

**Più**  
A tavola

# Corte di Francia

## Grandi vini d'Oltralpe

di Isabella Radaelli



Degustazione  
con la delegata Ais  
Marina Salada

**Guido Invernizzi e Marina Salada** e la sala di palazzo Pallavicino che ha ospitato la degustazione

Una degustazione molto interessante quella organizzata dalla delegata Ais Cremona **Marina Salada**, tenutasi nel suggestivo salone di palazzo Pallavicino. Il fil rouge che ha legato i sei vini presentati è stata la pulizia, la finezza e l'eleganza. Le sei bollicine assaggiate, suddivise in tre italiane e tre francesi erano: Montedelma Saten, Pannier Brut, Mosnel EBB 2006, Bouvet Tresor millesimato 2007, Alta Langa Serafino Zero e Taittinger millesimato 2004. La degustazione in crescendo è partita con il Montedelma Saten della vicina Franciacorta, 90% chardonnay e 10% pinot bianco, una bollicina semplice, pulita, dal profumo delicato, idea-

le come aperitivo. Si è passati in territorio francese con lo champagne Pannier Brut, frutto di tre uve nobili: chardonnay, pinot meunier e pinot noir, ottima persistenza aromatica, caratterizzato da aromi franchi e fini, mélange elegante di fiori e di frutta, dal gusto rotondo e pieno derivante dalla freschezza della base minerale, eccelso come aperitivo. Con il terzo vino, il Mosnel EBB 2006, si è tornati di nuovo in Franciacorta, premiato come miglior spumante 2011 dalla Guida dell'Espresso, 100% chardonnay, sapido e persistente, armonico e di spessore, una bollicina aristocratica e dall'eccellente equilibrio. La degustazione è proseguita con un

crémant de Loire, il Bouvet Trésor millesimato 2007, Harrods, il noto magazzino di lusso di Londra l'ha classificato come la più sofisticata bollicina del mondo, prodotto da vitigni chenin e chardonnay che gli conferiscono una struttura delicata ed elegante, dall'aroma caratteristico di quercia giovane ben amalgamato al tannino. La penultima bollicina proposta è arrivata dalle Langhe, Alta Langa Serafino Zero, uno spumante metodo classico ottenuto per l'85% da uve di pinot nero e per il 15% da uve chardonnay, con un bouquet delicato e armonioso con sentori di lievito.

Si tratta di una riserva particolare denominata 'Zero' per-

ché nella sboccatura non viene utilizzato il 'liqueur d'expédition' in quanto il 'dosage' è effettuato solo mediante aggiunta del vino originale. Conclusione in bellezza con lo champagne Taittinger millesimato 2004, blend di chardonnay (50%) e pinot nero (50%), un notevole equilibrio tra raffinatezza, eleganza e delicatezza, una tavolozza di aromi ricca e armoniosa che ha entusiasmato tutti i degustatori presenti. La serata è stata condotta dal relatore Ais **Guido Invernizzi**, medico chirurgo di Novara con la passione del vino: chiamarlo sommelier è riduttivo. Invernizzi, preparatissimo in questo campo, oltre a girare l'Italia come commissionario Ais è un grande esperto di vitivinicoltura internazionale. Ha presentato la degustazione in modo vivace, simpatico e comprensibile coinvolgendo tutti i presenti alla scoperta del nettare degli dei: il vino. ■