

31 MAG 2017 / 16:05

◀ 88

## Bollicine da vitigni autoctoni. I bianchi di Valle d'Aosta e Piemonte



*Negli ultimi anni assistiamo a un continuo fiorire di nuove etichette di bollicine. E non solo dai classici vitigni internazionali tradizionalmente impiegati per il Metodo Classico, ma anche da autoctoni che per loro caratteristiche si prestano particolarmente alla spumantizzazione. Iniziamo con i vitigni a bacca bianca di Valle d'Aosta e Piemonte.*

a cura di Alessio Turazza (</it/vini/author/117794-alessioturazza>)

Nel mondo del vino sempre più spesso si sente parlare di vitigni autoctoni e di tipicità territoriale. L'Italia può contare su circa 400 varietà locali, capaci di rappresentare e raccontare la tradizione e la

cultura di ogni singolo terroir. Tuttavia le denominazioni italiane più importanti della spumantistica (Franciacorta, Trento Doc, Oltrepò Pavese Metodo Classico e Alta Langa) utilizzano vitigni internazionali, principalmente chardonnay e pinot noir. Il successo negli ultimi anni delle cosiddette “bollicine”, ha spinto molti produttori a realizzare spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico con uve autoctone.

Peraltro in Spagna gli spumanti Cava sono prodotti soprattutto con i vitigni locali: macabeo, xarel-lo, parellada, malvasía, garnacha tinta, monastrell, trepat oltre agli immancabili chardonnay e pinot noir. Se poi pensiamo all’Appellation francese Crémant, troviamo un’ampia varietà di uve, oltre alle classiche della Champagne. In Alsazia pinot blanc, pinot gris e riesling; in Borgogna aligotè e gamay; nella Loira chenin blanc, sauvignon blanc, cabernet sauvignon, cabernet franc e pineau d’aunis; nello Jura savagnin, poulsard e trousseau; a Limoux mauzac e chenin blanc; a Die la clairette blanche; a Bordeaux cabernet franc, cabernet-sauvignon, carmenère, colombar, côt, malbec, merlot, muscadelle, petit verdot, sauvignon blanc, sémillon e ugni blanc.

È nato da queste considerazioni il desiderio di faree il punto sugli spumanti prodotti in Italia con sole uve autoctone (<http://www.gamberorosso.it/it/vini/1045189-bollicine-da-vitigni-autoctoni-il-metodo-classico-che-non-ti-aspetti>), restringendo il campo solo ai vini elaborati con Metodo Classico. Un percorso per verificare se, a parte certe derive modaiole e qualche accanimento legato a un’esaltazione aprioristica dell’autoctono, ci sono vitigni ed etichette capaci d’esprimere eccellenze. Bottiglie che possono sostituire le denominazioni di Metodo Classico più famose quando si ha voglia di bere qualcosa di diverso o di privilegiare un abbinamento cibo-vino legato al territorio. Cominceremo il nostro viaggio da con gli autoctoni a bacca bianca di Valle d’Aosta e Piemonte, certi che non mancheranno le sorprese.



## Prié Blanc

Partiamo dalla vetta più alta d'Italia: il Monte Bianco. Nella zona di Morgex e La Salle, sui terrazzamenti che salgono fino a 1200 metri troviamo le vigne di prié blanc. Un'uva che si è adattata benissimo ai terreni rocciosi e al freddo dell'altitudine, anche grazie a un ciclo vegetativo molto breve. È coltivata in un ambiente dal clima estremo, che però ha il vantaggio di richiedere pochi trattamenti e di poter ospitare viti ancora a piede franco.

Il vino è caratterizzato da note delicate d'agrumi, fiori ed erbe di montagna, da un'acidità molto elevata e da un tenore alcolico contenuto. Caratteristiche che lo rendono adatto per produrre spumanti Metodo Classico. Gli assaggi hanno confermato l'eccellenza degli spumanti Valdostani, nel segno della finezza espressiva e della freschezza minerale. Un Metodo Classico perfetto per antipasti di pesce, sushi o per abbinamenti territoriali, ad esempio con il lardo di Arnad.

