

IL MONDO DELLE BOLLICINE

Perlage



*Per qualche produttore sono
in versione natalizia,
per altri, piccole e puntute.
Per tutti però sono una
passione cui dedicare la vita*



• 1. IL CARATTERE DI ASTORIA

Trentatré anni fa vedeva la luce un'azienda che subito si distinse per il carattere e la solidità dei suoi principi. Il postulato? Una cura manuale e maniacale della vite, mutuata dalla memoria delle tradizioni passate che riecheggiano nelle scelte e nelle alleanze di ogni giorno. Più concretamente, nei 40 ettari di vigneto attorno a Tenuta Astoria, tra le colline Patrimonio dell'Unesco e nella nuova, avveniristica cantina, dove circa 100 conferitori convogliano, con circa 50 quintali d'uva, le fatiche e le speranze di ogni anno solare. Si tratta di Glera, Raboso e Marzemino, vessilli di una campagna che Astoria perpetua dal 2005, per la molteplicità come istanza produttiva ed etica, tanto per l'uomo quanto per l'ambiente. Tematiche che l'azienda riversa nella contemporaneità con una sensibilità ambientale che fa della molteplicità la sua caratteristica costitutiva. Così nasce il Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Docg Cor-

derie, un extra dry da bere a tutto pasto fatto con le uve Glera da Refrontolo e imbottigliato nella tipica, preziosa bottiglia intagliata ispirata all'arte dei vetrai di Venezia, cui allude anche il nome «corderie», proprio delle manifatture di corde e cime per le navi. E che si fregia sul retro-etichetta anche di un'ape, simbolo della certificazione del ministero delle Politiche agricole «Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata» che vede coinvolti tutti gli operatori della filiera in un'ottica di benessere ambientale di lungo periodo. Nel calice, un nettare celebrativo e solenne, squisitamente natalizio: una filigrana minuta e persistente che conduce al naso generose note di agrumi, frutta e fiori bianchi e, al palato, una sensazione avvolgente che va pian piano scemando, con naturalezza, verso un finale di tonica freschezza. AstoriaWines.com

• 2. LA GIOIA DI AYALA

Ananas e fermenti lattici caratterizzano il primo naso di uno Champagne di cui lodiamo in primis la genuina felicità. E in cui si riconosce la sferzante e sapida acidità della Côte des Blancs che lo abita nel repertorio di tre Grand Cru, 25% da Gremant, 23% da Chouilly e 14% da Le Mesnil-sur-Oger, e due Premier cru, 25% Cuis e 13% Verthus, pur ammorbidito in un repertorio golosissimo di wafer, burro di cacao e nocciola, cui non manca la fre-

schezza del tratto riconoscibile del lime, di eucalipto e fiori come mugugno e frangipane. La bolla è piccolissima, puntuta, l'acidità allegra, «la sapidità saporita». Il volume è grande e pieno, e vi si riverbera la gioiosità delle note aromatiche ma con molta sostanza: un'acidità quasi adesiva si deponde sulle fauci consegnando a chi lo ha assaggiato un vino molto compiaciuto, in primis di sé, figlio di una chef de cave, Caroline Latrive, che farà molto parlare di sé. ChampagneAyala.com

• 3. LE IDENTITÀ DEL NOIR

Una bollicina minuta, con catenelle regolari a punteggiare un calice prezioso. Blanc de noirs da una selezione accuratissima di vigneti di Pinot nero e Meunier sulle colline argilloso-calcaree di Cigognola, in Oltrepò pavese. Sui lieviti? Dai 18 ai 24 mesi a seconda del carattere e di quello che in azienda chiamano il «talento» dell'annata. Il Pas Dosé ha un'identità di frutti rossi generosa: l'idea è quella di un vino dalle forme tornite di prugne, lamponi, ibisco e tè nero strette in un tubino nero, che rende la materia più polposa al palato. Ancora più rotondità, pasticceria e torrefazione, in un contesto altero, quasi etereo, abitano invece il bel Brut CaveeMore.com, meno appariscente ma sempre tornito di rimandi pingui di amarene e nocciole. Squisitamente gastronomici, ciascuno a modo suo. CastelloDiCigognola.com

