

Quattro Talento sotto i 16 euro contro uno Champagne da 52

Il Blanc de Blancs "Grand Cru Millesimé" 2001 di Michel Gonet è un buon brut al quale però manca un po' di personalità e gli sfidanti vincono alla grande

Quando gli anni Ottanta stavano per sfociare nei Novanta e la spregiudicatezza dei primi stava cominciando a venarsi di quell'euforia che sarebbe diventata la tinta dominante degli ultimi anni del millennio, qualcuno

concepì l'idea di rivalutare nientemeno che la figura del marchese De Sade. Proprio quello il cui esempio tutto il mondo ha preso come modello per dare un nome alla crudeltà finalizzata a procurarsi piacere. Lo strumento scelto per questa riabilitazio-

ne postuma del codificatore del sadismo era uno Champagne. Anzi, una linea di tre Champagne prodotti da Michel Gonet ed etichettati per l'appunto sotto il nome del marchese infelicamente famoso. Nome che, come apprendiamo dalle cronache

uscite all'epoca del lancio, oggi è una specie di marchio commerciale il cui uso è stato concesso alla Maison dal titolare, un discendente del marchese, Xavier Henri Marie de Sade. Il quale di suo sarebbe un conte ma pare che, caso mai non ba- ▶

Golia

52 EURO

**Champagne Brut
"Grand Cru Millesimé" 2001
Michel Gonet**
196, avenue Jean-Jaurès
51190 Avize



Il "Grand Cru Millesimé" di Michel Gonet è un brut blanc de blancs fatto interamente con le uve provenienti dai 40 ettari di vigneti di proprietà dell'azienda. Vigneti che, sparsi come

spesso succede nella Champagne, in numerosi piccoli appezzamenti, sono tutti posti nel territorio di comuni classificati "grand cru". Questa classificazione è a volte seguita dalla specifica "100 per cento". Specifica che in realtà è un sinonimo, visto che nel sistema tradizionale della Champagne la classifica dei cru serve appunto per stabilire il valore delle uve: quelle provenienti dai comuni grand cru valgono il 100 per cento del prezzo di riferimento stabilito per l'annata, mentre i "premier cru" e "cru normale" hanno diritto a valutazioni progressivamente decrescenti fino all'80 per cento. Dopo la vendemmia a mano, fermentazione e affinamento del vino base avvengono in serbatoi d'acciaio. Segue il "tiraggio", cioè l'imbottigliamento con aggiunta di zucchero e lieviti per avviare la seconda fermentazione, poi le bottiglie riposano per almeno tre anni nelle cantine a 12 metri di profondità costruite nel 1973 sotto la sede aziendale. Insomma, tutto è fatto a regola d'arte da personale esperto sotto la supervisione di una

famiglia che produce Champagne sin dai primi del 1800. Il risultato di tutto questo è uno Champagne ragionevolmente gradevole, senza difetti ma privo anche di una personalità particolarmente riconoscibile. Già il primo impatto non è dei migliori. Se c'è una cosa sulla quale di solito gli Champagne non tradiscono è l'aspetto alla vista, che per il Millesimé 2001 non è granché: la spuma è piuttosto grossolana e il perlage appena discreto. Discreto ma non brillantissimo anche il colore giallo dorato piuttosto carico. Il profumo è intenso, con le prevedibili note di lievito che ricordano la pasta sfoglia e la crema pasticciera, cui si aggiungono sfumature di scorza d'arancia candita, e poco altro. In bocca è molto secco, con una spiccata acidità che dà la prevedibile freschezza. Poco percepibili gli aromi retronasali e assai breve la persistenza. Insomma: non infastidisce certo, ma perché sborsare 52 euro per così poco quando ci sono vini che costano molto meno e danno molto di più?

Davide e Golia

Lo chardonnay è l'uva che dà ai blanc de blancs le loro particolari doti di eleganza e freschezza.

stasse il cognome, renda più esplicita la sua dipendenza usando anche lui il titolo di marchese, che nella gerarchia nobiliare sarebbe su un gradino più alto del suo.

