

Antonio Polise

Sommelier Journal

5th week • 17 Novembre 2021

LE ULTIME NOVITÀ SUL VINO
DAL VOSTRO SOMMELIER



Puó il vino affinarsi sott'acqua?

Quante volte abbiamo sentito qualcuno dirci di mantenere il vino in un ambiente con poca umidità? scommetto che è successo molte volte. Forse non è successo ad alcuni produttori "pazzi" che hanno iniziato ad affinare il vino sott'acqua. Probabilmente questi produttori si sono ispirati ad alcune vecchie bottiglie di vino che furono trovate nel mare, alcune ancora bevibili dopo 200 anni, questo fatto ha dato inizio a un'investigazione e ricerche su come e in che modo l'ambiente affettasse il vino. Il concetto chiave si basa sul fatto che sott'acqua ci sono basse temperature, una costante pressione, la luce del sole non penetra e la calma dell'ambiente acquatico crea un ambiente interessante e favorevole per l'invecchiamento del vino. Esistono vari produttori che stanno provando questa tecnica; uno di loro **Craig Hawking**, viticoltore della cantina Lammershoek e anche creatore del vino sotto il nome di **Testalonga** in Sud Africa, non solo ha lasciato in affinamento sott'acqua l'ultima annata in botti di legno ma ha anche creato un sistema di filtraggio per pulire l'acqua, in modo da mantenere le botti e il vino in ottime condizioni. Altre aziende come **Mira Winery** in California preferisce affinare le bottiglie invece delle botti; nel 2009 il presidente **Jim Dyke** provó con 48 bottiglie di Cabernet Sauvignon e iniziò la sua ricerca sul tipo di affinamento. I buoni risultati lo incoraggiarono a provare una durata piú lunga, aumentando anche il numero di bottiglie iniziando poi anche con lo Chardonnay nel 2013. Oggi molti produttori adottano questo sistema, anche alcuni dei piú famosi come Louis Roderer (produttore della **Cristal**) che affina i suoi champagne nella Baia di Mont Saint-Michel in Normandia, Francia, dove le temperature arrivano sotto i 10 gradi. **Anche in Italia**, precisamente in **Liguria** abbiamo lo spumante **Bisson Abissi** che affina sott'acqua. I produttori stanno avendo grandi risultati e il mercato è sempre piú incuriosito, ma solo il futuro ci dirà se ci troviamo davanti ad un moda o una nuova rivoluzione nel vino.

ZACAPA XO

SOLERA GRAN RESERVA

Nelle montagne di Quetzaltenango in **Guatemala** a 2300 metri d'altezza dal livello del mare, vive la casa delle nuvole. Le fredde temperature rallentano il processo invecchiamento mentre la piccola presenza di ossigeno e la bassa pressione atmosferica aiuta a intensificare i sentori dalla botte. Un prodotto fatto con il metodo solera della tradizione Spagnola; questo sistema permette di assemblare diversi tipi di rum invecchiati in diversi tipi di botti: robuste botte Americane, delicate botti di Fino Sherry è **Pedro Ximenez**. Ogni goccia di questo rum invecchia in queste botti con l'obbiettivo di trasmettere gli aromi piú complessi al **rum**. Le piantagioni si trovano sulla terra vulcanica di Revolhuleu a 350 metri dal livello del mare nel sud- ovest del Guatemala. Per raggiungere il giusto livello di zuccheri e morbidezza l'azienda usa il concentrato della pressatura di canna da zucchero, conosciuto come miele vergine da canna da zucchero. Una volta iniziata la fermentazione si aggiungono i lieviti estratti dalle ananas. Il prodotto finale sarà un rum dal colore scuro con complessi aromi di molassa, spezie e legno da quercia, oltre che vaniglia, cacao e liquirizia, **al palato un intenso** retrogusto di spezie che bilancia il forte sapore dell'alcol.

Lo sapevi che?

Champagne non è l'unica regione in Francia che produce vini frizzanti. Tra tutte le città una in particolare deve essere menzionata, la **Languedoc-Roussillon** e la sua cittadina **Limoux**. Infatti, la storia attribuisce a questa cittadina la produzione del primo vino frizzante nel 1513, la scoperta da parte dei monaci nell' abbazia Saint-Hilaire. Quello che oggi conosciamo con il nome di **Blanquette de Limoux** è considerato essere il vino frizzante prima degli Champagne. Il nome Blanquette significa **piccolo bianco**, ed viene prodotto con tre uve differenti ovvero il Mauzac principalmente, poi Chardonnay e Chenin Blanc. Originariamente era chiamato Vin de Blanquette e il modo di produzione divenne una denominazione separata, conosciuto oggi come Blanquette metodo ancestrale AOC. Oggi questo metodo produce vini frizzanti dolci fatti ancora alla vecchia maniera senza rimuovere le fecce. Quindi solitamente sono torbidi di colore con particelle di lieviti all'interno. I vini sono tipicamente leggeri con sentori di mela e pera molto pronunciati con bollicine molto delicate.



Vino della settimana

Questo vino è un **Cabernet Sauvignon** proveniente da Coonwara, nel Sud-Ovest dell'Australia. Quest'area è conosciuta con il nome di "Terra Rossa" per il colore del terreno dove sviluppa nel vino sentori di eucalipto e mentolo. Il vino si presenta con un **colore rosso molto profondo**, con sentori di mirtillo, eucalipto, mentolo e timo con note speziate di pepe rosa, cannella e noce moscata. Un corpo pieno e deciso con una freschezza molto delicata.

Alla prossima settimana

24 Novembre 2021