

28 gennaio 2012

Passo dopo passo, senza fretta, la Fattoria La Rivolta di Torrecuso ha ampliato la sua gamma, portandola con questo Ellenikos a quota dieci etichette, tutte di livello, quantomeno, buono. Come è facile capire, il nome rivela l'identità della base di questo gradevolissimo spumante prodotto da uve greco allevate nel comune di Torrecuso. Una scelta, quella appunto di puntare sul greco piuttosto che sulla più diffusa, in zona, falanghina, che, in base alla mia memoria gusto-olfattiva, condivido pienamente. La preparazione della base avviene appunto all'ombra del Taburno sotto la vigilanza di Vincenzo Mercurio. La spumantizzazione, secondo il metodo Charmat lungo, viene, invece, effettuata a Conegliano Veneto: un classico. Ma entriamo subito nel merito. Il vino è di colore paglierino, risulta brillante e presenta un perlage formato da bollicine piccole, fitte e composte. Un dettaglio, direte. Certo, ma non è forse la qualità sintesi di dettagli? Del resto, nel panorama sempre più affollato delle bollicine regionali, il menzionato dettaglio è tutt'altro che scontato. Al naso rivela la propria originalità. Il quadro aromatico è infatti abbastanza complesso. Si colgono penetranti sentori di fiori bianchi, aromi di pera, di agrumi, e, solo in sottofondo, note di lievito. In bocca conferma i pregi già descritti. L'Ellenikos è infatti morbido, cremoso, secco, soprattutto, fresco. Notevole, considerata la tipologia, la persistenza. la chiusura è pulita. Evidentemente se molte aziende decidono di realizzare, anche se in quantità limitate, uno spu-

Un brindisi per unire il Taburno a Conegliano Veneto

Ellenikos, lo spumante che «parla» in greco

Bollicine di qualità da «La Rivolta»

mante da uve autoctone, vuol dire che esiste una domanda da soddisfare. Rivedo dunque, parzialmente, la convinzione più volte espressa in passato, secondo la quale la specializzazione sarebbe migliore della tuttologia. Probabilmente la spumantizzazione delle nostre uve, contribuisce a farne apprezzare le caratteristiche e la versatilità. Abbinamenti. Dopo aver effettuato l'asettica, cioè senza supporto alcuno, degustazione, ho continuato a bere l'Ellenikos su dei crostini con filetto di branzino affumicato, dunque, su un cibo delicato, ma allo stesso tempo ben caratterizzato dal punto di vista aromatico e persistente. Esame superato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

il vino della settimana



				
Insufficiente	Sufficiente	Buono	Molto buono	Eccellente

Ellenikos
vino spumante brut
Fattoria La Rivolta
Contrada Rivolta
Torrecuso
telefono 0824-872921
uvaggio:
greco 100%
bottiglie prodotte:
7.000 circa
enologo:
Vincenzo Mercurio



Prezzo indicativo
in enoteca: **10 €**

VALUTAZIONE