L'occasione dell'incontro fra il produttore e il contemarchese sarebbe stato l'acquisto da parte del primo di una tenuta appartenuta al Marchese capostipite che, ai suoi tempi, la usava come riserva di caccia. Appena uscito, lo Champagne "De Sade" incappò in un incidente di percorso: dovette essere subito ritirato dal commercio a causa dell'etichetta. Il grafico si era lasciato un po' prendere la mano e aveva inserito un'illustrazione raffigurante una ragazza, palesemente giovanissima, nuda e sotto la frusta. Appresa la lezione, le etichette sono state poi modificate puntando, oltre che sul nome, solo sulla riproduzione della firma autografa del Marchese. E abbiamo pochi dubbi che lo Champagne De Sade abbia trovato, e continui a trovare, i suoi estimatori. Soprattutto nelle località dalle quali a suo tempo il responsabile commerciale della linea dichiarò al New York Times che ci si aspettavano i migliori risultati: "New York, Beverly Hills e San Francisco".

Una famiglia in espansione

Con una produzione di poche migliaia di bottiglie, dal punto di vista commerciale il "De Sade" è comunque poco più di una curiosità. Una parte infinitesimale del piccolo impero creato dalla famiglia Gonet. Impepro del quale ormai lo stesso Champagne da cui è nata la loro fortuna è diventato una parte decisamente minoritaria. Sempre nella seconda metà degli anni Ottanta, infatti, vista la difficoltà di far crescere l'azienda nella Champagne, i Gonet han-



Davide

12 EURO

Trento Doc Brut
"Altemasi Metodo Classico" 2002
Cavit
Via del Ponte di Ravina 31
38040 Trento (Tn)
tel. 0461.381711 fax 0461.912700
www.cavit.it

Cavit, una delle più importanti aziende vitivinicole italiane, è una cooperativa di secondo livello, cioè un raggruppamento di cantine sociali trentine che in totale rappresentano oltre 4500 viticoltori con 7mila ettari di vigneti. L'Altemasi Brut Millesimato è un Trento Doc che rispetta tutte le condizioni previste per il Talento. È fatto con uve chardonnay provenienti da vigneti nelle zone di Sorni, valle dei Laghi e colline di Trento. Il mosto è vinificato parte in tini di acciaio e parte in barrique. La permanenza sui lieviti è per un periodo variabile fra 36 e 48 mesi. Si presenta con un bel colore giallo paglierino dai riflessi dorati e un perlage fine e di buona durata. Intenso e di buona eleganza il profumo. In primo piano si sentono le spiccate note di lievito, arricchite da accenti agrumati e sfumature di frutta secca tostata. In bocca è fresco e morbido, con una buona acidità, un'effervescenza non invadente e una gradevole vena sapida. Nel finale di discreta finezza tornano in particolare gli aromi di agrumi.



15 EURO

Vsq Spumante Brut Metodo Classico
"Mazzolino Brut"
Mazzolino
Via Mazzolino 26
27050 Corvino san Quirico (Pv)
tel. 0383.876122 fax 0383.896480
www.tenuta-mazzolino.com

La Tenuta Mazzolino prende il nome dal vecchio borgo di Corvino San Quirico, sulle colline dell'Oltrepò Pavese, nel quale sono impiantati i suoi 20 ettari di vigne. Il Mazzolino Brut è un metodo classico non millesimato prodotto interamente con uve chardonnay provenienti dai vigneti aziendali, tutti all'interno della Doc Oltrepò Pavese. Anche se non dichiarato in etichetta, si tratta quindi di un Talento a pieno diritto. Il colore è un giallo paglierino non particolarmente carico ma gradevole e brillante. Fine e di grande persistenza il perlage. Nel profumo di buona intensità si percepisce immediatamente la caratteristica fragranza di crosta di pane, sottolineata dai freschi accenti fruttati di agrumi e arricchita da note di frutta secca. In bocca, la freschezza data dalla spiccata acidità è accentuata dalla marcata effervescenza, mentre la buona struttura dona equilibrio all'insieme. Nel finale di buona persistenza tornano gli aromi di agrumi, lievemente addolciti da sfumature di fiori bianchi.





