

Antonio Polise

Sommelier Journal

8th week • 15 Dicembre 2021

LE ULTIME NOVITÀ SUL VINO
DAL VOSTRO SOMMELIER



Highlights

Château Lynch-Bages è uno dei più famosi castelli appartenenti alla sotto regione di Pauillac in Bordeaux. Questo Château è stato classificato come 'quinta crescit' nella storica classificazione del 1855 ed ha visto come proprietari diverse famiglie nel corso dei secoli. Nonostante la storia e le tradizioni nell'annata 2015 il responsabile dello Château: **Jean Charles Cazes**, decise di far parte ad un nuovo progetto. Ovvero quello di entrare a far parte di una compagnia che lavora nello sviluppo di start-up nel mondo del vino e del cibo, quindi decise di far parte di "Winegrid". Un progetto della compagnia Watgrid, un'innovazione che lavora nel controllo della purezza dell'acqua e che ora si muove creando un sistema che permette il controllo del vino durante la fermentazione. Questo sensore è fatto di vetro e di acciaio capace di inviare al computer una quantità di informazioni molto alta a riguardo la situazione chimica e fisica del vino. Con questo sistema ci sono più possibilità di aumentare la conoscenza e le informazioni che abbiamo a riguardo della fermentazione e, forse, finire con lo sviluppo di nuove tecniche e sistemi per raggiungere qualità di vino migliori. È forse tempo di dire addio ai metodi tradizionali? e forse tempo di dire che l'esperienza dei vignaioli non è abbastanza per assicurare una fermentazione perfetta? Io personalmente non lo so, ma ho una scusa in più per Comprare una bottiglia di **Lynch-Bages** e godermela in santa pace.

ABBINAMENTO DELLA SETTIMANA



Nella nostra rubrica voglio aggiungere l'abbinamento della settimana, come primo abbinamento voglio menzionare le **costolette di agnello**, solitamente la quantità di carne è molto ridotta però quello che lascia al palato è un sapore forte e persistente, solitamente la cottura di queste costolette e alla griglia sviluppando un sapore di affumicato grazie al carbone, l'abbinamento giusto sarebbe con un vino di corpo pieno ed una lunga durata in questo caso suggerirei un **Brunello di Montalcino** d'annata che varia tra il 2010 e il 2015 ho un **Barolo** che varia tra il 2008 e il 2013. Grazie alla quantità di alcol e alla lunga durata riuscirà ad abbinarsi al sapore dell'agnello.

Lo sapevi?

Il presidente Bernard Farge del Comitato Interprofessionale dei vini di Bordeaux (Le Comité Interprofessionnel des Vins de Bordeaux o CIVB) ha chiesto di modificare la regolamentazione a riguardo delle varietà di uve per permettere l'introduzione di uve straniere o ibridi nell' AOC (**Appellation d'Origine Contrôlée**) per il problema del surriscaldamento globale. Per esempio, il Merlot, una delle uve più famose importanti di Bordeaux, soffre il cambiamento climatico. Infatti succede che la raccolta avviene 10 giorni prima rispetto agli anni 80. Per monitorizzare questo problema e per essere pronti e preparati al futuro per regioni come Saint Emillion, Pomerol, Pauillac, Cotes de Bourg, Cotes de Francs e molte altre l'Istituto Nazionale di Agronomia e Ricerca (**INRA**) compirà alcuni esperimenti nelle vigne intorno la regione di Bordeaux con nuove varietà ibride. Un progetto che richiederà almeno 8 anni. Il CIVB ha annunciato un aumento di valore per queste nuove uve, ma questo tipo di ricerca deve essere fatto perché è un problema che preoccupa allo stesso modo regioni come Provenza e Valle della Loira. Secondo la legislazione francese, tutti i vignaioli che non usano uve autorizzate dalla denominazione devono essere declassate sotto il nome di **Vin de Table o Vin de France**, ma dovuto al cambiamento climatico in alcune aree può essere richiesto il permesso di un'uva ibrida nella denominazione.



Vino della settimana



Dal 1843, l'azienda di Champagne **Krug**, che ogni anno produce tra i migliori Champagne al mondo alcuni dei quali sono definiti leggendari. Tra questi spicca il Krug Grand Cuvée un assemblaggio di oltre 120 vini provenienti da oltre 10 annate diverse alcuni dei quali oltre i 15 anni di invecchiamento: la prima annata che possiamo trovare all'interno della Cuvée risale al 1990 è la più giovane al 2013 suddivisa in edizioni, attualmente ci troviamo alla **169esima**. Le uve per la produzione sono tre, ovvero lo **Chardonnay**, il **Pinot Nero**, è il **Pinot Meunier** provenienti da diversi vigneti. Questa Cuvée viene prodotta ogni anno. Totalmente per produrre una Cuvée si ha bisogno di un assemblaggio di vini di che arrivano anche a vent'anni includendo, prima del

rilascio, un 6 anni di riposo sulle fecce. Uno Champagne di un'eleganza unica, l'assemblaggio di così tante annate rende la Grand Cuvée così ricca di aromi e sapori. Solitamente si presenta con un colore oro, con un bouquet al naso di pane tostato, nocciole, noce moscata e frutta caramellata. Al palato, si presenta di medio corpo con una freschezza equilibrata ed un retrogusto di mele, fiori primaverili, frutta secca, mandorle marzapane, con spezie dolci come vaniglia per finire con brioche e miele con bollicine delicate e piacevoli. Sicuramente ogni Cuvée è differente esprimendo diversi sentori è proprietà. Come uno champagne di annata, **Krug Grande Cuvée** ha una forte intensità e persistenza al palato rendendole consistente nel trattenere il titolo di uno dei migliori Champagne al mondo.

Alla prossima settimana

22 Dicembre 2021