

974	25-set-15	EVE NTO	35 scoglio e frittura		VITIGNI
ANNO	11,5°	PRO DUTT ORE	FREIXENET		XARE-LO
€ 6,5	provenienza	NO ME	CORDON NEGRO		MACABEO
DOC		CAVA		TIPO LOGI A	PARELLADA
IGT		CAVA			
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z	COMMENTO BREVE .....	
2,5	3,0	7	Z	UN BUON VINO MA NON ESALTANTE, OTTIMO ACCOMPAGNAMENTO ESTIVO SE MOLTO FREDDO. AROMI CITRINI E FLOREALI TIPICI MA PIUTTOSTO EVANESCENTI. PIACEVOLI BOLLICINE	
			Z		
			Z		



E' difficile da credere , però nonostante la fama degli champagne francesi o degli spumanti piemontesi o di Franciacorta, la casa Freixenet è la lider mondiale per la produzione di spumanti o cava, come vengono chiamati in Spagna. Il grande successo commerciale è dovuto principalmente alla forte industrializzazione del prodotto. Freixenet produce anche bottiglie di più alto livello rispetto a quella che abbiamo provato. Io però penso che nel caso degli spumanti il produttore vada giudicato proprio sui prodotti di maggior diffusione, non sulle tipologie migliori. E' il prodotto base che dimostra la continuità della qualità, non i vari millesimati o i gran riserva o i cru speciali. Questo è il motivo per cui non apprezzo particolarmente Freixenet. Le 90.000.000 (novanta milioni) di bottiglie che vende in tutto il mondo sono costituite principalmente di vini di pronta beva piuttosto anonimi. Abbiamo bevuto un vino che aveva secondo me l'unico pregio di un buon profumo, fragrante ed invitante, in bocca però è risultato molto breve e privo di corpo. Devo dire, contraddicendo un poco quanto già asserito che questo "Cordon Negro" costituisce un prodotto di qualità superiore a quello base e mantiene comunque un ottimo rapporto qualità prezzo. La differenza più importante dei cava rispetto a spumanti e champagne è che vengono prodotti con uve tipicamente spagnole : Xarello, Parelada e Macabeo, il risultato va oltre le mie capacità organolettiche, dal punto di vista di aromi e sapori ho molta difficoltà a trovare differenze, rispetto a Chardonnay e Pinot. Nel suo sito il produttore dichiara: "Distaccano gli aromi secondari e terziari procedenti dalla seconda fermentazione ed il suo invecchiamento in contatto con i lieviti. Al naso è complesso e brillante, con note fruttate, in special modo mela,. In bocca è ricco di sapore, ampio, lungo e con un fondo elegante di media intensità" . Concordo sostanzialmente, ma non con l'enfasi data alle note, in particolare la persistenza mi è sembrata minima. Aggiungerei dei sentori citrini alla descrizione olfattiva.