

EMOZIONI OLTRE IL GUSTO: PASSIONE, RICERCA, FASCINO, LIFESTYLE

Di
Urano Cupisti

17 dicembre 2018

[Condividi su Facebook](#)

[Tweet su Twitter](#)

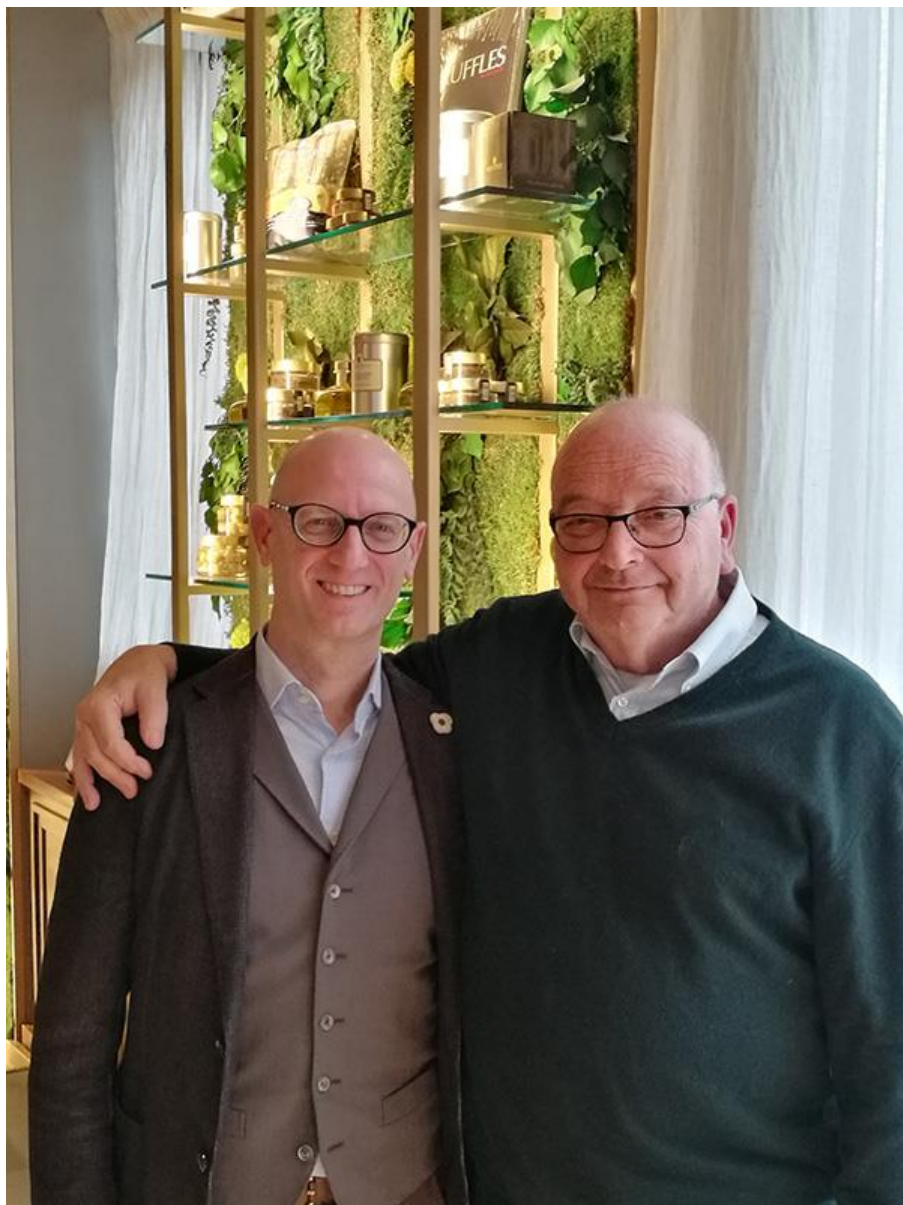


Milano, **Savini Truffle Restaurant**. Location stimolante, intrigante per una presentazione di vini francesi di grande livello qualitativo come sono risultati dopo gli assaggi. **Champagne** e vini provenienti da territori tradizionalmente considerati di alto livello produttivo: **Bordeaux, Loire, Côte du Rhône Sud, Alsace**.

Un percorso nei calici ricco di fascino e stile.

"Passione, cultura, ricerca, qualità, tradizione, curiosità, fascino, eleganza, stile. Soprattutto stile di vita abbinato all'eleganza per arrivare al massimo della qualità". Così **Sergio Bruno**, amministratore della società **B.e Vi.**, ha iniziato la presentazione dei vini francesi facenti parte del catalogo, legittimamente *con ragione* chiamato **Emozioni oltre il Gusto**.

