

# La Vetrina del Gusto

LA CANTINA DI DIONISO

## IL SAUVIGNON CHE INCANTA INVECCHIANDO

Davvero apprezzabile, per un vino importante che nasce in una delle cantine migliori del mondo, che si produca anche la mezza bottiglia capace di soddisfare una duplice esigenza: quella di una coppia che al ristorante desidera cambiare tipologia tra una portata e l'altra o quella di un partner che cena con una donzella astemia. Ahimè m'è toccata la seconda circostanza e vi giuro che se non fosse stato per gli occhi fatati, l'avvenenza callipigia e la giunonica esuberanza della scollatura certo avrei rifuggito colei che non ama il frutto dei pampini...

Tant'è che in un ristorante dalle buone etichette mi avventurai nel saggiare la maestria di Gaja. Lo feci con quel vino Sauvignon che è tra i miei bianchi preferiti. Lo stupore fu oltre le più rosee attese poichè l'Alteni di Brassica ben incarna la finezza fruttata e freschezza floreale che cela nel nome. Alteni erano infatti alcuni tipi di viti piemontesi (ormai quasi del tutto scomparse) tenute alte e sostenute da tutori vivi, come olmi, aceri, salici. Nella terra *altenata* erano spesso associate tre colture: vite, cereali e albero tutore. Forse per *metonimia* il termine fu quindi utilizzato



UNA BOTTIGLIA DI ALTENI DI BRASSICA: IL SAUVIGNON BLANC LANGHE DOC TRA I BIANCHI DI SPICCO DELLA PRODUZIONE DI ANGELO GAJA

anche per indicare i piccoli muretti di pietra che dividevano i frutteti. Brassica (o colza) è invece una pianta delle Brassicacee dai fiori gialli che ricoprono i vigneti in primavera. All'inventore di questo Langhe Doc che attinge ai vitigni abbarbicati sugli ubertosi colli langaroli che ondeggiavano sinuosi tra Barbaresco, Alba e Serralunga, andrebbe un premio per la poesia denominativa ancorchè per l'eleganza signorile del vino che nulla ha da invidiare a tanti rossi con la sua spiccata vinosità che gli dona 14 gradi, un grande corpo e notevole longevità (sagacemente protetta con una minima dose di bisolfiti). Fermenta in serbatoi d'acciaio per quattro settimane prima di formare la sua struttura per 6 mesi in *barriques* (dove completa la fermentazione malolattica).

Eccolo quindi pronto ad essere delibato per un incanto di suprema finezza o anche capace di invecchiare per 12-15 anni. Gli aromi eleganti sprigionano sentori di pesca e vaniglia: in una perfetta simbiosi la componente fruttata lascia la bocca imperlata di freschezza, tenendo a bada l'irruenza del corpo e facendo percepire appena l'acidità perfettamente integrata che dà a questo vino sia longevità che finezza. «Lasciatemi dire subito che ritengo che i bianchi di Gaja siano i migliori d'Italia e, per estensione, tra i più eleganti vini bianchi del mondo» ha vergato entusiasta John Mariani sulla rivista Bloomberg Muse News. Come dargli torto?

Mr Angelo Gaja... Une autre fois, chapeau!

Parsifal