

La Vetrina del Gusto

TASTE VIN

FRANCIA

BANYULS, L'AMICO DEL CIOCCOLATO

di Otello Facchini

Quando, nel lontano 1285, Arnaldo di Villanova cavaliere templare, medico e dotto, futuro rettore dell'Università di Montpellier, riuscì a ottenere l'alcool dal vino distillandolo da un'antica ricetta araba, vide la luce il *vin doux naturel*. Arnaldo scoprì che aggiungendo alcool al vino-mosto si poteva interrompere la fermentazione, lasciando che il vino conservasse una parte di zuccheri naturali ed evitando che si tramutasse in aceto. Con questo metodo che viene detto *mutage* assicurò ai vini dolci naturali un successo enorme durante il Medioevo e nei secoli a venire.

Banyuls è una denominazione del Roussillon, estremo sud-ovest della Francia, al confine con la Spagna. Gli abitanti si sentono catalani, poiché parlano un dialetto catalano ed ovunque sventolano bandiere a strisce gialle e rosse. Il paesaggio è bellissimo, con alte e ripide colline che digradano verso il mare. Il clima è molto caldo e asciutto e ciò permette un'ottima maturazione delle uve. I vitigni più coltivati per il Banyuls sono la grenache nera e la grenache bianca e grigia che devono essere almeno il 75% per la denominazione *grand cru*; si usano anche varietà come il carignan, il macabeu e il muscat. La superficie totale dei vigneti a Banyuls è di 1600 ettari; la produzione di uva sui terrazzamenti è bassa e normalmente non supera i 20 ettolitri

VINI DAL MONDO

SCHEMA TECNICA

NOME **BANYULS GRAND CRU 1999**
PRODUTTORE **COOPERATIVE L'ETOILE**
ZONA DI PRODUZIONE **ROUSSILLON - FRANCIA**
MICROZONA **BANYULS SUR-MER**
VITIGNI **GRENACHE NERA, GRENACHE GRIGIA, CARIGNAN**
GRADAZIONE ALCOLICA **17 % VOL.**
ABBINAMENTO **FORMAGGI ERBORINATI, DESSERT AL CIOCCOLATO O CIOCCOLATO IN PUREZZA, VINO DA MEDITAZIONE CON FRUTTA SECCA**

NOTE ORGANOLETTICHE

ASPETTO **COLORE ROSSO ARANCIATO**
PROFUMO **MOLTO INTENSO, AMPIO CON NOTE DI ZUCCHERO FILATO, CONFETTURA DI MARASCA, BURRO FUSO, FICHI SECCHI, NOCI; NOTE SPEZIATE DI VANIGLIA, CANNELLA, LIQUIRIZIA**
SAPORE **IN BOCCA E' DOLCE, CALDO, MORBIDO ED ELEGANTE CON UN FINALE LIEVEMENTE TANNICO**

per ettaro. Il Banyuls viene prodotto come il Porto e cioè con l'aggiunta di acquavite per fermare la fermentazione del mosto. I vari tipi di Banyuls si differenziano per quanto concerne l'invecchiamento: per il Banyuls occorre minimo 1 anno di affinamento in botte; per il Banyuls *grand cru* occorrono 30 mesi di affinamento, sempre in botte mentre i *ri-mage*, dopo un breve passaggio in botte, vengono imbottigliati e invecchiati in bottiglia come i Porto *vintage*.

Una peculiarità del Banyuls è il cosiddetto aroma di "rancio", che si sviluppa dopo un lungo periodo di invecchiamento ossidativo (15/20 anni) e ricorda sentori di mallo di noce non maturo. Gli abbinamenti possono essere molteplici: freschi, come aperitivo, specialmente i bianchi secchi. I Banyuls più dolci bianchi o rossi accompagnano degnamente il *foie gras* o piatti di carne cucinati con frutta a bacca rossa, sono ideali per formaggi e con dessert al cioccolato; infine i Banyuls più evoluti possono essere bevuti come digestivi o vini da meditazione.

BANYULS - nella pagina accanto: una bottiglia di Banyuls grand cru del 1999 che può fregiarsi dell'ambita **Macon Médaille d'Or** ottenuta al **Concours des Grands Vins de France 2006**, importata da **Tre Archi Distribuzione** - via Novara 108 Oleggio (No) tel. + 39 (0) 321 992338 www.trearchi.com

FRANCIA

TASTE VIN

