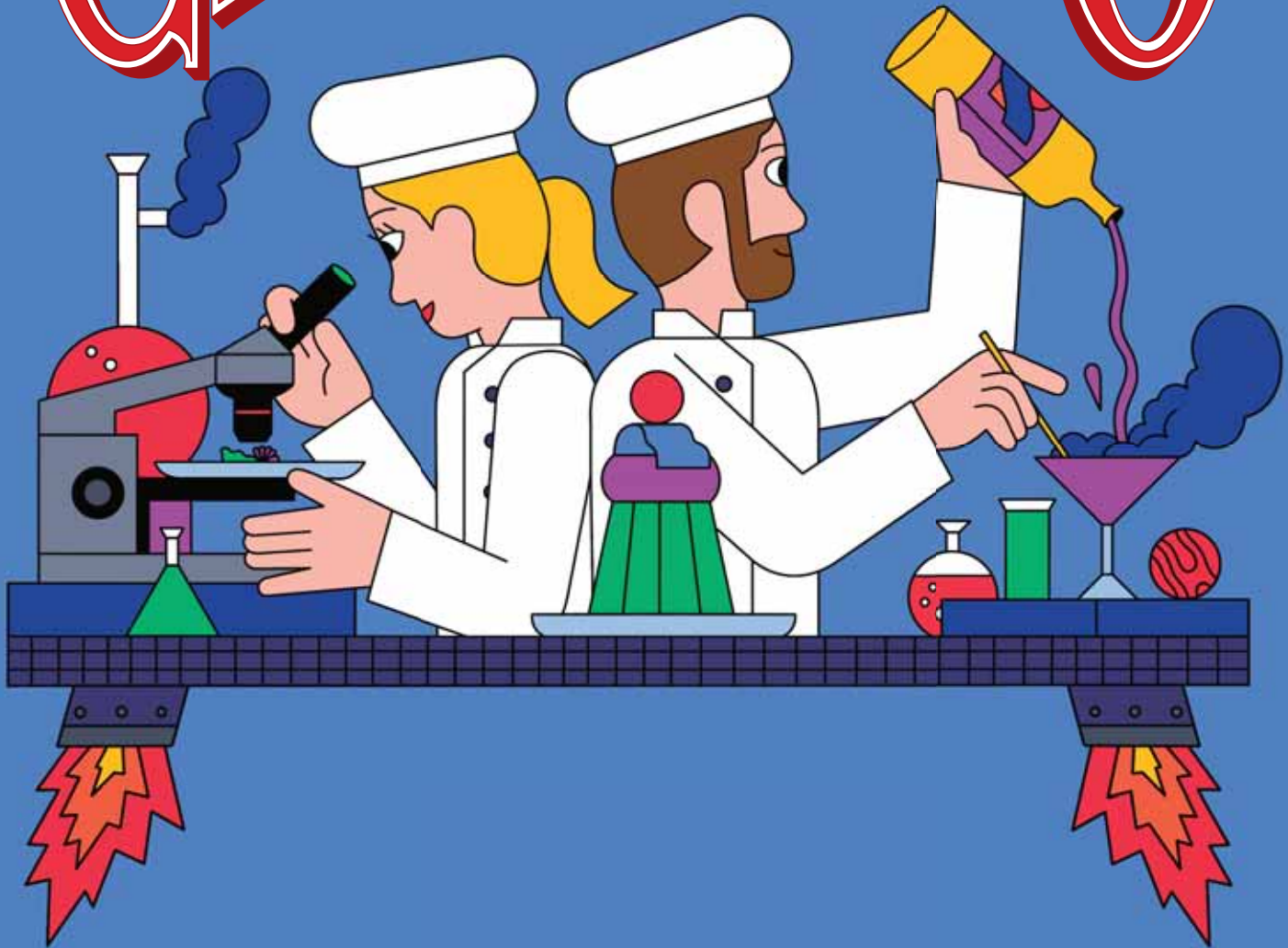


GAMBERO ROSSO®



LABORATORI, ESPERIMENTI,
RICERCHE E INVENZIONI.
MA SONO
CHEF O SCIENZIATI?