Tra le aziende più importanti del territorio troviamo la cooperativa **Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle**, che propone più versioni di prié blanc Metodo Classico. Il **Valle d'Aosta Blanc de Morgex et La Salle Extra-Brut Extreme**, come denuncia già il nome, è il più estremo, semplice e diretto. La base svolge la fermentazione solo in acciaio, a differenza dei vins clairs delle altre etichette, che in parte maturano in legno. Il breve affinamento sui lieviti, di circa 18 mesi, regala un vino schietto con freschi profumi di fiori bianchi, note minerali e sferzante acidità citrina.

Il **Valle d'Aosta Blanc de Morgex et La Salle Pas Dosé Glacier**, si affina per 20/24 mesi sui lieviti e grazie al dosaggio zero, conserva l'essenzialità cristallina e l'acidità tagliente del prié blanc. Un vino nitido, lineare, con aromi di mela verde, agrumi e una spiccata mineralità, per puristi.

Il **Valle d'Aosta Blanc de Morgex et La Salle Brut Blanc de Blancs** sosta sui lieviti per circa 20/24 mesi prima del dégorgement. Armonioso, con un attacco al palato meno aggressivo. Esprime un bouquet di delicati aromi di fiori di campo e frutta bianca, sostenuti da una vivace freschezza agrumata.

Infine il **Valle d'Aosta Blanc de Morgex et La Salle Cuvée du Prince**, la versione più matura ed evoluta del prié blanc, affinata 48 mesi sui lieviti. Pur mantenendo una viva freschezza, ha note più complesse, con profumi di fiori di tiglio, frutta bianca e lievi sentori tostati. Al palato si distende su delicati aromi fruttati, di frutta secca e miele di montagna. La chiusura è fresca, con sensazioni quasi pietrose.



## Erbaluce

L'erbaluce è coltivato nell'area del Canavese, dove è presente da secoli sulle colline d'antica origine morenica. È un'uva molto versatile, che grazie alla finezza del bouquet, all'elevata acidità e alla longevità, è adatta alla spumantizzazione, alla produzione di vini fermi e passiti. Tra gli autoctoni piemontesi, è tra i più vocati per realizzare un buon Metodo Classico. La viva acidità anche a piena maturazione, consente di vendemmiare con un anticipo minimo, selezionando all'interno dei vigneti le parcelle con microclima più fresco. Per questo i Metodo Classico da erbaluce sono particolarmente interessanti e le degustazioni ne hanno confermato il valore. Ottimo per accompagnare un menù di pesce, nelle versioni più evolute si abbina anche a carni bianche delicate.

Partiamo con uno spumante semplice, fresco e fragrante, frutto di un affinamento sui lieviti che non supera i 20 mesi: l'**Erbaluce di Caluso Metodo Classico Millesimato di Ilaria Salvetti**. Si apre con eleganti profumi di fiori bianchi e delicate note fruttate, unite alla piacevole e nitida acidità tipica del vitigno.

Il **Caluso Metodo Classico Cuvée Tradizione di Orsolani** è prodotto con le uve delle vigne coltivate nelle zone dal microclima più fresco. La base si affina in acciaio e riposa poi sui lieviti per 36 mesi. I profumi

ricordano freschezze agrumate, sentori di fiori di campo ed erbe officinali. Al palato si distende con ricchezza espressiva, vibrante acidità e finale minerale.

Un vero classico l'**Erbaluce di Caluso San Giorgio di Cieck**, il primo vino prodotto dall'azienda nel 1951. È uno spumante di grande finezza, con delicate note floreali, fruttate e leggeri sentori di crosta di pane. Il sorso è molto piacevole, aromaticamente ricco e di grande freschezza.

Più maturo e complesso l'**Erbaluce di Caluso Calliope** della stessa azienda, che fermenta parzialmente in legno e si affina come il San Giorgio per 36 mesi sui lieviti. Il bouquet è armonioso e ricco, con aromi di frutta bianca, cenni tropicali e un tocco di vaniglia. In bocca è profondo e persistente, con corpo ampio, attraversato da intatta freschezza.

