

Antonio Polise

Sommelier Journal

7th week • 31 Novembre 2021

LE ULTIME NOVITÀ SUL VINO
DAL VOSTRO SOMMELIER

CARTIZZE, THE CRU OF PROSECCO



Highlights

Milioni di parole sono state scritte sulla storia del vino e sull'origine delle tante denominazioni, ma in tale romantico e misterioso campo come il vino ci sono molte storie che non sono state scritte. Ci sono tante leggende miti che vale la pena sapere, Come quello bella zona di Valdobbiadene in Veneto. Oggi è la più iconica area per la produzione di Prosecco, nel cuore collinare di questa piccola regione si trova la sua 'Cru': il Cartizze, **107 ettari** divisi tra 140 diversi proprietari. Questa sotto regione è conosciuto per la produzione del prosecco più importante nella regione, che oggi produce per la maggiore prosecchi **Brut o Extra dry** a secondo della richiesta di mercato con vitigno base il Glera. Si dice che negli anni 20 l'area di Cartizze era famosa per una versione di prosecco dolce perché le uve raggiungevano livelli di zucchero molto alti. A questo proposito, fu in effetti colpa del terroir? appena dopo il problema della fillossera, la richiesta di piante per ripiantare le viti era enorme, e il mercato non poteva coprire la domanda. Secondo la leggenda quando si stava cercando di ripiantare, invece di **uve Glera** furono inviate per sbaglio uve Malvasia che trovarono la perfetta area sulle colline soleggiate di **Cartizze**. Quindi, è stata forse la Malvasia con il suo carattere più dolce ad affettare la reputazione dell'area di Cartizze? Nessuno lo sa, non ci sono prove di questo, ma se camminiamo attraverso le vigne durante la raccolta possiamo trovare alcune uve con un colore dorato e un sapore molto dolce ...

HENNESSEY 250 COLLECTOR BLEND



Nell'occasione dei suoi **250 anni**, Hennessey, una delle case produttrici di **Cognac** più raffinati al mondo, ha deciso di creare un assemblaggio unico. Dalle botti fatte a mano di 250 anni alla selezione di 100 eaux-de-vie con un processo di lenta maturazione, questa perla rappresenta la storia e le origini della casa finora, che passa attraverso sette generazioni di Maestri assemblatori. Un'edizione che oltre a essere costosa è praticamente impossibile da trovare. Infatti appena rilasciata fu aperta la caccia tra i collezionisti per averne una bottiglia.

Mai pensato ad un wine tour?

I produttori della regione Penedes in Catalogna, regione tra le più importanti nella produzione di vino di tutta la Spagna, hanno creato **"la strada del vino nel Mediterraneo"**. Si tratta di un tour attraverso la regione, nelle migliori cantine e le vigne più paesaggistiche. I turisti saranno guidati da un app sul telefono e indicazioni stradali apposite per il tour. Si parte da una strada attraversata la prima volta ben **2700 anni fa**, che parte nell'entroterra di Sant Marti Sarroca vicino Villa Franca del Penedes, che conduce nel comune di Sitges sulla coste di Barcellona, bagnate dal Mediterraneo. **Un'esperienza da fare** almeno una volta nella vita.



Vino della settimana



La produzione del Vin Santo in Toscana ha **origini** molto antiche si parla addirittura del **Medioevo**. Le origini del nome sono incerte, anche se molti sono d'accordo provenga dai tempi di quando questo vino veniva usato per la Comunione durante le messe. E considerato una vera specialità della regione **Toscana** e la famiglia Antinori lo ha sempre prodotto. Il Vinsanto del Chianti Classico è un assemblaggio di **uve Trebbiano** prevalentemente, con una piccola percentuale di Malvasia. Può essere descritto come un vino liquoroso perché è prodotto da uve raccolte fresche, lasciate seccare al sole in modo da lasciare solo gli zuccheri al suo interno, eliminando l'acqua. Poi le uve sono gentilmente pressate e una volta che la fermentazione è finita, il vino è lasciato invecchiare in piccole botti di legno per almeno tre anni. Il vino nelle botti non è mai riempito fino al massimo per compensare la naturale evaporazione che lo rende speciale, il risultato sarà un

vino leggermente ossidato che contribuisce alla peculiarità del Vin Santo, un **colore ambrato** ricco di sapori. Questo vino offre aromi di albicocca, fichi e fiori d'arancio seguiti da caramello, noci, uva passa con sentori di miele sul finale creando una durata lunga e piacevole.



CAN YOU
SPOT THE
DIFFERENCE?

Alla prossima settimana

8 Dicembre 2021