

giovedì 14 marzo 2024: Caminetto al ristorante "Trevisani"

## Marco Bindella: "In viaggio con le bollicine da Nord a Sud"



*Marco Bindella al centro*

"Il vino è una passione che mi entusiasma ogni giorno anche se ultimamente sta diventando un argomento un po' troppo elitario e questo non mi piace". Esordisce così Marco Bindella rivolgendosi ai soci seduti ai tavoli dove flûte, calici, coppe e bicchieri attendono di essere riempiti promettendo, tra profumi, sapori e bollicine, una degustazione sapientemente raccontata e ripartita in quattro atti da un esperto regista. Siamo al ristorante "Trevisani" in piazzale Trento, cornice indovinata a creare la giusta atmosfera sospesa tra curiosità, cultura e passione: la passione per il vino. Dopo il primo atto ci pensa il past president Bepe Saretta a interrompere questa atmosfera, raccontando della sua esperienza, appena di ieri, in Kenia per finire, in calcolata scena, con l'assegnazione di tre PHF ad altrettanti soci che lo hanno aiutato, nella passata annata, a far grande la sua presidenza soprattutto con la splendida riuscita del suo service bandiera: l'igiene dentale nelle scuole primarie. Nell'ordine i tre premiati sono Flavio Tura, Gianni Posocco e Paolo Grendele tra gli applausi e l'approvazione dei soci.





Continua poi, nell'alternarsi dei piatti del "Trevisani", scanditi in crescendo dell'offerta dei vini, la rotonda, vivace Lectio "D.O.C" del nostro Marco.

### **I quattro vini, ma non solo.**

Tocca al **brut Valdobbiadene Nino franco "Rustico"** aprire le danze. È uno spumante Brut prodotto con le uve del vitigno autoctono Glerae realizzato con il Metodo Charmat. Esprime in modo schietto e genuino la migliore tradizione del Prosecco, portando in primo piano ed esaltando gli aromi piacevolmente fruttati dell'uva, con una spuma briosa e cremosa e un sorso fresco e vivace. Un Prosecco di grande bevibilità (e ce ne siamo accorti), molto adatto da degustare in compagnia al momento dell'aperitivo o in abbinamento ad antipasti leggeri e delicati. Il "Rustico" Nino Franco nasce con uve provenienti dai vigneti coltivati nella zona di media e alta collina dell'area di produzione classica del Prosecco. Il clima fresco e ventilato e i terreni di calcarei-argillosi, garantiscono uve dai profili aromatici intensi ed eleganti. Le uve sono pigiate in modo molto soffice e il mosto fiore viene trasferito in vasche d'acciaio (che potete vedere nelle diverse cantine) a temperatura controllata. Le altre fasi e la seconda fermentazione avvengono in autoclave con il metodo Charmat, che permette di preservare tutti gli aromi varietali dell'uva e la sua fresca fragranza fruttata. Il colore è giallo paglierino brillante, il bouquet è caratterizzato da profumi di fiori bianchi, aromi fruttati. Al palato è fresco, con finale piacevolmente sapido.

Il secondo un vino trentino: il **Trento Spumante Dosaggio Zero di Letrari**. Un vino di grande freschezza espressiva, elegante e raffinata, che permette di apprezzare in modo diretto la straordinaria qualità della produzione spumantistica trentina (pensate ai vini più noti Ferrari, Rotari), La cuvée è composta da una percentuale maggioritaria di Chardonnay e da un saldo di Pinot Noir, che provengono da una selezione delle vigne di proprietà. La matura ricchezza del frutto, permette di proporre lo spumante con un dosaggio zero, che sottolinea la dimensione verticale di questo Metodo Classico senza compromessi. Teso e limpido rappresenta perfettamente il territorio di appartenenza. Il Dosaggio Zero è prodotto da uno dei nomi più importanti della denominazione Trento Doc. La cantina Letrari ha sede a Rovereto e possiede una ventina di ettari coltivati soprattutto nello splendido territorio della Vallagarina. Un'area particolarmente vocata alla viticoltura per i terreni d'origine morenica e per un clima fresco e soleggiato, sempre ventilato grazie all'Ora del Garda, che risale nel pomeriggio la valle dell'Adige. Al termine della vendemmia, i migliori grappoli di Chardonnay e Pinot Nero sono avviati separatamente alla fermentazione, che si svolge in serbatoi d'acciaio. Dopo alcuni mesi di affinamento, i vini base sono assemblati per creare la cuvée definitiva. La seconda fermentazione si svolge in bottiglia secondo il Metodo Classico, con una sosta sui lieviti di almeno 24 mesi.



