

CANTINA APRILE

A cura di **Fabiano Guatteri**

ETYSSA CUVÉE: LAUREATI IN BOLLICINE

Quattro compagni di studi universitari amanti delle bollicine, decidono di produrre uno spumante Metodo Classico che avrebbero stappato per festeggiare la loro laurea. Siamo nel Trentino, zona di produzione dello spumante Trento Doc, bollicina italiana tra le più raffinate. I quattro, ossia **Giovanni, Malcom, Stefano e Federico** sono tutti enotecnici e due di loro studiano enologia a Trento, per cui sanno dove "mettere le mani". Acquistano l'uva da Giovanni, la vinificano nelle cantine di Stefano e Federico e alla fine stappano uno spumante che tanto piace da volerne continuare e aumentare la produzione al fine di commercializzarlo. Nasce così Etyssa. Attualmente è in commercio Etyssa Cuvée n°1, ossia la prima annata cui seguirà Etyssa Cuvée n° 2 e via elencando. La denominazione deriva da Etis, nome in tedesco antico del fiume Adige, ossia del corso d'acqua che ha contribuito alla formazione dell'orografia e quindi delle condizioni climatiche adatte alla produzione di spumanti metodo classico di alta qualità.

Etyssa Cuvée n°1 Extra Brut (ossia molto secco) nasce unicamente da uve chardonnay vendemmiate nel 2012 e il vino si è affinato sui lieviti per 22 mesi. Le bottiglie prodotte sono 3012.

Località Moia 4, 38121 Trento TN Italia
www.etyssaspumanti.it



LA GRINTA DELLA BIRRA

Cremona e profumata al tartufo

PRENDE IL NOME DALLA mamma di Giotto, la birra artigianale al tartufo prodotta in Toscana dalla Savini Tartufi. Fermenta in bottiglia e possiede 5 gradi alcolici. Nel calice libera una spuma cremosa, al gusto l'aroma è molto calibrato. Da stappare con formaggi erborinati come il Gorgonzola piccante, il Roquefort o lo Stilton.
www.savinitartufi.it



SAKE FRIZZANTE*Bere all'orientale*

IL SAKE che si beve oggi in Italia non è quello caldo e scadente che veniva un tempo propinato in alcune trattorie etniche. Oggi vi sono produzioni che conquistano. Singolare e di grande piacevolezza, è il sake frizzante molto apprezzato in Italia anche dalle signore, come l'Hitotoki che come lo Champagne rifermenta in bottiglia per la presa di spuma. Al gusto è fresco, piacevole. È poco alcolico (8 gradi) ed è molto apprezzato come aperitivo anche se può accompagnare ostriche, frutti di mare, fritti di paranza e dell'orto. Si serve freddo; meglio nel cestello del ghiaccio.

www.truesake.com

**M, L'ECCELLENZA***Avvolgente e profumato*

M, PASSITO di Marzemino della Cantina **San Michele** di Capriano del Colle (BS), è una piccolissima produzione di vino rosso dolce ottenuta da uve marzemino appassite su graticci. Il vino, affinato in barrique, ha sapore avvolgente, vellutato e deciso. È intensamente fruttato, caldo in bocca, dolce e piacevole, perfetto con i dessert.

www.sanmichelevini.it

**DOGLIANI DOCG***Dalla terra delle Langhe*

UN GRANDE VINO che arriva dalle Langhe. A Dogliani – hanno scritto - il frutto non è quello diretto che altrove ti riserva il vitigno imbavagliato da una vinosità monocorde, ma è invece capace di espressioni aromatiche inconsuete, i tannini, nei casi meglio. A Dogliani le capacità evolutive del dolcetto e le sue declinazioni sono diverse: dopo qualche anno di invecchiamento, quando il frutto ha perso di importanza, nel vino affiora una nota minerale e di sottobosco". Per acquistarlo, ci si può rivolgere alla Cantine Poderi Einaudi.

www.ildogliani.it

**ALA ANTICO LIQUORVINO AMARASCATO***Cioccolato e vino, connubio perfetto*

L'ALA, della Casa Vinicola Duca di Salaparuta non è certo una novità, però è tra le bevande alcoliche più indicate ad accompagnare il cioccolato. Non nacque per una logica di marketing, ma come omaggio d'amore da parte del Duca Enrico di Salaparuta alla moglie Sonia cui dedicò un vino per accompagnare il cioccolato, da lei tanto apprezzato. Il liquorvino ha per base un vino siciliano passito, addizionato di infusi di marasca e mandorle amare. www.duca.it

BRUT SPUMANTE*Spumantizzato classico*

LA FALANGHINA è un vino autoctono campano notoriamente fermo, tranquillo. L'azienda Feudi di San Gregorio ha pensato bene di spumantizzarlo utilizzando il metodo classico. www.feudi.it

**TAI ROSSO MONTEMITORIO MEDAGLIA D'ORO**
Dai Colli Berici

UN TEMPO veniva prodotto un vino denominato Tocai. Essendo omonimo di un vino straniero dovette cambiare il nome e quello vinificato in Veneto divenne Tai, nome associato a un vino bianco. Nei Colli Berici è prodotto un Tai Rosso le cui uve hanno la stessa origine del Cannonau sardo e della Grenache francese. Si è tenuto nello scorso febbraio in Sardegna un concorso mondiale di vini prodotti con queste uve (minimo 60%) che ha visto la partecipazione di circa 15 paesi. L'italiano Montemitorio dell'Azienda Dal Maso si è aggiudicato la medaglia d'oro.

