

873	21-ott-13	EVE NTO	I GUSTONAUTI - BOLLICINE		GENEROSOS SECOS	.
2006	12,5°	PRO DUTT ORE	BERLUCCHI		ESPUMOSOS	XX
€ 22,0	METRO	NO ME	CUVEE IMPERIALE		BLANCOS	.
DOC			VSO (vino spumante di qualità)		ROSADOS	.
IGT			TIPO LOGI A		BLANCOS CRIANZA	XX
persistenz 1-5			vitigni		TINTO JOVEN	.
acidità 1-5			CHARDONNAY		TINTO GUARDA	.
giudizio 1-5			PINOT NERO		FERMO	.
Z			Commento breve		MOSSO	.
Y			SICURAMENTE UN BUON VINO, MA INFERIORE ALLE		FRIZZANTE	.
X			ASPETTATIVE, FINE E COMPLESSO MA DEBOLE, PIU'		SECCO	XX
Z			CORPOSO IN BOCCA, EVANESCENTE AL NASO		ABBOCCATO	.
Z					DOLCE	.
2,5						
2,5						
6,9						



Come spesso accade nelle serate di degustazione troviamo una gradita sorpresa (il Prosecco Aneri), un grande vino (lo Champagne Philbert & Fils) e, purtroppo, una delusione.

Questa sera l'incomodo giudizio è caduto su questa etichetta, che a malincuore devo censire.

Il mio imbarazzo è dato soprattutto dal gran nome del produttore, Guido Berlucchi, che insieme a Franco Ziliani negli anni '50 ha sviluppato il metodo classico in Franciacorta, dando inizio ad uno dei movimenti più ricchi di qualità e successo della moderna enologia italiana.

Dopo le parole di elogio devo parlare delle sensazioni del vino, purtroppo poche, nessuna negativa, è vero, ma da una "Cuvee Imperiale" è lecito aspettarsi di più che una normale bottiglia da brindisi di compleanno. E' soprattutto al naso che abbiamo tutti avuto una delusione, gli aromi erano troppo deboli ed evanescenti. Abbiamo provato a dargli tempo per farlo aprire un po', ma con risultato negativo, anzi, mi sembra che i deboli aromi che avevo notato al primo naso sono andati via via sfumandosi. Bello all'aspetto e gradevole in bocca, ma è troppo poco. Il relatore della serata era particolarmente deluso da questo risultato, ci ha spiegato come la stessa etichetta una settimana prima avesse dato risultati ottimi.

Durante l'interessante lezione abbiamo accennato all'importanza dei lieviti nella produzione del vino. I lieviti sono gli organismi che danno inizio alla fermentazione del mosto, pertanto sono assolutamente indispensabili, senza di essi il vino non esisterebbe. Vivono nell'atmosfera, trasportati da aria ed insetti, ne sono state classificate circa 700 specie, di queste 15 gruppi sono coinvolti nella preparazione del vino. Non solo perchè danno inizio alla fermentazione, ma anche conferiscono particolari aromi e caratteristiche organolettiche. Quei vini che si dice "maturano sulle feccie", utilizzano i residui di lieviti fermentati, appunto le feccie.

E' pertanto di importanza fondamentale la scelta dei lieviti da utilizzare nella produzione del vino. I lieviti possono essere divisi in due categorie: quelli autoctoni presenti sulla buccia degli acini e quelli selezionati che si possono acquistare da produttori specializzati. Sempre più si utilizzano i secondi in quanto tra i primi sono sempre mescolati alcuni tipi dannosi, che danno aromi cattivi o sviluppano caratteristiche negative. Per bloccarne l'azione si deve utilizzare l'anidride solforosa, alla quale i lieviti selezionati sono più resistenti.