

Bere per ricordare

Andrea Gori 20/01/2013 11:24

1

Mi piace

Piace a 22 persone. Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Nella nostra mente, sapori e profumi restano irrimediabilmente legati al momento in cui li abbiamo gustati. Vi proponiamo allora alcuni nettari pregiati in grado di rendere davvero indimenticabili le vostre occasioni speciali. Mini-prontuario enologico di bottiglie memorabili

Con la nostra dolce metà, con la famiglia, con gli amici, o addirittura in solitudine, c'è un vino speciale adatto a ogni momento, capace di renderlo sempre diverso e, soprattutto, di imprimerlo per sempre nella nostra memoria. In questi casi non c'è niente di più sbagliato del detto «si beve per dimenticare». Senza soffermarci su nozioni di neuropsicologia spicciola, vi basti infatti sapere che i profumi si fissano nella nostra memoria in maniera molto più stabile di qualcosa che abbiamo "solo" visto o udito, così li ritroviamo esattamente identici quando risentiamo un determinato odore. Ecco perché a volte certi profumi, in particolare quelli di particolari vini, ci fanno battere forte il cuore o ci procurano gioia così all'improvviso... Se, quindi, i ricordi "di vini" sono destinati a fissarsi in maniera indelebile, cerchiamo di ispirarli nel miglior modo possibile!

TRENTINO APRES SKI

Gennaio, tempo di settimane bianche, e il Trentino è sempre una delle destinazioni più scelte e ricche di fascino. Sia che ci andiate per sciare o per godervi le delizie enogastronomiche locali, sappiate che all'ombra delle Dolomiti abbondano locali cult dove gustare piatti tipici in un'atmosfera tipica e rilassante. Per esempio, nel locale tutto da visitare e vivere La Casa del Vino della Vallagarina, in questa stagione non mancano mai i tartufi, un ingrediente che sa nobilitare e rendere grande anche un piatto povero e semplice come la polenta. Come abbinamento per la classica polentina con il tartufo (l'equivalente locale dei tajarin piemontesi, se parliamo di capacità di legarsi con il tubero bianco), cogliete l'occasione per verificare il grande livello qualitativo cui è arrivato il Trentodoc negli ultimi anni. Per esempio, scegliete una piccola realtà come **Revi**, con il suo *Revi Brut 2008* con una bassissima presenza di solforosa, anima e cuore di un piccolo paese come Adeno, del quale riporta nel bicchiere aromi di montagna e saporosità floreale e speziata. Oppure, per capire che anche nel grande ci può essere qualità, cercate il nuovissimo *Alpe Regis* di **Rotari**, l'ingresso di Mezzacorona nel mondo degli spumanti metodo classico, pochissimo dosati, 100% chardonnay. Ha note spiccate di mela golden e tropicali, ma rimane fresco, sapido e minerale con finale di frutta secca che aiuta a sgrassare la bocca dalla polenta e dal burro e a far spiccare ancora di più l'aromaticità del tartufo. Se invece volete un rosso, in Trentino dai tempi di Mozart è famoso il Marzemino che ha visto di recente premiato al particolarissimo concorso "La Vigna Eccelle-te" il vigneto di **Stefano Scrinzi** a Cesura, quello dell'**Azienda Agricola Vicentini** a Maso Cont e quello di **Franco Parisi** a Campiam. Tre piccoli grandi vini da riscoprire, adatti anche a primi piatti per il loro corpo mai esagerato e le note fruttate rosse sottili e lievemente piccanti. Se volete assaggiare il Marzemino di Stefano Scrinzi, dato che non imbottiglia in proprio, dovrete cercare i vini della **Cantina Vivallis** di Nogaredo (www.vivallis.it), come il *Trentino Superiore doc Marzemino dei Ziresi 2010* (in enoteca a meno di 10 euro...).



BOTTIGLIE DA RICORDARE Da sinistra verso destra: tre vini firmati G.D. Vajra (Barolo Bricco delle Viole 2005, Nebbiolo e Kyè); due immagini della Cuvée R. Lalou di Mumm, appena tornata sul mercato; il Revi Brut Trentodoc e il Miliroso di Masseria Falvo dal Parco del Pollino

stappare i tappi che valonzano il vino al meglio, come le magnum. Tutti i grandi vini da lungo affinamento sono ancor più incredibili quando hanno la possibilità di invecchiare in una bottiglia di grande formato, quindi vi consigliamo di conservare in cantina per una cena con amici speciali una magnum di *Barolo Bricco delle Viole 2008 G.D. Vajra*. Vino elegante e a tratti austero da giovane, che col tempo si evolve sui toni caldi dei fiori secchi, della confettura di susine, di spezie e tabacco morbido, avvolgente come l'abbraccio di vecchi amici ritrovati.