Interessante il **Erbaluce di Caluso Metodo Classico Incanto di Crosio**. Il dosaggio zero esalta fin da subito la freschezza dell'erbaluce con raffinate note d'agrumi, fiori di campo, frutta bianca e nuances tostate. Il sorso è dritto, essenziale nella sua purezza espressiva, con elegante rigore sapido e minerale. Riposa sui lieviti per 36 mesi prima del dégorgement. L'**Erbaluce Metodo Classico Millesimato Masilé di La Maserà** è uno spumante dal profilo olfattivo complesso ed evoluto con profumi floreali, di frutta bianca, leggere sensazioni tostate e di crosta di pane. Al palato si distende con armoniosa ricchezza e profondità, verso note di frutta matura e nuances di mandorla. Affinamento sui lieviti di circa 36 mesi.

L'**Erbaluce di Caluso Brut La Torrazza di Ferrando** matura per 36/48 mesi prima del dégorgement. Il bouquet è elegante, con delicate note fruttate, cenni floreali e sentori evoluti su toni grigliati. Palato armonioso, fresco e dinamico, con aromi intensi e nuances di frutta secca.

L'**Erbaluce Metodo Classico Brut Rigore Santa Clelia** nasce dal desiderio di cogliere l'essenza del vitigno erbaluce nella sua espressione più pura e sincera. Si affina almeno 48 mesi sui lieviti, per raggiungere una maturità che si traduce in aromi freschi e raffinati di fiori bianchi e agrumi. La bocca è ricca e intensa ben equilibrata dall'acidità, che sul finale regala eleganti e nitidi sentori minerali.



**Il Metodo Classico Erbaluce Brut della Tenuta Roletto** si apre su nitidi sentori minerali, accompagnati da ricordi di miele d'agrumi e da una leggera tostatura. La bocca è cremosa, ricca e armoniosa, con freschezza intensa e profonda, che sfocia in un finale minerale. Uno spumante di bella stoffa e persistenza, anche grazie all'affinamento sui lieviti di circa 60 mesi.

**Il Caluso Metodo Classico Brut Cuvée Tradizione Riserva di Orsolani** fermenta parte in acciaio e parte in legno e si affina per 60 mesi. Il bouquet è complesso e maturo con aromi tostati, sentori di crosta di pane ed erbe aromatiche. In bocca spicca per una nitida vena acida e minerale, che si stempera in armoniose note di miele e frutta secca.

Chiudiamo con un interessante millesimato che matura sui lieviti almeno 6/7 anni prima del *dégorgement*: l'**Erbaluce Metodo Classico Brut San Michele di Cella Grande**. Nasce nelle vigne coltivate sulle colline moreniche affacciate sul lago di Viverone. Al naso esprime aromi maturi e complessi, con profumi di frutta gialla, ananas, frutti tropicali, su un sottofondo di miele d'agrumi. Il sorso è importante, ampio, aromaticamente ricco e succoso, con corpo armonioso, sostenuto da una decisa vena minerale e da un'equilibrata freschezza. Il finale è lungo e persistente.



## Arneis

L'arneis è un vitigno autoctono coltivato da secoli nel Roero. Ha un buon corredo aromatico, che regala vini con note floreali, fruttate, cenni tropicali e un finale leggermente ammandorlato. L'acidità non è mai

troppo elevata, prevalgono piuttosto l'armonia e l'equilibrio. Le sue caratteristiche non ne fanno una varietà naturalmente vocata alla spumantizzazione. Per preservare l'acidità, si scelgono le parcelle con esposizioni a nord, spesso non si pratica la defogliazione e la vendemmia avviene con un anticipo di qualche settimana. Sono poche le vigne adatte a essere destinate al Metodo Classico, con una produzione marginale. Un elemento importante è la durata dell'affinamento sui lieviti: se troppo breve l'arneis tende a esprimere un bouquet dal frutto ancora piuttosto esuberante e non particolarmente fine, al contrario i tempi molto lunghi rischiano di compromettere la freschezza. A vantaggio dell'arneis gioca invece il terroir, che con il tempo porta in primo piano note minerali e sapide, che vanno a supportare la tensione acida del vino. La ricchezza fruttata e la scarsa acidità, orienta quasi tutti i produttori verso la scelta di dosaggi zero o comunque molto bassi. I risultati sono alterni, ma non mancano alcune bottiglie interessanti.

