

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Approfondimenti Divini

“Degustazione alla cieca con cena”

Mercoledì 3 aprile: Vini del Jura

Ancora molto da scoprire intorno al distretto del Jura. Intanto capire dove si trova. La catena montuosa si trova a cavallo tra Francia $\frac{2}{3}$ e Svizzera $\frac{1}{3}$. La vetta più alta si trova in Francia (la Crêt de la Neige 1.720 mt).

La parte Francese fa parte della Regione (Bourgogne-Franca Contea). La città di riferimento è Arbois

L'area vitivinicola si trova nella parte pedemontana ed attualmente è costituita da:

SETTE AOC

1. Arbois jura vino

Arbois è una piccola cittadina che è stata la prima AOC francese. Oggi è la prima nello Jura come produzione, di circa 30.000 hl per il 70% vini rossi e 30% vini bianchi. L'Arbois AOC si sviluppa su 12 comuni per un totale di -766 ettari.

2. Chateau-Chalon jura

L'AOC Chateau-Chalon produce solo Vin Jaune dal vitigno Savagnin e copre circa 60 ettari.

3. L'Étoile Jura

L'Étoile è un villaggio prende il nome dall'essere circondato da 5 colline che ricordano i rami di una stella. L'AOC si estende per circa 67 ettari, coltivati principalmente a Chardonnay e Savagnin.

4. Côtes du Jura

La Cotes Du Jura e l'AOC più estesa dello Jura e si estende in direzione nord-sud, su di un terreno estremamente variegato di 550 ettari di vigneto nel quale vengono coltivati tutti i vitigni caratteristici dello Jura.

5. Macvin du Jura

L'AOC Macvin Du Jura rappresenta solo il 5% dell'intera produzione. Il Macvin du Jura è un vin doux naturel, vino liquoroso dolce ottenuto tramite fermentazione del mosto bloccata tramite aggiunta di acquavite. Tutti i cinque i vitigni principali dell'AOC Cotes Du Jura possono essere utilizzati, per cui si possono avere Macvin du Juras sia bianchi che rossi. Il disciplinare prevede un affinamento di almeno 12 mesi in legno e un contenuto alcolico compreso tra i 16° e i 22°.

6. Crémant Du Jura

La produzione di spumanti nello Jura risale già alla fine del XVIII secolo quando venivano prodotti con il metodo ancestrale. Per il Crémant blanc la quantità di Chardonnay, Pinot nero e Trousseau deve essere almeno il 70% della cuvée mentre per il Crémant rosé il Pinot noir e il Poulsard devono essere almeno il 50% della cuvée. L'AOC si estende per circa 280 ettari e rappresenta circa il 16% della produzione di vini dello Jura.

7. Marc Du Jura

L'ultima AOC fa riferimento all'acquavite prodotta partendo dalla distillazione delle vinacce di Chardonnay, Savagnin, Pinot noir, Poulsard e Trousseau. Il suo colore ambrato è dovuto all'affinamento in legno di almeno 24 mesi. Il titolo alcolometrico minimo è di 40 % vol.

VITIGNI

Il vitigno più importante è il bianco Savagnin. Con questo vitigno si produce:

- **il Vin de paille,**

Il Vin de Paille è un vino passito dolce da uve lasciate tradizionalmente appassire sulla paglia, da cui il nome. Il disciplinare richiede un minimo di 14% di alcol e tre anni di invecchiamento (con 18 mesi in legno). Il mix di uve varia ampiamente tra produttori e annate, ma di solito è un blend di Chardonnay, Savagnin e Poulsard, con aggiunte occasionali di Trousseau (il Pinot Nero non è consentito). L'appassimento delle uve destinate alla produzione del Vin del

Paille si protrae per un periodo che va dal minimo di sei settimane previsto dal disciplinare, ai più comuni tre – cinque mesi, che le uve tradizionalmente passavano su letti di paglia o sulla vite dopo il taglio del penduncolo, prima di essere pigiato. Al giorno d'oggi l'uva viene generalmente appesa a fili di ferro o riposta in piccole cassette di legno o di plastica forata conservate in locali asciutti e ventilati, come fienili o solai. I pochi produttori che attualmente utilizzano paglia hanno il problema del reperire paglia biologica e, al termine del periodo di appassimento, di togliere a mano ogni filo di paglia dai grappoli. La pigiatura del Vin de Paille ha luogo tra Natale e la fine di febbraio. Una volta raggiunto il livello di concentrazione zuccherina desiderato, l'uva viene diraspata e pigiata in piccole presse, con una resa molto bassa, di 20 litri di mosto per 100 kg di uva appassita. La pigiatura, lenta, dura il doppio rispetto agli altri vini. I mosti d'uva così ottenuti sono naturalmente molto ricchi di zuccheri, spesso oltre i 300 grammi per litro. Di conseguenza, la fermentazione naturale è lentissima e porta ad ottenere una gradazione alcolica compresa tra 14 e 18,5% vol., a seconda delle annate. Il vino, prelevato dai tini, viene fatto maturare invecchiato in piccole botti di rovere per tre anni.

