703	DATA	apr-10	EVENTO	GOURMET - 14.SPAGNA.DA BOFFELLI		GENEROSOS SECOS	.
						ESPUMOSOS	XXX
**	ALCOL	6,5°	PRODUTTORE	CINZANO		BLANCOS	.
						ROSADOS	.
€ 0,0	Acquisto	BOFFELLI	NOME	Brachetto d'Acqui		BLANCOS CRIANZA	.
						TINTO JOVEN	XXX
DOC / IGT	Brachetto d'Acqui		TIPOLOGIA	Spum Rosso Dolce		TINTO GUARDA	.
						FERMO	.
persistenza 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	Commento breve . UN VINO DIVENTATO UN CLASSICO AROMATICO E FRESCO BOLLICINE STABILI GRANDE PERSISTENZA OLFATTIVA E GUSTATIVA CILIEGIE E FRAGOLE		o	.
3	2,5	7	BRACHETTO			FRIZZANTE	XXX
						SECCO	.
						ABBOCCATO	.
						DOLCE	XXX

Il quarto vino della serata è stato un fuori programma, ormai avevamo già terminato i vini spagnoli, ma con il gelato era necessario un vino con queste caratteriostiche, dolce e fresco, bellissima persistenza aromatica. Fine ed elegante, aromi e sapori di fragola e ciliegia.
Ho già scritto varie volte di questo vino, di come lo abbia scoperto quando ero ragazzo. Da allora ha perso purtroppo completamente la sua natura popolare di vino genuino e semplice, è stato portato alla ribalta da grandi case come Cinzano ed è diventato di moda, ha ottenuto il riconoscimento della DOCG. Naturalmente anche i prezzi sono lievitati. Per me rimarrà sempre quello che ha cominciato a far apprezzare il vino a mia sorella che era praticamente . . . . . astemia . . . . (chissà perchè non riesco mai a ricordare questa parola).

Zona di produzione e storia *(http://www.agraria.org/vini/brachetto.htm)*
Questo vino piemontese da dessert è molto apprezzato soprattutto nel Nord America. Il vino amato e preferito, come vuole la tradizione popolare, da una delle più famose maschere italiane: Gianduja da Gioan d'laduja, Giovanni del boccale, che da questo rosso rubino, frizzante di spuma fragrante, traeva ispirazione per la sua sana allegria. Il personaggio in questione era circondato da una fama di gran bevitore, ed il Brachetto era appunto il vino più adatto a riempire il suo inseparabile boccale ed a soddisfare il suo raffinato palato. L'origine del Brachetto è piuttosto controversa. L'ipotesi più fondata sembra comunque essere quella che lo indica originario delle colline astigiane e del Monferrato, sebbene Demaria e Leardi a loro volta, nella "Ampelografia della provincia di Alessandria" (1875), sostengono che il Brachetto piemontese, profumato e aromatico, sarebbe originario di Nizza Marittima.
Zona di produzione: interi territori dei comuni di Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castelboglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinascoin provincia di Asti, Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone in provincia di Alessandria; parte dei territori dei comuni di Nizza Monferrato (Asti).
Sono da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti, i cui terreni marnosi siano di natura calcareo-argillosa.