Partiamo con due etichette improntate alla valorizzazione del bouquet fruttato del vitigno. Il **Metodo Classico Roero Arneis Brut Accordo della Cantina Marsaglia** propone una versione con affinamento sui lieviti di 24 mesi. La fragranza aromatica e il dosaggio brut esaltano soprattutto la morbida e croccante piacevolezza delle note di frutta matura.

Il **Metodo Classico Roero Arneis Pas Dosé For You di Demarie** viene prodotto solo nelle annate favorevoli e si affina per 36 mesi sui lieviti. La raccolta dell'uva, anticipata solo di una settimana, dona al vino un profilo caratterizzato da aromi ricchi e succosi. È un Metodo Classico che gioca sull'ampiezza aromatica, ma che pecca un po' in acidità.

Più equilibrato il **Metodo Classico Roero Arneis Pas Dosé Elena di Stefanino Morra**. Nasce da una vendemmia anticipata di una delle migliori parcelle della tenuta, scelta per i suoli sabbiosi e l'esposizione a nord-ovest. Il vino riposa sui lieviti per circa 36 mesi. È un Metodo Classico dai freschi aromi floreali e fruttati, sostenuti da una giusta acidità e con finale piacevolmente minerale. Si fa apprezzare soprattutto per il buon equilibrio e la finezza espressiva.



**Il Metodo Classico Roero Arneis Brut di Viglione**, rappresenta un po' la riserva di famiglia, realizzata in un numero limitato di bottiglie. Una produzione quasi artigianale, caratterizzata da 4/5 anni di affinamento sui lieviti. Il bouquet esprime note minerali con delicati cenni floreali e di mela, la bocca è armoniosa ed evoluta, con frutto maturo, ben equilibrato da freschezza e sapidità.

Interessante il **Metodo Classico Roero Arneis Pas Dosé Giovanni Negro di Angelo Negro e Figli**. Prodotto con uve di vigneti vendemmiati con un paio di settimane d'anticipo. Il vino base è in parte affinato in legno e prima del dégorgeement rimane sui lieviti per 72 mesi. La scelta di una vendemmia anticipata e il lungo affinamento, regalano un metodo classico elegante e complesso, caratterizzato da aromi minerali, di crosta di pane e sentori leggermente tostati. Il sorso è appagante, profondo e persistente, con finale su note sapide tipiche del terroir.

Il **Metodo Classico Roero Arneis Brut 2010 di Lorenzo Negro** nasce da una vendemmia precoce dei migliori cru aziendali, coltivati su terreni sabbiosi d'origine marina, particolarmente ricchi di minerali e situati nelle zone più alte e fresche della Tenuta. I vini base maturano in legno e dopo il tiraggio riposano sui lieviti per circa 5 anni. Il risultato è un Metodo Classico dal profilo evoluto e complesso, con note di frutta bianca, scorza d'agrume e nuances tostate. Il sorso è intenso, ampio, profondo, sapido e minerale. Bella la persistenza finale.

Di particolare finezza il **Metodo Classico Roero Arneis Faiv della Tenuta Ca' de Russ**, che arriva al dégorgeement dopo ben 8/9 anni sui lieviti. Le vigne sono coltivate su marne calcaree del Roero in regime di agricoltura biodinamica. È la prova che con le giuste acidità, l'arneis può raggiungere ottimi risultati in termini di longevità ed equilibrio. Ha un profilo raffinato ed elegante, che unisce sentori minerali, note d'agrumi canditi e pane tostato con intatta freschezza.



## Cortese

Storicamente diffuso nell'Alessandrino, il cortese ha trovato il suo territorio d'elezione nell'area di Gavi. Da questa uva si produce un vino elegante, con profumi floreali, di frutta bianca, agrumi e sentori minerali tipici del terroir. La finezza, la buona acidità e la naturale longevità, lo rendono adatto alla produzione di Metodo Classico. Non a caso è stato utilizzato per le prime prove di spumantizzazione già sul finire dell'800. La vendemmia avviene con qualche settimana d'anticipo, per avere basi non troppo alcoliche e giustamente acide. Un Metodo Classico molto adatto per accompagnare antipasti e piatti di pesce.

