

Cena: SPARKLING MACIUCCOLI

METODO CLASSICO DAL MONDO

22 SETTEMBRE 2023

Metodo Classico ovvero Metodo rifermentazione in bottiglia. Rifermentazione che significa doppia fermentazione alcolica.

Quanti nomi nel mondo ad indicare questo metodo di vinificazione che altro non è se non “ingabbiare” nella bottiglia un gas, l’anidride carbonica, sviluppatosi dalla seconda fermentazione.

ITALIA: Sciampagna, Spumante (in generale compreso anche il Metodo Charmat o Metodo dei grandi recipienti), Metodo Talento, Metodo Classico;

Francia: Methode Champenoise, Champagne, Cremant, Vin effervescent;

Spagna e paesi madrelingua spagnola: Cava;

Germania: Sekt;

Sud Africa: Sparkling, Cap Classique;

Inghilterra e mondo anglofono: Sparkling.

E pensare che, senza saperlo, furono **gli antichi Romani con Columella (1° secolo d.C.)** ad “inventarlo” chiamandolo “vino mosso”. Dico senza saperlo perché non conoscevano il processo della fermentazione così come ai tempi nostri.

Stasera assaggeremo spumanti provenienti dai seguenti paesi:

- Spagna - Penedes;

- Francia – Provenza (Vino frizzante)

- Germania;

- Inghilterra – Sussex.

1. Cava classico Brut Codorniu. Vitigni: Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Giallo paglierino, dal perlage medio-fine. Al naso ha espresso note agrumate, di lime e di pompelmo, sentori di frutta a polpa gialla e di crosta di pane (ben assorbita). Al palato ha dato gradevolezza, una lieve mineralità prima di una chiusura di buona persistenza. Le uve utilizzate per produrre il Clasico di Codorníu sono le più tradizionali della regione, dal macabeo fino allo xarel·lo e al parellada, e provengono da vigneti rigorosamente selezionati nella regione del **Penedès**. Stiamo parlando di una zona della Spagna che ha un'antichissima vocazione enologica e spumantistica che, nel corso dei secoli, è stata in grado di arrivare a produrre Spumanti Metodo Classico veramente eccellenti, capaci di reggere il confronto con alcuni dei più blasonati. Codorníu è una delle più antiche, grandi e famose cantine spagnole. La sua storia recente ha però inizio verso la fine dell'Ottocento, nel 1872 per la precisione, quando Josep Raventós, discendente della famiglia che per prima iniziò a produrre vino nella zona, creò uno spumante utilizzando il metodo che aveva appreso in Francia. Ha preso forma così quella che oggi è una pietra miliare, che con il tempo avrebbe portato allo sviluppo della più importante denominazione spagnola dedicata alla tipologia: **il Cava**.

2. Brut Prestige Rivarose. Vitigni: Syrah e Grenache

Rivarose è il più antico e importante produttore di spumanti della Provenza. Creata nel 1909, l'azienda commercializza i suoi vini in tutto il mondo, compreso l'omonimo prodotto, vero e proprio ambasciatore degli spumanti prodotti nel sud della Francia. Rivarose Brut Prestige *ha rivelato al naso note di lampone e spezie dolci caratteristiche del Syrah, mescolate con un tocco di pompelmo. Cesellato e raffinato in bocca, le sue note di pompelmo e ribes rosso hanno rivelato un prodotto che ha nel suo DNA lo spirito rosé della Provenza.* In realtà un 'brut' poco 'brut', un metodo classico che ha poco del metodo classico. **Lo definirei un Vin Mousse!** Ben equilibrato e fruttato con

fragola dominante sia al naso che al palato. *Per certi versi quasi timido rimane un vino da aperitivo eccellente.*

3. Cava Brut Nature reserva Eudald Massana. Vitigni: Macabeo, Parellada e Xarel·lo.

Cava Biologico D.O. ZONA DI PRODUZIONE Catalogna - Subirats (Spagna)
VINIFICAZIONE I suoli sono ghiaiosi, sabbiosi e freschi il che conferisce un buon grado di acidità. Vinificazione secondo il metodo tradizionale di rifermentazione in bottiglia. **Affinamento dai 24 ai 30 mesi. *Dal colore paglierino tenue con un perlage morbido, consistente e mediamente persistente tipico dei Cava. Forte al naso. Ci sono note di pasticceria dolce con una reminiscenza di agrumi.*** Storia plasmata dall'imprenditorialità della famiglia Massana consolidata da una nuova generazione attraverso Eudald, che ha avviato un nuovo progetto di vinificazione. Oggi, questo progetto, è diventato un'azienda vinicola con una propria identità distintiva. Gestire la cantina è "un impegno e una fonte di orgoglio". Parole di Eudald.

4. Cava Cygnus Brut Nature U Mes U. Vitigni:Macabeo, Parellada e Xarel·lo.

Devo dire da subito che mi sarei aspettato di più da questa bottiglia.

Non sono mancati aromi fruttati e di noci tostate, su note di miele e brioche. Un effervescenza nella norma e media persistenza al palato. U Mes ha iniziato la sua carriera negoziale dieci anni fa. Il nome 1 + 1 = 3 del marchio nasce dalla somma delle diverse sinergie. Non ho altro da aggiungere ad un Cava che non ha risposto alla propria fama comunicativa.