Château d'Eck, la fortezza del 13mo secolo al centro di una delle proprietà acquistate dai Gonet nel Bordolese.

no deciso di espandere la loro attività nel Bordolese. E l'hanno fatto alla grande, comprando una tenuta, Château Lesparre, di antica e illustre tradizione. Tanto che i suoi vini erano già citati in una guida ai vini bordolesi del Diciottesimo secolo. Al momento dell'acquisizione la proprietà era piuttosto malridotta, ma la cosa che più interessava i Gonet erano i qualcosa come 180 ettari di vigneti che comprendeva. Una estensione davvero considerevole in quella zona.

Non contenti, negli anni successivi, hanno poi aggiunto al loro cantiere bordolese altri 20 ettari di vigneti distribuiti in tre tenute, di cui una comprendente un castello medioevale e una villa che ai primi del 1700 è stata abitata da Montesquieu.

Dove lo chardonnay è di casa

Con tutto questo, non è che la premiata ditta Michel Gonet et Fils se ne sia stata con le mani in mano nella Champagne. Anche perché, mentre i figli Charles-Henri e Frédéric sono andati a colonizzare le "terre lontane" di Bordeaux, papà Michel è rimasto a casa. Dove, nonostante la difficoltà di convincere i piccoli vigneron a cedere i loro preziosissimi pezzetti di terreno, è riuscito a portare il totale delle vigne di proprietà dell'azienda a qualcosa come una quarantina di ettari. Che da quelle parti non sono uno scherzo: ci sono grandi Maison di che non arrivano a tanto. Infatti nella produzione di quasi tutti gli Champagne più noti la quota di uve acquistate dai piccoli vigneron è maggioritaria rispetto alle uve provenienti dai vigneti di proprietà. Non gli Champagne di Michel Gonet.

Dal punto di vista commerciale Gonet persegue ▶

15 EURO

Trento Doc Brut Balter

Via Vallunga Il 24
38068 Rovereto (Tn)
tel. 0464.430101
fax 0464.401689
www.balter.it

Con 10 ettari di vigneti, tutti raggruppati intorno alla cantina, in una spettacolare posizione panoramica in cima a una collina della Vallagarina, alle porte di Rovereto, Balter è un'azienda a conduzione familiare molto attenta a seguire le più rigorose norme di coltivazione e vinificazione delle uve. Il Trento Doc Brut è prodotto con lo chardonnay di vigneti a 350 metri di quota esposti a sud. Dopo la fermentazione alcolica matura per 7 mesi sui suoi lieviti, in parte in piccole botti di rovere. Segue l'affinamento in bottiglia secondo le norme della Doc e del marchio Talento. Il colore gi è un bel giallo dorato brillante con perlage di buona finezza. Profumo intenso e ampio, con note fruttate di frutti esotici maturi cui si intrecciano fragranze floreali e sfumature di lievito che ricordano la crosta di pane. Nel finale emerge un accattivante accento minerale. In bocca è fresco e morbido, con un ottimo ritorno degli aromi già percepiti al naso, arricchiti da una gradevole nota di amaretti.



16 EURO

Trento Doc Talento Extra Brut "Abate Nero"

Abate Nero
Via Sponda Trentina 45
38100 Trento (Tn)
tel. 0461.246566 fax 0461.247819
www.abatenero.it

Il nome evoca dichiaratamente la figura del monaco "inventore" dello Champagne, ma i prodotti e l'ispirazione produttiva sono profondamente trentini e italiani. Tanto che l'azienda è stata fra le prime ad adottare l'indicazione Talento, quando ancora era un marchio privato. Questo extra brut nasce dalle uve chardonnay provenienti dai vigneti collinari dei comuni della provincia di Trento, per lo più coltivati con il sistema tradizionale della pergola semplice trentina con una densità di impianto di 3500-4000 ceppi per ettaro. Il colore è un bel giallo paglierino carico, impreziosito da brillanti riflessi dorati. Ottimo il perlage formato da colonne di bollicine fini e continue. Decisamente intenso il profumo, nel quale emerge subito una fresca fragranza di agrumi, cui si intrecciano note di fiori bianchi e una sfumatura finale di crosta di pane. In bocca è fresco e secco, con un finale aromatico caratterizzato dal gradevole ritorno della nota agrumata.