- **il Vin Jaune**

Il Vin Jaune (letteralmente Vino Giallo), prende il nome dal suo tipico colore giallo dorato. La sua denominazione di riferimento è l'AOC Chateau-Chalon anche se è possibile produrlo anche nelle AOC Arbois, L'Etoile e Côte du Jura. Da sempre, l'antica tecnica di vinificazione è soggetta da regole molto severe: Le uve di Savagnin sono raccolte tardivamente e successivamente il vino viene messo ad affinare in barriques scolme per 6 anni e tre mesi (75 mesi), senza che vengano effettuati travasi o colmature. Questa tecnica somiglia a quella della produzione dello sherry spagnolo e fa sì che si crei un velo di lieviti indigeni (**voile**) sulla superficie del vino che da un lato lo preserva dall'ossidazione e dall'altro lo arricchisce di caratteristiche organolettiche uniche. Terminato l'affinamento il vino viene poi imbottigliato nelle tradizionali "**clavelins**", bottiglie da 62 cl il cui volume dipende dal quantitativo di vino rimanente dopo la vinificazione e l'affinamento di 100 cl di mosto. Il bouquet di profumi del Vin Jaune presenta note di noce, caramello, mela cotogna, mandorla e spezie gialle. Al palato è ampio e

persistente e può essere quindi abbinato sia a formaggi, come il tipico Comtè, foie gras o anche a cacciagione.

- **il Vin Fou.**

Altro non è che una mossa pubblicitaria inventata da **Henri Maire** perché trattasi di Cremant.

Henri Maire viticoltore e uomo d'affari francese nato il 16 luglio 1917. Frugando negli archivi di famiglia, si imbatté in un documento storico che raccontava tutte le disavventure dei vigneti del Giura, e un aneddoto in particolare catturò la sua attenzione e fantasia. Apprese che i suoi antenati, di tanto in tanto, imbottigliavano il vino prima che avesse terminato la fermentazione per preservarne la naturale effervescenza. Ma il metodo era difettoso, dato che le bottiglie dell'epoca erano fragili e molte di esse esplodevano! Circa una bottiglia su venti arrivava al punto di essere degustata, rendendo questo vino ancora più raro e prezioso. Il vino è folle, così avrebbero detto! In buona sostanza Henri Maire non aveva inventato niente ma prodotto solo Cremant.

Altri bianchi presenti: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio.

Vitigni rossi: Poulsard, Trousseau, Pinot Nero

Stasera i seguenti vini

- 1. Cotes du Jura cuvée Flor 2021 Domaine Baud. Chardonnay**

Prodotta con uve Chardonnay coltivate su terreni argilloso-calcarei del Domaine Baud, in questa cuvée fruttata e floreale **spicca la freschezza delle note di fiori bianchi e agrumi. Al palato equilibrio e minerale.** Dalle marne grigio-azzurre di Ménétru-le-Vignoble, cuore della denominazione Château-Chalon AOC, un Grand Cru dei Vin Jaune del Jura, alla ghiaia rossa di Blandans, o Frontenay, dove eccellono i vitigni rossi. Questo Domaine attraversa a Quintigny i suoli argillo-calcarei dell'Étoile, rinomata per la delicatezza dei suoi bianchi, per poi estendersi sui pendii soleggiati dei Côtes du Jura, da Vernois a Voiteur, il terroir preferito per lo Chardonnay e il Savagnin.

2. Arbois Savagnin 2017 Fruitiere Vinicole d'Arbois. Savagnin 100%

Il Savagnin si esprime con leggerezza e finezza con **toni complessi di frutta secca fresca e spezie, tipici del terroir del Giura**. Quattro anni di invecchiamento **sotto velo** mostrano tutta la cura posta nello sviluppo di questo vino, la cui degustazione ti immerge nel cuore dei sapori molto particolari del Jura. Il Domaine oggi si estende su 3,2 ettari di vigneto, tutti coltivati biologicamente dalla sola famiglia Guillot, con viti delle varietà più tipiche della regione dello Jura: Poulsard, Trousseau, Pinot Noir, Chardonnay e Savagnin. Le vigne vengono lavorate controllando l'inerbimento naturale del terreno attraverso meccanismi come la trinciatura meccanica. I trattamenti vengono eseguiti in modo ragionato, così come gli apporti di letame, compost... La raccolta viene effettuata manualmente e **l'uva viene selezionata in vigna e solo i grappoli sani e interi arrivano in cantina. La vinificazione avviene in tini o in botti di rovere, riducendo al minimo gli apporti e le manipolazioni, al fine di mantenere il carattere di ogni varietà d'uva e le caratteristiche dell'annata.**