"Il nostro lavoro di commercializzazione mira anche ad una serie di obiettivi ulteriori rispetto alla vendita ed alla fidelizzazione del cliente, tra cui quello primario di divulgazione della cultura enoica e gastronomica".



Insieme a Sergio Bruno

Onore al merito. Ma perché prediligere e focalizzare la scelta di importare vini francesi? La cultura enoica italiana è altrettanto importante e presente.

"La scelta è scaturita dalla considerazione che la Francia è il riferimento riconosciuto a livello mondiale dell'alta qualità. Ne è venuto di conseguenza il principio guida nella selezione delle rappresentatività, espressioni, territori e dei terroir".

Idee chiare e frutto di "selezioni ponderate". "Vagliare, preferire, selezionare le aziende, in particolare quelle piccole, che hanno mostrato da subito diffidenza, cautela, timore, non è stato facile. Conquistare la fiducia proponendo progetti di facile lettura è costata sacrifici, tempo, continui viaggi. Oggi un catalogo rappresentativo della qualità d'oltralpe è disponibile per essere visionato dalla clientela italiana".

Iniziamo a sfogliare il catalogo di **Emozioni Oltre il Gusto** riportando le note di degustazione ricavate dagli assaggi:



Champagne de

Barfontarc, una cooperativa con sede a Baroville nella Côte des Bar (Aube) nata nel 1962 grazie all'iniziativa di circa 50 récoltant che insieme dettero vita alla Coopérative Vinicole de la Région de Baroville. All'inizio si trattava semplicemente di un centro adibito alla pressatura, ma poi essa si sviluppò ed iniziò a produrre un proprio brand di Champagne.

Il nome prescelto per la cooperativa, avente sede a Baroville, richiama le iniziali dei tre villaggi da cui provenivano i vigneron, ovvero Baroville, Fontaine ed Arconville. Attualmente i membri della struttura coprono un raggruppamento di 112 ettari di vigne situate in 7 villaggi circostanti e l'azienda conta uno staff interno di circa 20 persone.

Il mio assaggio: Noir 100% Brut. Pinot Noir 100%. 8 gr/lt. Assemblaggio con circa 30% di vini di riserva. 36 mesi sui lieviti. Solido e cremoso al naso. Lo definirei robusto. Ben riuscito. **Ottimo per il segmento d'appartenenza, voto 88/100**



Champagne Lepreux – Penet. Attualmente l'azienda è gestita dalla figlia Virginie e dal genero François e, dopo 8 generazioni, ancora oggi, tutto è fatto manualmente nel rispetto delle tradizioni ancestrali, conservando i metodi tipici di produzione dello Champagne. Tutta la produzione, le cui uve provengono dalle vigne situate a Verzy e Verzenay, si fregia della classificazione Grand Cru e tutti i vini maturano in modo ottimale nelle crayères del XIX secolo conservate preziosamente.

Il mio assaggio: Extra Brut 4 gr/lt. Bulles Précieuses Grand Cru. La cuvée che rende omaggio a Basle Penet, l'antenato che acquistò le prime parcelle di vigneti durante la rivoluzione francese. 2/3 di Pinot Noir e 1/3 di Chardonnay. Assemblaggio con i vini di riserva di due annate precedenti. 72 mesi sui lieviti. Uno champagne che definirei intrigante per la sua finezza e raffinatezza. Strutturato. Ha tutti i numeri per posizionarsi tra gli ottimi. **Voto 89/100**

Côtes du Rhône Domaine Grand Veneur Blanc de Viognier 2017 Radicata a nord di Châteauneuf-du-Pape, la famiglia JAUME svolge la professione di viticoltore dal 1826. La loro è una famiglia di artigiani che servono i grandi terroir del sud della Valle del Rodano con l'obiettivo di produrre vini dallo spiccato carattere e dai sapori autentici.

Con grande decisione è stata adottata una filosofia produttiva rivolta a rispettare il suolo e l'ambiente, nel convincimento che nessuno può creare grandi vini senza coltivare la vigna in modo da produrre uve sane, mature ed equilibrate. E' in base a questi principi che la famiglia JAUME ha adottato per i vigneti di Domaines Grand Veneur, Clos de Sixte e Chateau Mazane una coltivazione secondo il protocollo dell'agricoltura biologica.

***Il mio assaggio:* Solo inox per questo bellissimo Viogner.** Sono emerse note floreali e fruttate con finale minerale. Al palato fresco e sapido. **Ottimo, voto 88/100**

Domaine Jean-Claude Courtault Chablis 1er Cru Beauroy 2015. La cantina è ubicata a Lignorelles, nello **Chablis** celebre per i grandi e raffinati vini a base Chardonnay: Jean-Claude Courtault nel 1984 acquistò i primi vigneti a cui seguirono affitti di altri, per iniziare a coltivare direttamente insieme alla moglie Marie-Chantal.