Il paesaggio di Avize, il villaggio nel cuore della Côte des Blancs dove ha sede la Maison Gonet.

una politica che appare basata sulla proliferazione di etichette poste sotto il patrocinio ideale di nomi più o meno noti. Accanto a De Sade troviamo infatti le linee “Comte d’Harmont”, “André Bonin” e “De Saintonge”. Sul fronte della produzione, però, l’azienda rimane un “recolteur-manipulant”. Cioè uno di quei produttori che usano unicamente, o quasi, le uve dei vigneti di loro proprietà. Tanto che per legge non possono acquistare da altri più del 5 per cento del totale di uva vinificata. Non basta: le vigne di Gonet sono tutte nei territori di comuni classificati “grand cru”. Per oltre l’80 per cento si tratta di vigneti nella zona della Côte des Blancs, la piccola striscia di colline che si estende per una quindicina di chilometri a sud di Epernay e di cui Avize, il villaggio dove ha sede l’azienda è un po’ il cuore.

Niente di sorprendente, quindi, se dei cinque Champagne che Michel Gonet

• Tutto era a favore del Golia • ma le degustazioni alla cieca • riservano spesso sorprese

commercializza con il proprio nome, ben tre sono blanc de blancs: il “Grand Cru” base, il top di linea “Grand Cru Cuvée Prestige” e il “Grand Cru Millesimé”. È proprio quest’ultimo, il vino che per certi versi può essere considerato il più rappresentativo della produzione dell’azienda, quello che i nostri esperti hanno selezionato per la sfida con una selezione di blanc de blancs italiani.

La sfida

I quattro Talento scelti per sfidare il campione avevano di fronte un compito indubbiamente difficile. Fra i vitigni comunemente usati per produrre Champagne e Talento, lo chardonnay è quello che forse più di tutti trae vantaggio dalle condizioni di clima e suolo di quella parte del nord della Francia. Condizioni che trovano la

loro massima espressione proprio nelle vigne, orientate a est e ovest, piantate sui due lati della cresta collinare che costituisce la Côte des Blancs.

Qui i venti prevalenti est-ovest garantiscono temperature sufficienti per una buona maturazione degli acini e, allo stesso tempo, le escursioni termiche che danno una maggiore concentrazione degli aromi. E il suolo calcareo, il caratteristico gesso della Champagne, è l’ideale per sottolineare l’eleganza di un’uva bianca come lo chardonnay. Insomma, sulla carta c’erano tutte quelle condizioni per cui spesso, quando si assaggiano i vini sapendo da quale bottiglia provengono, la sentenza finisce per essere già nella testa del degustatore ancor prima di aver sentito profumi e sapori. Un pregiudizio inconsapevole

dal quale, come hanno dimostrato molti studi sensoriali, anche il più esperto e imparziale dei degustatori non può mai liberarsi del tutto. L’unico modo per ottenere valutazioni davvero obiettive sono le degustazioni “alla cieca”. Cioè i confronti durante i quali gli assaggiatori hanno davanti a sé bicchieri numerati e non sanno da quale bottiglia sia stato versato ciascuno dei vini. In queste occasioni, quando non si può far altro che giudicare il vino per sé, senza essere influenzati da ciò che si sta della sua provenienza, le sorprese sono all’ordine del giorno. E così è stato anche questa volta: i quattro Talento italiani non solo hanno retto il confronto con il “campione” senza cedere minimamente. Lo hanno addirittura surclassato su quello che sarebbe dovuto essere il suo terreno d’elezione: il carattere, la personalità. Se a questo aggiungiamo che tutti sono venduti a prezzi che non arrivano a un terzo di quello richiesto per il Golia, il risultato finale è una strabiliante vittoria dei Davide per cappotto.