40 ANNI DI ORNELLAIA

MINIGUIDA MANTOVA

IL GIAPPONE PIÙ AUTENTICO

GRANDI CHEF: MORENO CEDRONI



anno 29 numero 339 - mensile aprile 2020 - 4,90 euro - gamberorosso.it

Solo su
sky | Canale
412

Biso, nessun filtro e grande carattere

Da Tenuta La Cà un vino «col fondo» che affina sui lieviti e nel nome s'ispira a un ricordo d'infanzia

Su Instagram spopola l'hashtag #no-filter, per descrivere le foto «al naturale», senza filtri che ne alterino l'autenticità. Ebbene, la stessa descrizione si potrebbe usare per i vini rifermentati. La pensano così i fratelli Aldo e Pietro Giambenini di Tenuta La Cà, sulla riva veneta del lago di Garda, che hanno utilizzato il Corvinone, varietà dall'animo profondamente veronese, per dar vita a Biso, il loro rifermentato.

Produrre un rifermentato significa raccolta anticipata, prima fermentazione, eventuale affinamento (rigorosamente senza solfiti) e seconda fermentazione in bottiglia. Fin qui il processo di produzione è lo stesso di un metodo classico. Che cosa cambia, allora? Che nel caso dei rifermentati manca il processo di sboccatura, che esclude l'utilizzo dello «sciroppo di dosaggio» (quello che i francesi chiamano *liqueur d'expédition*). È questo passaggio a determinare i residui zuccherini e di conseguenza la denominazione del vino: dosaggio zero, extra brut, brut e così via. Nel caso del rifermentato, l'impossibilità di usare solfiti, di effettuare la sboccatura e di dosare fa sì che il prodotto finito diventi l'interprete sincero del suolo, delle varietà utilizzate e dell'andamento della fermentazione. Un vino senza filtri, insomma.

Nel caso di Biso, i fratelli Giambenini hanno anticipato la raccolta alla terza settimana di agosto per assicurarsi un'acidità decisa. I grappoli, vendemmiati rigorosamente a mano, sono stati poi selezionati e caricati in pressa interi, ovvero completi di raspo, e lì sono rimasti a macerare per un periodo breve, circa due ore. Il mosto generato ha fermentato in acciaio a temperatura controllata, per poi maturare sulle sue fecce fini, senza solfiti aggiunti, per otto mesi. Prima di mettere in commercio il vino, i Giambenini hanno poi atteso altri dodici mesi, durante i quali il vino, in posizione verticale, è stato lasciato ad affinare sui propri lieviti. Una pratica inusuale, quest'ultima, per un vino «col fondo»



(così vengono chiamati nella zona del Prosecco i rifermentati, solitamente tra i primi ad essere immessi sul mercato dopo la vendemmia). «Il vino ci sembrava incompleto», spiega Aldo Giambenini. «Avevamo intuito che necessitava di tempo per raggiungere il suo stato espressivo ideale».

Quel «fondo» caratteristico di Biso è anche all'origine del suo nome, lega-

to ai ricordi d'infanzia dei suoi ideatori. «Quando andavo sul Garda con mio nonno - racconta Pietro - e il panorama al tramonto era velato da un po' di foschia, lui diceva 'Pecà che che sia biso', cioè 'Peccato che ci sia foschia'. Quando ho visto il rosa del nostro rifermentato, reso torbido dai lieviti, mi sono ricordato di quei momenti, di quello spettacolo: da lì la scelta del nome».

Di colore rosa antico, Biso esprime al naso sentori floreali e agrumati. Il palato racconta la ricchezza minerale dei suoli morenici: la sapidità, e insieme a essa i sentori di pompelmo e lampone, rendono questo vino divertente da bere e versatile nell'utilizzo e negli abbinamenti. Un titolo alcolemico di appena 11,5% assicura una beva facilissima. Biso è stato prodotto in sole 3300 bottiglie, che daranno il meglio bevute d'estate.