

Civiltà del bere

Dal 1974.

La rivista italiana di vino
e cultura gastronomica

01

2014

DEGUSTAZIONI ALL'ENOLUOGO

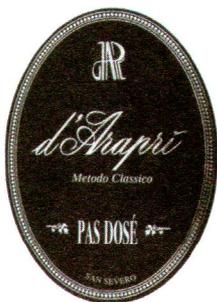
Sotto la lente 25 Pas Dosé



Roger Sesto

Tornano le degustazioni all'Enolugo con un tema complesso e articolato come quello dei Metodo Classico non dosati; una tipologia che, se non può dirsi strettamente "di moda", da qualche anno è di sicuro al centro dell'attenzione di produttori, critica e wine lovers.

Volutamente eterogeneo, come è prassi di questi incontri, il panel dei degustatori, che era composto da Alessandro Torcoli, direttore di Civiltà del bere; Max Torcoli, project manager dell'Enolugo; Valentina Benedetti, sommelier del Park Hyatt di Milano; Ivano Antonini, sommelier di fama internazionale; Lorenzo Monterisi, enologo, consulente; il sottoscritto, giornalista e degustatore. Ciò per favorire una più ampia comprensione dei vini con più approcci e chiavi interpretative possibili. Scopo dell'incontro sui Pas Dosé non era tanto (o solo) identificare il più "buono" in assoluto, ma soprattutto monitorare le diverse chiavi interpretative date dai produttori a questa particolare tipologia di bollicine, valutando la congruenza con quelle che comunemente e universalmente vengono riconosciute come caratteristiche precipue che i Dosaggio Zero dovrebbero avere. Vale a dire un bouquet non immediatamente espressivo, data l'assenza degli zuccheri a veicolare aromi e profumi, ma che si fa sottilmente complesso, armonico, elegante, ricco con l'aerazione del calice; un sorso asciutto, austero, non troppo opulento e rotondo, ma nemmeno astringente, citrico, amarotico, bensì equilibrato fra componente acida, alcolica, glicerinosa, in modo da poter sorseggiare una bollicina elegante, dotata di una naturale morbidezza, ma vibrante di acidità, sapidità e mineralità, con un eventuale contributo del legno di affinamento teso ad arrotondare qualche spigolosità di troppo. Dai venticinque assaggi effettuati (su campioni gentilmente inviati dai produttori, sulla base di una nostra libera selezione), sono emersi eterogenei approcci al Pas Dosé, anche più del



D'ARAPRI

D'Arapri, Spumante Metodo Classico
Pas Dosé Vsq
via Zannotti, 30
71016 San Severo (Foggia)
0882.22.76.43
info@darapri.it
www.darapri.it
f d'Arapri - Spumante Metodo Classico

Uve: 60% Bombino bianco, 40% Pinot nero

Esposizione delle vigne: sud, sud-ovest

Descrizione: floreale e leggermente fruttato, non complesso, beva asciutta, armonica, leggermente citrica sul finale.

Titolo alcolometrico: 12,6% vol. **Prima annata prodotta:** 1984

Composizione del suolo: argilloso-calcareo, in leggero pendio
Vinificazione e affinamento: pigiatura soffice, decantazione statica a freddo dei primi 65 litri di mosto fiore (per quintale di uva), inoculati con lieviti selezionati e fermentati a temperatura controllata di 18-9 °C. Assemblaggio e tirage, poi 30 mesi di affinamento in bottiglia a una temperatura di 13 °C **Acidità totale:** 6.80 g/l

Ph: 3,12 **Estratto secco:** 16,3 g/l **Bottiglie prodotte:** 18.500

Prezzo atteso: 16,50 euro **Prezzo reale:** 21 euro

CIVILTÀ DEL BERE 01 2014 17



preventivato; alcuni nel solco della "tipicità", altri meno ortodossi ma comunque di grande fascino, altri ancora piuttosto deludenti, sia rispetto al concetto di Pas Dosé in particolare, sia - diciamo - in valore assoluto. Naturalmente, la diversità di impostazioni è anche dovuta a difformi territori di provenienza e agli svariati vitigni impiegati, ma in un prodotto come il Metodo Classico, data per scontata la vocazionalità territoriale, resta in ultima analisi l'attività di cantina, e quindi del produttore, a fare la differenza. Entrando più nello specifico, hanno sorpreso per identità e per ricchezza organolettica i Rosé, una variante originale della tipologia (in genere i non dosati si fondano su vini base bianchi) ma che pare offrire un bonus di piacevolezza in più, e questo indipendentemente dal territorio: sia Franciacorta sia Oltrepo Pavese hanno proposto tre ottimi esempi di rosati non dosati. Curiosamente Trento e, soprattutto, Franciacorta non hanno "sbancato", come ci si sarebbe potuto aspettare, ma anzi in qualche caso sono parsi addirittura sottotono. Alcune versioni ci sono sembrate sin troppo ricche per la tipologia, a tratti anche supportate da generosi affinamenti in legno, salvo poi chiudere al palato con un finale citrico-amaricante: quasi a denunciare la necessità di un impiego di uve non mature per preservare l'acidità della bollicina. Molto interessanti le etichette provenienti da zone "minori"; leggasi Colli Piacentini, Garda, Alto Adige, Valle d'Aosta, Lessinia. In definitiva si può azzardare che quando non vi è possibilità di impiegare liquer d'expédition, le gerarchie produttive - se non stravolte - di certo vengono spargiate.

NOTE METODOLOGICHE:

Gli assaggi si sono svolti la mattina del 24 gennaio, alla cieca. Solo dopo che tutti i membri del panel avevano espresso il proprio giudizio, abbiamo scoperto le bottiglie e stabilito "i prezzi attesi"; questo per tener conto anche dell'area vinicola di provenienza. I prezzi reali si intendono medi in enoteca. L'ordine dei vini in tabella è quello di degustazione.