TUFFARSI NELLE STELLE CON IL MOSCATO

Sappiamo tutti che momento speciale sia la notte di San Lorenzo, quando si sta col naso all'insù a guardare le stelle contando quelle che cadono. In realtà il cielo invernale può essere ancora più splendente e magico, magari sul terrazzo dalla nostra baita di montagna in mezzo al nulla, lontani dalle luci delle città. Un momento romantico a due o in compagnia di amici, ma reso sempre speciale dal silenzio che lo circonda. Il vino perfetto per guardare le stelle è un vino che non ha fretta, che è disposto a essere centellinato dal bicchiere a piccoli dolci sorsi, come il *Moscato Passito 2011* delle cantine **Viola**, un raffinato e delizioso vino passito da uve autoctone di Moscato di Saracena, grappoli giunti in Calabria da lontano per donare calici da meditazione color giallo ambrato con riflessi brillanti, dall'aroma intenso e dal sapore di miele, fichi secchi e frutta esotica. Sempre dalla Calabria, incredibile per i contrasti che suscita tra rimandi dolci al naso e bocca sapida e terrosa, il *Miliosu* di **Masseria Falvo** dal Parco del Pollino (www.masseriafalvo.it).

ZIDARICH PER UN ANNIVERSARIO ROMANTICO

Speciale è il brindisi per un anniversario romantico: ogni data che ci ricorda l'inizio di un amore è speciale e va festeggiata, spesso con una cena a lume di candela. A tavola serve un vino straordinario, inusuale, che abbia il potere di irretire i sensi e di sorprendere accompagnando con profumi inebrianti e un che di magico la serata: potete scegliere *Prulke 2010 Zidarich*, uno dei vini più straordinari del Carso (provincia di Trieste), composto da uve Sauvignon, Vitovska e Malvasia friulana, tutte provenienti dallo stesso vigneto. La fermentazione e l'affinamento in legno grande con una macerazione sulle bucce protratta per intensificare gli aromi, danno un vino unico che nel calice si fa dorato e leggermente opaco, concentrato di erbe, frutta gialla, agrumi e speziature esotiche dalla sconcertante sapidità. A parte i dolci, si abbina praticamente a tutto quanto abbiate deciso di preparare per cena.

ORIENT EXPRESS, VIAGGI E CHAMPAGNE LALOU

Come un viaggio sull'Orient Express con tutte le sue suggestioni, esistono bottiglie che ci permettono di spostarci con la fantasia e raccolgono tanti elementi al loro interno. Se state programmando un viaggio o "semplicemente" il vostro futuro davanti a un caminetto, dovrete prendere in considerazione la *Cuvée R. Lalou* di **Mumm** appena tornata sul mercato. Le Maison cadono spesso nel tranello di esagerare, magnificando la capacità di gestire centinaia di parcelle e di ottenere risultati irraggiungibili da altri, ma in certi casi forse le iperboli servono. La rinascita della *cuvée Lalou* (la cui prima versione ha avuto uno splendido epilogo nel 1985) è davvero un'opera mirabile di cesello di tanti elementi unici che ha trovato nello chef du cave Didier Mariotti la persona ideale, fosse solo per il fatto che è figlio di genitori corsi e borgognotti. Il millesimo 1999 appena giunto sul mercato è un gioco di equilibri millimetrico: purezza e ricchezza, eleganza e complessità. Un calice con profumi di ginestra e delicata frutta di bosco, note di caffè e caramella d'orzo, cenni di agrumi e dolcezze di confetto di mandorla, e un velo di miele di castagno. Il sorso è speculare con punte di freschezza di zenzero e cedro candito, e un finale mentolato e speziato, che ha bisogno ancora di tempo per sprigionare tutta la sua energia e complessità. Una bottiglia di champagne dalla grande personalità e dalla progressione sinuosa che cattura, ideale per un momento davvero speciale, da fissare per sempre nella vostra memoria.

BOLLICINE IN VASCA E NEL BICCHIERE

Un momento incredibilmente suggestivo per regalarsi un soggiorno termale a due o con gli amici è proprio questa stagione. Perché non arricchirlo con i frutti della rinnovata *Vintage Collection* di **Ca' del Bosco**? Con la versione millesimata del *Brut, Satèn e Dosage Zero del 2008* con nuova livrea, questi vini sono particolari perché ottenuti da uve sottoposte all'innovativo lavaggio dolce prima della pressatura, in quella che è stata definita la "spa delle uve"...Una tecnica che da nicchia di mercato (fu per primo Mario Pojer da Trento a sperimentarla) oggi diviene appannaggio di una grande azienda, un'occasione per capire se davvero il lavaggio riesce a rimuovere contaminanti ed elementi indesiderati che vanno ad inficiare la qualità dei mosti. In particolare ci ha colpito il *Franciacorta Ca' del Bosco Dosage Zero 2008* con 65% Chardonnay e 25% Pinot nero, un vino carico solare e floreale, con note di bosco, spezia fine e un discreto volume che porta a un grande equilibrio, un vino insospettabilmente perfetto su ostriche Gillaudeau, dolci e saline, carnose ma soffici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Commenti

Se siete iscritti alla community di Business People effettuate il [login](#) per pubblicare un commento.
Se non siete iscritti, [registratevi](#) alla community di Business People.