

880	29-nov-13	EVE NTO	GOURMET - 26. IL FONTANILE QUASI TUTTE BOLLICINE				GENEROSOS SECOS	.
anno	12°	PRO DUTT ORF NO ME	DUCHESSA LIA				ESPUMOSOS	XXX
€ 0,0	provenienza		MOSCATO				BLANCOS	XXX
DOC		*	TIPO LOGI A		SPUMANTE CLASSICO		ROSADOS	.
IGT			vitigni		Commento breve		BLANCOS CRIANZA	.
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z	MOSCATO	VINO PICEVOLE DA FINE PASTO CARATTERISTICHE TIPICHE AROMATICHE DEL MOSCATO		TINTO JOVEN	.
2,5	2,5	6,3	Z				TINTO GUARDA	.
			Z				FERMO	.
			Z				MOSSO	.
			Z				FRIZZANTE	XXX
			Z				SECCO	.
							ABBOCCATO	.
							DOLCE	XXX



La serata termina con un moscato , nella miglior tradizione italiana, per accompagnare un dolce e per fare il brindisi finale. Per fare festa. Anticamente anche lo Champagne era dolce, ora non lo si produce più. E' una moda, i consumi si stanno spostando sempre più verso gli spumanti secchi . Ma è opportuno fare un po' di storia.

La storia dello spumante italiano inizia nel 1860 con Camillo Gancia, che utilizza per primo il metodo Champenois applicato su vini di uva moscato. Successivamente nel 1868 Antonio Carpenè a Conegliano Veneto e Giulio Ferrari nel 1902 a Trento applicarono lo stesso metodo per ottenere spumante secco da uve Pinot e Chardonnay. Infine arrivò Berlucchi in Franciacorta. Grandi uomini ed imprenditori cui l'enologia, l'agricoltura, l'industria italiana devono moltissimo.

(<http://barsportnews.blogspot.it/2012/01/lo-spumante.html>)

Inizialmente Camillo Gancia produceva spumanti secchi con uve Moscato successivamente la sua produzione così come la gran parte dei produttori del Monferrato, si è concentrata sugli spumanti dolci con metodo Martinotti.

Cosa c'è di più piacevole che sorseggiare un fresco bicchiere di spumante dolce alla fine di un pasto? Ormai si può dire che la qualità di questi vini è standard, nessuno è mai molto esigente : Un aroma fruttato d'uva, bollicine fitte fini ed allegre, un sapore dolce ma non appiccicoso. In realtà non si richiede una grande struttura a questi vini . Basta poco per essere soddisfatti. A chiusura di un buon pasto dopo aver assunto una discreta quantità di bevande alcoliche e cibi succulenti, mi sento attratto da un vino leggero , frizzante , freddo e dolce . Non sopporto il liquore a fine pasto , aggiungere alcol su alcol.

La grappa o l'amaro, li bevo volentieri solo quando per tutto il pasto ho bevuto solo acqua.

Ma sono manie personali, c'è chi non riesce a rinunciare ad una sigaretta e chi apprezza un bicchierino di grappa da sorseggiare lentamente facendo gli ultimi discorsi filosofici , quelli che possono scaturire solo davanti ad una tavola ingombra di piatti e bicchieri sporchi, con la mente annebbiata da chiacchiere ed alcol. La mia mente è sempre già abbastanza annebbiata, senza bisogno della grappa finale.

	PATRI	GRE	COLO M	CERE	PERR	SANN			Media
MULLER THUR.	7	7	6	7,5	7,2	7,5			7,0
CHIARETTO	5	6	6,5	5,5	6	4,5			5,6
MOSCATO	6	8	5,5	6	6,5	6			6,3