

La Vetrina del Gusto

TASTE VIN

VINI DEL MONDO

IL PRODIGIO DEI PENEDE'S

Spesso la bontà di un vino è influenzata dalla magia del momento. Così mi parve quando, due anni orsono, degustai uno dei più caratteristici bianchi dei Penedès, la zona principe della produzione enologica iberica, alle pendici dei Pirenei. Quella sera mi trovavo infatti a cenare su una terrazza della "Venezia della costa catalana". Mi riferisco ad *Empuriabrava*, ridente porticciolo turistico che per adeguarsi alle esigenze dei visitatori estivi amanti delle barche si è proteso nel suo sviluppo urbanistico con una serie infinita di canali. L'effetto magico è quello della suggestione dello sciabordio dei flutti appena mossi da yacht di medio bordo e piccoli cabinati, senza però l'incanto romantico delle gondole e degli edifici d'epoca. La compagnia di una fanciulla dalla chioma di seta dorata e dagli occhi corruschi e affusolati come smeraldi a goccia certo può aver influenzato i giudizi entusiastici su quella bottiglia... Ma quando sono venuto a sapere che il profluvio di delicate e aulenti uve che avevo degustato aveva vinto una *Medaglia d'Oro all'International Challenge 2006 in Francia* ho capito che ne avrei potuto decantare le virtù senza alcuna remora.

Vina Esmeralda è un'esplosione di emozioni fruttate e di aromatiche sensazioni. Me ne innamorai al primo sorso e, estasiato da tale armoniosa intesa con le mie pretenziosesettesepapillari, afferrai subito la bottiglia per scorgere nell'uvaggio il segreto di tanta leggiadria di gusto e forza di sapori. Eccezionale: 85 per cento di uve *Muscatel* arroventate dal sole delle "desertiche" colline penedesiane, 15 per cento *Gewürztraminer*. Per fortuna non era



VINA ESMERALDA,
IL PRODIGIO DEI PENEDES

accanto a me l'acuto enologo della celebre azienda spagnola Torres ideatore di quel connubio idilliaco, forse mi sarei scordato - per un istante - della venusta commensale per celebrare la sua geniale invenzione.

Due settimane di fermentazione in acciaio, acidità 5,5 per mille, per un corpo leggero di 11,5 gradi alcolici, colore giallo paglierino scarico. Dapprima sprigiona un'impressione seducente, con ben definiti e ricchi aromi di profumate uve muscatel (lo stesso vitigno da cui al di là dei Pirenei nasce il celeberrimo *Muscat de Rivesaltes*, ma questa è un'altra storia...). All'olfatto fa percepire sentori sottilmente floreali e spiccate note di frutta, di pere mature e di spezie dolciastre come zucchero vanigliato. Al palato, fresco e livellato, con la pienezza aromatica e la lieve ombra amabile tipica di *Muscatel* e *Gewürztraminer* rivela nuances di cinnamomo e chiodi di garofano. Ideale con antipasti di mare, in salsa o con avocado, bene pure con prosciutto e melone.

Parsifal