3. Arbois Reserve du Caveau Cuvée ds Docteurs 2021 Lucien Aviet. Savagnin 100%

Il padre di Bacco, Lucien Aviet, e suo figlio Vincent hanno unito le forze all'inizio del 1999. Non c'è dubbio che questa squadra padre/figlio sarà un'opportunità per trasmettere e rinnovare la passione per il servizio della terra. Eccola, questa annata dei Medici, sempre attesa come cura contro il grigiore e la noia. Il naso? **Superbo: mandorla e nocciola, freschezza e complessità! Il palato ha bisogno di evolversi: necessita di qualche mese di affinamento. Questo vino è invecchiato in botti.** La Volta di Bacco è il nascondiglio originale creato da Lucien Aviet nel 1961 nell'incantevole villaggio di Montigny-lès-Arsures. Suo figlio lo raggiunge lì nel 1999. Conducono un'azienda agricola di 5 ettari e praticano la vinificazione e l'invecchiamento in botti per tutte le annate, le cui bottiglie sono cerate.

4. Cotes du Jura Gamay Blanc (Chardonnay) 2017 Domaine Pignier Chardonnay 100%

La rivoluzione francese costrinse i monaci all'esilio. La loro cantina e i vigneti furono acquistati nel 1794. L'attuale vigneto di 15 ettari copre ancora le pendici di Montaigne nella zona denominata Côtes du Jura. In linea con la filosofia della tenuta, il vigneto viene **coltivato in modo biodinamico** e i vini invecchiano **in botti di rovere nella cantina di 700 anni**.

5. **Arbois Savagnin Ouille 2021 Domaine Rolet. Savagnin 100%**

Nello stile caratteristico dei vini della Giura, questo Arbois Savagnin Ouillé di Domaine Rolet **offre una palette aromatica completa. Il naso si apre su un bouquet di mele, miele d'acacia e fiori bianchi. Al palato, è una vera esplosione di frutti densi combinati a un'acidità fine e cesellata, il tutto completato da un insieme minerale sorprendentemente fresco fino al finale.**

Con i suoi 65 ettari di vigneto, il Domaine Rolet et Fils è uno dei più estesi del Giura e la fama internazionale ottenuta dai suoi vini ha giovato tantissimo sia alla AOC che all'intera regione. Fondata nel 1940, l'azienda si tramanda di generazione in generazione, condividendo tutte le posizioni principali, dalla vigna alla cantina, attività commerciale inclusa. Grazie a uno stile pulito che combina stile classico e perizia tecnica, Rolet et Fils è diventato uno dei nomi di spicco dei vini del Giura.

6. **Cotes du Jura La Cote 39 Domaine Marcel Cabelier. 80% Savagnin, 20% Chardonnay**

Questa cuvée composta per l'80% da **Savagnin invecchiato sotto velo** e per il 20% da Chardonnay invecchiato in botti usate è un punto di riferimento della Maison Marcel Cabelier. La sua particolarità sta nel fatto **che non è vintage**. Marcel Cabelier è un marchio della Maison du Vigneron, primo produttore di vini e Crémant del Jura. Fortemente coinvolto nello sviluppo del vigneto, Maison du Vigneron propone oggi una vasta gamma di vini eccezionali delle denominazioni del Jura. Maison du Vigneron è rinomata per le sue cuvée, espressioni della tipicità dei terroir della Jura.

7. **L'Etoile Chardonnay 2020 Domaine Baud Chardonnay 100%**

Ottenuti da diversi terroir dai suoli di marna e calcare, i vini di Domaine Baud offrono sempre straordinarie sensazioni alla degustazione. Questa cuvée

Etoile **presenta un gradevole naso che combina aromi floreali e note di nocciola tostata. Al palato emerge la sua rotondità. Si tratta di un vino molto ben equilibrato con un finale sorprendentemente lungo e una bella ampiezza!**

8. Arbois Tradition 2008 Domaine Rolet Chardonnay 50%, Savagnin 50%

La Tenuta è stata fondata negli anni '60 da Desiré Rolet e rappresenta il secondo vigneto più esteso del Jura con 62 ettari. Oggi è della Famiglia Devillard. Questo vino in stile ossidativo nasce dall'assemblaggio di due vini invecchiati in tempi diversi. Savagnin invecchiato 4 anni sous voile in botti di rovere e una metà di chardonnay in botti colme sempre per quattro anni. Colore giallo paglierino con bouquet delicato di frutta secca e di noce e riflettono la particolarità dell'invecchiamento. Può durare anni, anni, anni...

9. Chateau Chalon 2015 Marcel Cabelier. Savagnin 100%

Questo superbo Château Chalon si apre al naso lentamente con un accento agrumato e fresco che in seguito evolve verso note più speziate, calde e potenti. Nonostante la potenza tipica dei grandi vini da invecchiamento, al palato si presenta fresco e perfettamente equilibrato.

Urano Cupisti