5. Cava Reserva Brut Nature 2019 Roger Goulart Vitigni: Macabeo, Parellada e Xarel·lo, i classici di tutti i Cava.

Alla vista si è presentato con un colore giallo paglierino, con qualche riflesso più tendente al verdolino. Il perlage di grana medio-fine con persistenza buona. La frutta fresca si unisce al naso con richiami agli agrumi, lasciando poi spazio sul finale dell'analisi olfattiva a nuances di pasticceria e lieviti. Al palato di medio corpo, fresco e beverino grazie a un sorso di ottima fattura.

Proviene dalla cantina CVNE all'interno della tenuta Roger Goulart, specializzata nella produzione di Cava iberici. Le uve di xarel·lo, macabeo e parellada vengono lavorate separatamente, seguendo i principi che regolano la produzione di Metodo Classico. Dopo una prima fermentazione in acciaio, il mosto rifermenta in bottiglia, e il Cava rimane sui **lieviti ad affinare per un totale di 18 mesi**. La storia di Roger Goulart è intimamente legata a quella delle famiglie Golart e Canals, radicate a Sant Esteve Sesrovires, non lontano da Barcellona, e inizialmente dedite alla produzione di vino per autoconsumo. Fondata nel 1882, l'azienda è oggi conosciuta proprio per i suoi Cava.

6. Cava Brut Reserva Non Plus Ultra 2019 Codorniu. Macabeo, Parellada e Xarel·lo.

Bel Cava fatto con le solite varietà: Macabeu, Xarel·lo e Parellada e risultato il migliore della serata. **Invecchiato 15 mesi**. Sull'etichetta si dice che questo è il primo Cava spagnolo. *Colore giallo paglierino, riflessi dorati, carbonica fine, brillante e limpida. Aromi di agrumi, mela e fiori bianchi, frutta secca, un po' di miele e pasticceria. Fresco al palato, asciutto, cremoso, bel finale. Insomma un bel Cava.* Con origini che risalgono al 1551, Codorníu è considerata la più antica azienda a conduzione familiare di Spagna, pioniera nella produzione di Cava e grande marchio sin dalla sua fondazione. Codorníu è una cantina di prestigio, con una storia importante alle spalle, capace di coniugare tradizione e innovazione, riconosciuta per la sua immagine sempre moderna ed elegante e per i suoi prodotti di alta qualità, identificati con il territorio e realizzati nel pieno rispetto della natura.

7. Cava Brut Rosé “Selección Raventós” – Codorníu Vitigni: pinot nero 85%, macabeo, parellada e xarel·lo 15%

Rosa pallido, dal perlage fine e abbastanza persistente. Al naso esprime note di piccoli frutti di bosco, ciliegia e ribes, e di pane tostato. Al palato è fresco, dinamico, equilibrato e di buona persistenza. Pensata per celebrare il 125° anniversario della prima bottiglia prodotta nel 1872, la Selección Raventós di Codorníu è un vero e proprio inno alla storia dei migliori Cava. La descrizione aziendale è stata riportata nel campione 6.

8. Brut Riesling Jagergrun Kessler. Riesling

Caratteristico spumante Brut *colpisce per le sue linee chiare, i delicati aromi fruttati e la sua complessità gustativa e minerale.* Viene lavorato con cura artigianale secondo il metodo tradizionale e **tenuto sui lieviti per circa 20 mesi.** I Riesling del Württemberg hanno sempre plasmato lo stile del marchio Kessler. Come fornitore del re del Württemberg, Kessler produceva l'“Hofkammer Mousseux” dai famosi vini Riesling del vigneto Eilfinger Berg.

9. Brut Methode Cap Classique Graham Beck. 51% Chardonnay , 49% Pinot Nero

Il Cap Classique Brut di Graham Beck Wines brilla di *giallo dorato nel bicchiere e si presenta con perlage fine. Il suo bouquet rivela aromi di agrumi freschi combinati con fini note di brioche. Al palato, questo spumante sudafricano è complesso, cremoso e la sua schiuma fine gli conferisce freschezza e finezza.* Il Cap Classique Brut è prodotto utilizzando il metodo **Cap Classique.** Questo termine è stato istituito nel 1992 in Sud Africa per designare gli spumanti locali prodotti con il metodo champenois (Champagne) ovvero rifermentazione in bottiglia. Le uve dei due vitigni utilizzati, Chardonnay e Pinot Nero, sono state selezionate a mano e fermentate individualmente. Si procede poi al riempimento con vino di riserva, all'imbottigliamento e al periodo di contatto **con i lieviti di 15-18 mesi** prima della sboccatura. *Il Territorio è Robertson Wine Valley, Western Cape,* a 140 Km da Cape Town (Sud Africa)

10. Classic Cuvée Nyetimber 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier.

ZONA PRODUTTIVA **West Sussex** Ogni varietà viene lavorata separatamente per preservare le singole caratteristiche. Dopo la prima fermentazione inizia l'assemblaggio dei vari blend e poi il trasferimento in bottiglia per la rifermentazione. ***Giallo oro chiaro con perlage fine e persistente. Complessi aromi tostati e speziati. Palato fine, elegante con una grande combinazione di intensità, delicatezza e lunghezza.*** **Affinamento 3 anni in bottiglia.** Vigneti su terreni abbiosi e gessosi del Sussex. Dolci pendii esposti a sud consentono la migliore esposizione possibile al sole inglese, garantendo che le uve raggiungano il livello ottimale di maturazione prima della raccolta.