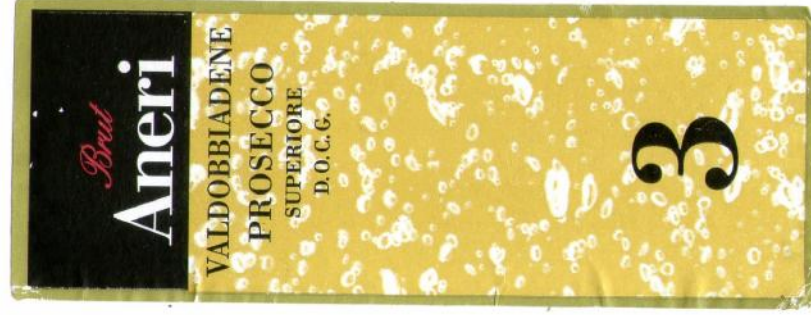


871	21-ott-13	I GUSTONAUTI - BOLLICINE		GENEROSOS SECOS	•
2011	11°	ANERI		ESPUMOSOS	XXX
€ 9,0	METRO	VALDOBBIADENE PROSECCO SUP.		BLANCOS	XXX
DOC	VALDOBBIADENE PROSECCO SUP	TIPO	PROSECCO BRUT	ROSADOS	•
IGT	VALDOBBIADENE PROSECCO SUP	LOGI	A	BLANCOS CRIANZA	•
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-10	vitigni	TINTO JOVEN	•
2,5	2,5	7	PROSECCO	TINTO GUARDA	•
				FERMO	•
				MOSSO	•
				FRIZZANTE	XXX
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	•
				DOLCE	•



Abbiamo partecipato a questa serata in 4 : Io, Giuseppe, Emi e il signor Cerea. Abbastanza incuriositi dal taglio didattico dell'incontro. Molti del nostro gruppo non hanno neppure preso in considerazione l'idea, quando hanno saputo che non era prevista la cena: "Ma come? Non vi danno niente da mangiare?" , sembrava fossimo condannati alla reclusione in un campo di concentramento. Naturalmente stò esagerando, però è vero che nelle serate del nostro gruppo abbiamo sempre dato per scontato che l'abbinamento con i cibi fosse indispensabile.

Noi quattro, fortunati partecipanti, siamo invece usciti molto soddisfatti dall'andamento della serata, abbiamo tutti, chi più chi meno, imparato qualche cosa di nuovo sul mondo delle bollicine.

Il primo vino in degustazione è stato un Prosecco. Già più volte ho detto che il Prosecco è uno dei vini che mi sono più simpatici, lo dicevo ben prima che diventasse tanto di moda, e la cosa non mi stupisce affatto : è un vino di pronta beva che raccoglie simpatie anche fra giovani e donne, con un leggero contenuto zuccherino, nelle tipologie dry ed extra dry. Nel nostro caso abbiamo bevuto un BRUT, molto secco, con caratteristiche di freschezza eccezionali, una gran stimolazione della saliva. Ma andiamo con ordine . Alla vista è verdolino tendente al paglierino , quasi brillante, con bollicine fitte e persistenti. Al naso ha espresso il meglio di se, complesso e persistente, dal floreale bianco fino alle erbe aromatiche, passando per biancospino, mela, pera, per terminare con salvia e timo. Veramente piacevole ed invitante, ogni volta che portavo al naso il bicchiere notavo sempre nuovi aromi . In bocca è molto piacevole , fresco , poco caldo , poco pastoso ed abbastanza sapido. Bollicine stimolanti senza essere troppo invadenti. Tutti i vini della serata sono stati acquistati dal sommelier relatore alla Metro, in enoteca il loro prezzo è più alto del 30-40%.

L'azienda Aneri è una ditta familiare nata circa venti anni fa, produce principalmente Amarone e Prosecco, ossia due vini opposti per tipologia e clientela , il primo è per appassionati di vino, disposti a pagare certe cifre, il secondo per un pubblico giovane scarsamente propenso a spendere. La prima bottiglia di questo Prosecco venne bevuta dal titolare Giancarlo Aneri in compagnia di Giorgio Bocca, Enzo Biagi ed Indro Montanelli, in casa di Giorgio Bocca.

	FRAN	CERE	EMI	GIUSE	Media
PROSECCO	7,5	6,5	7	7	7,0
CHAMPAGNE	8,5	8,5	9	9	8,8
FRANCIACORTA	7,5	7	7	6	6,9
					0,0

Nelle valutazioni oggettive non posso non dare un punteggio maggiore allo Champagne, è giusto, logico, ma voglio sottolineare che questo prosecco mi ha stupito ed entusiasmato, soprattutto per le sue qualità olfattive .