Alcune versioni, come il **Gavi Metodo Classico Brut dei Produttori di Gavi** e il **Gavi Metodo Classico de La Smilla**, elaborate con un affinamento sui lieviti di circa 18 mesi, risultano semplici ed esprimono un bouquet con morbidi e fragranti aromi fruttati, sostenuti da buona acidità.

Il **Gavi Metodo Classico Brut di Magda Pedrini**, è prodotto con uve vendemmiate con tre settimane d'anticipo e matura sui lieviti per circa 24 mesi. È delicato ed elegante. Il profilo olfattivo è fine e fresco, con note floreali, d'agrumi, frutta bianca e crosta di pane. Una piacevole acidità e una bella vena minerale danno vitalità e slancio al sorso, che chiude su sensazioni sapide.

Anche il **Gavi Metodo Classico Brut Blanc de Blancs di Villa Sparina**, si distingue per la finezza del bouquet delicato e minerale, che si distende in bocca con bella intensità aromatica e vivace acidità. Sullo stesso stile il **Gavi Metodo Classico Brut di Soldati La Scolca**.

Nasce dalle uve provenienti da una singola parcella della tenuta, che garantisce da sempre le acidità più elevate, il **Gavi Metodo Classico Millesimato La Mesma**. Il lungo affinamento sui lieviti regala un bouquet evoluto con profumi di fiori bianchi, frutta matura e delicate note tostate, armonioso, equilibrato, con buona complessità e profondità gustativa.

Sulle stesse note espressive si muovono il **Gavi Metodo Classico Millesimato Il Poggio** e il **Gavi Metodo Classico Cuvée Marina di La Ghibellina**, due etichette affinate circa 36/48 mesi sui lieviti, che fanno del buon equilibrio fra aromi varietali e note evolutive la caratteristica principale, con piacevole freschezza e buona persistenza finale.

Interessante il **Gavi Metodo Classico Extra-Brut Millesimato di Ottosoldi**. Prodotto in un numero limitato di bottiglie, è elegante e complesso, e coniuga le note evolutive del cortese con una buona acidità. Alla vendemmia anticipata di qualche settimana, segue poi un affinamento sui lieviti per circa 36/48 mesi. Il bouquet è fine ed elegante, con freschezza floreale e agrumata, impreziosita da sentori tostate e minerali.

Lunghi affinamenti, che arrivano anche a 6/7 anni per il **Gavi Metodo Classico Brut di Broglia**. Ha buona struttura e complessità aromatica, con note minerali, fruttate e nuances tostate, ben equilibrate da freschezza e finale salato.

Bell'etichetta il **Gavi Metodo Classico Brut Millesimato di Soldati La Scolca**, che vede la luce solo dopo 72 mesi d'affinamento sui lieviti. Il profilo olfattivo è ricco, con note di crosta di pane, sentori di frutta esotica e morbidezza mielata. La bocca è ampia e articolata, con aromi di frutta matura, mandorla, nocciola tostata e finale minerale di bella freschezza.

Chiudiamo con il **Gavi Metodo Classico Brut d'Antan di Soldati La Scolca**, una Riserva affinata per 10 anni sui lieviti. Spumante opulento, ampio e armonioso, con prevalenza d'aromi terziari e note tostate su fondo di miele e spezie. La freschezza è tenuta viva da una bella vena minerale.

**a cura di Alessio Turazza**

Abbiamo parlato di:

Metodo Classico, Autoctoni, Piemonte, Valle D'aosta

**Potrebbe interessarti anche**

Reclamato da

(<http://www.outbrain.com/what-is/default/it>)



**Abbinamenti. Baccalà contro tutti - Gambero Rosso**

(<http://www.gamberorosso.it/it/vini/102348>)

**abbinamenti-baccala-contro-tutti)**



**Gioielli di gusto a Milano. Il cibo si fa prezioso e ispira maestri**

**orafi e maison della moda - Gambero Rosso**

(<http://www.gamberorosso.it/it/news/1022825>)

**gioielli-di-gusto-a-milano-il-cibo-si-fa-prezioso-e-ispira-maestri-orafi-e-maison-della-moda)**



**Grandi Salumi d'Italia. Branchi: il re del prosciutto cotto - Gambero Rosso**

(<http://www.gamberorosso.it/it/>)

**grandi-salumi-d-italia-branchi-il-re-del-prosciutto-cotto)**