

Antonio Polise

Sommelier Journal

3rd week • 3 Novembre 2021

LE ULTIME NOVITÀ SUL VINO
DAL VOSTRO SOMMELIER



Hai mai sentito parlare del **vino di Londra**? In realtà non si vedono tanti vigneti in Inghilterra, quindi sicuramente non ci aspettiamo delle vinerie, in realtà se passeggiamo nella zona di **Earl's Court** troviamo una vineria molto interessante; dal nome **London Cru winery**. L'iniziativa è partita nel **Febbraio del 2013** è quest'edificio, che prima era casa di una **distilleria di Gin**, divenne una vera cantina. Tutto il design fu ideato dallo stesso produttore. La cantina è divisa in due zone; la prima dove avviene la **vinificazione** con diversi tipi serbatoi in acciaio, l'altro lato è dove avviene la **maturazione** con 50 botti in legno. Naturalmente le uve non sono inglesi, ma provengono da **diverse aree Europee**, sono raccolte poi trasportate, in contenitori refrigerati, in meno di 36 ore. Il vino prodotto è soggetto ogni anno a sapori diversi proprio perché le uve provengono da aree diverse tra loro, e a fare la differenza in questo caso, è la passione e la conoscenza del produttore che riesce a mantenersi sempre sullo stesso stile. London Cru offre un'esperienza unica a tutti i Londinesi curiosi di vedere il processo di vinificazione dal vivo senza lasciare Londra. Dopo i risultati positivi ottenuti con la birra, vediamo se anche con il vino Londra riesce a fare la differenza.

LONDON Wine Fair



Oggi voglio fare una piccola riflessione su un **evento sul beverage**, tra i più importanti al mondo, il **London Wine Fair**. Parliamo di un impressionante evento sul vino, distillati e commercianti di vino che si svolge a Londra ogni anno **dal 1981** per 3 giorni consecutivi. Un'occasione perfetta per incontrare produttori importanti e soprattutto assaggiare **vini da tutto il mondo**. I numeri di questo evento sono impressionanti; **10 mila produttori** e oltre **10 mila vini da assaggiare**. E sicuramente uno degli eventi più importanti al mondo, da fare almeno una volta nella vita.

Lo sapevi che?

Il **primo Icewine (Eiswein in Europa)** si dice sia stato **prodotto in Germania** nel **1700** dove il clima freddissimo congelava le uve prima del raccolto, così che alcuni produttori proseguirono con la raccolta e la produzione rendendosi conto che il vino prodotto era **piacevolmente dolce**. Germania e Austria sono tutt'oggi tra i **primi produttori di Eiswein al mondo** anche se il clima non è costante ogni anno da permettere le uve di congelarsi. Il **Canada** invece offre più consistenza nella produzione.



Vino della settimana



Questo vino proviene dalla **penisola del Niagara in Canada**, un'area davvero speciale dove l'estate è abbastanza calda da permettere la **maturazione delle uve** e gli inverni sono abbastanza freddi da garantire il **congelamento delle uve** nelle vigne senza distruggerle. Questa è l'unica area al mondo dove avviene questo fenomeno ogni anno.

La raccolta avviene durante l'inverno a temperature che arrivano a **-10 gradi**, proprio nel momento in cui le uve sono totalmente congelate. Il vino che nascerà sarà chiamato **Icewine** ovvero **vino di ghiaccio** per appunto le condizioni, l'uva utilizzata per la produzione di questo vino è il **Vidal** e il produttore è **l'azienda multi premiata Peller**. Il vino ricavato sarà dolce con una **morbidezza unica ed elegante**, perfetto per occasioni importanti.



Il nome **Apollo** deriva dalla passione per la **mitologia greca** dove per l'appunto il nome fa riferimento al **Dio del Sole**. Ogni birra farà riferimento ad un Dio greco in base alle sue caratteristiche senza prendere spunto a nessuno stile di birra.

Alla prossima settimana

10 Novembre 2021