L'espansione continuò anche negli anni successivi ed iniziò la commercializzazione nel 1987. L'anno della svolta fu invece il 1995, quando il numero di ettari vitati salì a 12 e Jean-Claude decise di dedicarsi a tempo pieno alla sua cantina. Attualmente l'azienda conta una superficie di 20 ettari vitati. Questa bottiglia racchiude vino da uve provenienti da una singola vigna: Beauroy.

Il mio assaggio: Vinificazione in acciaio e affinamento parziale in legno. L'olfatto si è acceso d'intensi aromi in parte terziari. Fresco e dotato di intensa sapidità. Ottimo, **voto 88/100**

Domaine David Sautereau Sancerre Rouge, Pinot Noir 2016. David Sautereau rappresenta la decima generazione di vigneron e la sua tenuta conta 7 ettari situati nei comuni di Crézancy, Bué e Sancerre per la produzione della tipologia "Sancerre Blanc" e nel comune di Crézancy per "Sancerre Rouge" e "Sancerre Rosé".

Il mio assaggio. L'ho definito da subito "molto particolare e difficilmente definibile". Un pinot noir fuori dal suo territorio. Un buon vino di facile beva che non marca il territorio.



Domaines Alain Aubert Château de Ribebon 2015

Bordeaux Supérieur I Domaines Alain Aubert provenienti da diretta discendenza di famiglie di viticoltori, fin dal XVII secolo, oggi si estendono su una superficie di 250 ettari situati nella regione di Bordeaux, a Saint Emilion e Castillon la bataille.

Il mio assaggio: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc. Inox per poi affinare in legno da 12 a 14 mesi a seconda della necessità. Giovane, molto giovane. Naso fitto con note terziarie ancora da affinare. Avvolgente con trama tannica viva. Da aspettare. Ottimo tendente all'eccellente.

Domaine Eric Rominger Alsace Riesling Grand Cru 2007. La cantina di Eric e Claudine Rominger ha sede a Westhalten, in Alsazia, dove alla fine degli anni '80 acquistarono i terreni in una zona che allora era indicata come disagiata e dunque non favorevole alla viticoltura, ma loro, contro il parere di tutti, continuarono il progetto, e il tempo rivelò che avevano ragione.

Nel 1992 infatti questi terreni vennero riconosciuti come Grand Cru, il grado più elevato di classificazione vitivinicola in Alsazia (ndr: attualmente i terreni riconosciuti come Gran cru in tutta la regione sono 50) e gli fu dato il nome di "Zinnkoepflé".

La produzione aziendale è incentrata sui vitigni principali della regione, Riesling e Gewurztraminer, che crescono rispettivamente su suoli argillosi con un substrato di calcare duro e su terreni della Vallée Noble caratterizzati da forte presenza di arenaria. Nel 2002 la cantina ha ottenuto la classificazione sia biologica che biodinamica.

Il mio assaggio: Macerazione pellicolare. Lieviti indigeni con sosta di alcuni mesi sulle fecce. Malolattica svolta ed affinamento in acciaio. Decisamente il miglior vino della serie presentata da Sergio Bruno. Una chicca che ha concluso una eccellente serie di assaggi. Passerella aromatica avvolta in idrocarburi. Al palato ripercorre quanto all'olfatto con guizzi minerali. **Eccellente, voto 91/100**

Due parole sulla location: **Savini Truffle Restaurant** all'interno **dell'Hotel NH Palazzo Moscovia**.

Annesso ad un Hotel 4 stelle, relativamente vicino alla Stazione ferroviaria Centrale, dotato di spazi raffinati e confortevoli dove sua maestà **il Tartufo** è presente dalle foto che arredano le pareti. E dalle foto ai piatti il passo è breve.

Per l'occasione è stato preparato un menù rigorosamente a base di tartufi selezionati ad hoc per meglio abbinarsi ai vini presentati. La presentazione gastronomica di sicuro impatto coreografico ha retto abbastanza bene la contrapposizione dei vini.

Tocchi creativi e innovativi (il dessert di panna con scaglie di tartufo bianco) hanno vivacizzato il lunch in linea con il contesto enoico.

Urano Cupisti

B.eVi. srl Emozioni oltre il Gusto

Via del Lavoro, 57

Bovolone (Vr)

Cell: 335 7270721

bevi@emozionioltregusto.com

www.emozionioltregusto.com