio vini

La serata ha avuto inizio con una breve illustrazione sulle particolarità che contraddistinguono i vini spumante metodo classico e gli champagne francesi prodotti con sole uve chardonnay, i così detti Blanc de Blancs. Si è cercato inoltre di specificare anche le differenze che le varie zone di provenienza delle uve chardonnay sicuramente contribuiscono alla determinazione prodotto finale, oltre che naturalmente alle tecniche adottate in cantina dalle varie case vinicole.

Al termine della presentazione si è dato il via all'assaggio di 4 vini provenienti da altrettante zone italiane (Trentino, Lombardia - Franciacorta e Oltrepò Pavese -, Sicilia) e 2 champagne francesi. Questi i vini presentati:

1) BLANC DE BLANC V.S.Q. - MAZZOLINO

GR. 12,5° - 18 mesi sui lieviti - sboccatura settembre 2010

Colore nello standard, brillante. Bollicine abbastanza fini e persistenti

Al naso a bicchiere fermo profumi fruttati, esce il classico sentore di lievito. Non è particolarmente intenso e variegato. Roteando il bicchiere rimane un po' chiuso, quasi inespresso.

Portandolo in bocca “esplodono” le bollicine, che alla vista non erano così appariscenti, quasi con una certa violenza, buona l'acidità, non particolarmente citrino, ricorda la buccia dell'arancia, è un po' magro, interessante il retrogusto, tendente all'amarognolo, che lo riscatta.

2) V.S.Q.P.R.D. METODO CLASSICO DOC “CONTEA DI SCALFANI” - TENUTA REGALALI TASCA D'ALMERITA

GR. 13,5° - 24 mesi sui lieviti - sboccatura marzo 2010

Colore che non spicca per intensità, discreto il perlage.

Al naso, a bicchiere fermo stupisce la non presenza di frutta, c'è una netta percezione di zolfo, unito ad un sentore di legno. Roteando escono timidamente alcuni sentori fruttati.

Sorprendente per la sua estraneità alle caratteristiche dello chardonnay.

Effervescenza eccessiva in bocca, gusto un po' troppo amarognolo, non è molto fine.

3) CHAMPAGNE BRICE CRAMANT GRAND CRU CLASSE' 100%

GR. 12°

Colore nello standard, brillante. Buon perlage.

A bicchiere fermo non emerge alcun sentore, è un po' neutro, chiuso. Agitandolo migliora un po', anche se non è particolarmente ricco, si avverte una nota di lievito piuttosto interessante ed una nota leggermente ossidativa, di mela ossidata, e dei sentori di legno un po' verde, quasi da raspo.

In bocca ha una piacevole acidità, lascia la bocca satinata, buon sapore citrino, non aggredisce la bocca dello stomaco, forse la componente fruttata è un po' limitata, una certa finezza, corpo sottile, non invadente.

E' un buon champagne, anche se da un grand cru forse ci si aspettava qualcosa di più.

4) FRANCIACORTA DOCG SATEN 2006 – CONTADI CASTALDI

GR. 12,5° - 36 mesi sui lieviti – sboccatura maggio 2010

Bel colore, molto brillante.

Naso interessante, fine, pulito, non si avvertono odori estranei, è moderatamente fruttato.

Non si concede particolarmente. Agitando il bicchiere fuoriescono sentori di lieviti, una sottile nota di fumo, anche se l'immagine olfattiva rimane leggermente magra ma sicuramente fine e senza sbavature.

In bocca si avverte una gradevole sensazione di noce, abbastanza citrino, lascia la bocca pulita, netta, presenza di anidride carbonica limitata, componente amarognola equilibrata.

In conclusione è elegante, fine, caratteristico, un buon esempio di SATEN.

5) CHAMPAGNE BLANC DE BLANC LOUIS ROEDERER 2002

GR. 12° - 6 anni sui lieviti -

Colore piuttosto carico, anche se di un bel brillante. Fine il perlage.

Al naso stupisce un po' l'eccessiva sensazione di solforosa a bicchiere fermo, che però agitando il bicchiere scompare. Fuoriesce invece una sensazione di frutta leggermente cotta, e delle sensazioni di frutta tropicale, crema pasticciera e burro. E' sicuramente ricco, corposo, complesso, profumato e maturo.

Portandolo in bocca è citrino, minerale, molto rotondo, ha un bel frutto, ha una componente amarognola perfetta, leggermente tannico.

Perfetta corrispondenza naso-bocca.

6) TRENTO DOC V.S.Q.P.R.D.GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2000

GR. 12° - 120 mesi sui lieviti - sboccatura settembre 2010

Colore molto carico, ancora buono il perlage.

Al naso colpisce, è piuttosto "duro", corposo, di carattere, severo, risalta molto la particolare attenzione dedicata ai lieviti, si denota che il vino è piuttosto maturo.

Bel corpo, gioca le sue carte sull'austerità, è piuttosto "rigido", bella e gradevole chiusura amara, un bel amaro elegante che ricorda il legno, l'acidità è in perfetto equilibrio, si avverte in fondo una componente che ricorda lo zucchero, quasi il miele.

Il vino, visto anche l'età, denota una caratteristica piuttosto muscolosa, è assai corposo, molto positiva la nota salina nel retrogusto, inoltre lascia in bocca una bella componente agrumata.

Terminata la degustazione dei 6 blanc de blancs i 58 presenti hanno potuto riassaggiare tutti i vini accostandoli ad uno stupendo buffet preparato dal giovane chef Marco Mori, che ha presentato nell'ordine delle alici marinate con agrumi e crostini saltati al burro, un hamburger di salmone con timo, una tartare di pesce con melone invernale pompelmo e pistacchi, millefoglie di parmigiano con battuta di carne, crostone di polenta con a scelta un ottimo ragù di agnello o coniglio, e per finire un ottimo risotto preparato proprio con un blanc de blanc della serata. Per concludere degli sformatini di panettone e pandoro serviti con una crema inglese aromatizzata accompagnati da un ottimo moscato "tappo raso" di SARACCO.

Il giudizio generale della serata da parte dei presenti è stato ottimo.

Un ringraziamento particolare a tutti coloro che hanno contribuito alla raccolta fondi da destinare in beneficenza, raccolti come oramai da tre anni a questa parte con una divertentissima asta di vini e, novità di quest'anno, con una lotteria sempre a carattere "vinoso".

Un ringraziamento sentito va anche alla famiglia Nera che ci ha ospitato nel bellissimo salone all'interno della grande cantina vinicola.

ONAV SONDRIO