In mezzo ci sta una breve, simpatica digressione autobiografica di Marco diventato esperto e venditore di vini in Bassano "nel mondo della grappa": prima l'Istituto Agrario, poi deciso di non lavorare nel negozio di famiglia, diventa carabiniere, allenatore di calcio, quindi si appassiona al mondo del vino, gestisce vari negozi fino a rappresentare diverse aziende vinicole a partire dalla vicina Breganze fino all'estrema Australia

Un'altra digressione: questa volta sui bicchieri, con una malcelata disapprovazione dei bicchieri preparati ai tavoli. Sì, perché nel caso del prosecco il bicchiere, ad esempio, deve per forza permettere di godere dei profumi del vino e non consentire alle bollicine di disperdersi velocemente, una volta venute a contatto con l'aria. In sintesi, il giusto calice deve essere una sorta di mix tra flûte e coppa.

E ancora sulle bottiglie:

È meglio conservare le bottiglie di vino coricate o in verticale? Dipende ovviamente dal tipo di vino, ma soprattutto dal tipo di chiusura della bottiglia. Per i vini con un tappo di sughero naturale, si consiglia di conservare le bottiglie in orizzontale, quindi sdraiate, soprattutto se si vuole conservarle per un lungo periodo di tempo. Conservando la bottiglia in verticale, infatti, il sughero non riceve abbastanza umidità e tende così a seccarsi, diventare poroso e quindi permeabile. Questo potrebbe portare il vino ad ossidarsi e renderlo praticamente imbevibile. Uno stoccaggio orizzontale assicura che il tappo sia sempre a contatto con il vino e rimanga impermeabile all'aria grazie all'umidità.

E siamo al terzo vino: il **Franciacorta Alma di Bellavista**. È una garanzia di qualità assoluta, caratteristica e simbolo di quelle terre che si protraggono dal Lago d'Iseo fino a toccare le prime colline della Pianura Padana. Lì nel cuore della Franciacorta dove la cantina Bellavista, con i suoi 190 ettari e il suo glorioso passato, è una delle realtà più storiche e famose del territorio. Alma è Bellavista e Bellavista è Alma. Si tratta di qualcosa di eccezionale, non tanto per essere prestigioso e importante, ma perché incarna l'essenza della cantina, vanto di una terra in cui la famiglia ha poste le radici, proteggendole e amandole. Si tratta quindi di un'etichetta del cuore, che come pochi altri riesce esprimere la pura e autentica tradizione della famiglia. Il Franciacorta Brut Grande Cuvée Alma Bellavista nasce dall'unione di oltre trenta selezioni, provenienti da un centinaio di terreni sparsi per tutta la zona. Ottenuto da un 77% di Chardonnay, 22% di Pinot Nero e 1% di Pinot Bianco, l'affinamento di 36 mesi sui lieviti gli conferisce sentori delicati, regalando l'impressione di una bollicina perfetta per ogni occasione di festa e, al tempo stesso, capace di adattarsi meravigliosamente a tutto pasto.

E infine l'annunciata sorpresa. Dopo i classici "mostri sacri" delle bollicine di Valdobiadene, della Vallagarina e della Franciacorta, ecco **l'Etna Spumante brut blank de noir della Sicilia**, dell'area dell'Etna, un luogo incontaminato in cui la fertile terra vulcanica crea le condizioni ideali per la coltivazione di pregiati vigneti.

Tipologia: bianco, bollicine, uvaggio **Nerello Mascalese**, luogo di produzione comune di Mascali – terreni vulcanici a 500 metri s.l.m. Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati. Affinamento: metodo classico, per almeno 30 mesi sui lieviti. Giallo intenso con riflessi verdognoli. Al naso: Bouquet fine ed elegante. Note di crosta di pane e floreale evoluto. Al palato: elegante, fine e persistente.

molto altro ha raccontato il nostro Marco Bindella, ma lo scrivente ne ha perso le tracce, sarà per la prossima volta

(m.p)