

ITALIA MONDO

LA GUIDA AI VINI

CHAMPAGNE



Fine e solare, teso e complesso, dosato al minimo esprime tutto lo stile del brand



EMILIA ROMAGNA



È da 46 anni in vigna la casa fondata da Enzo e condotta ora da Maria Livia



Maison Paillard, debutto con prova d'artista del Blanc des Blancs 2015

Solo Grand Cru, etichetta firmata Jeff Kowatch

di Antonio Paolini

Cielo azzurro e sole caldo (non una novità di questi tempi, lo sappiamo bene) sulla terrazza romana che Alice Paillard e la sua squadra (in prima fila, sorridente, il distributore e socio Luca Cuzzoli) hanno scelto per il debutto italiano della nuova creatura della maison fondata da papà Bruno.

Ma, al di là della lunga estate calda che sta mettendo a dura prova Italia ed Europa occidentale, stavolta cornice e colori sono esattamente in sintonia col protagonista. È il Blanc des Blancs 2015 che debutta, solo uve da Grand Cru (il top della classificazione dei vigneti in Champagne) e, in accordo pieno allo stile della casa così come si è delineato nella sua parabola storica, interventi al minimo, a cominciare dal dosaggio: solo 3 grammi, la fascia bassa dell'Extra Brut, e spazio alla voce libera di annata e vino.

Annata, la 2015, certo non lineare, con riserve idriche, garantite dalle piogge di fine 2014 e dei primi mesi successivi, divenute preziose man mano che l'alternanza di quelli successivi è andata a sfociare nell'ormai quasi inesorabile periodo di calore e siccità cui i mutamenti climatici ci stanno ormai abituando.

Spiega, al solito con sorridente proprietà, Alice: «Il gioco da noi non è mai quello di imporsi al millesimo, ma lo sforzo di interpretarlo e "aiutarlo", per così dire, a rivelarsi». E a farlo in modo che il culmine del processo (che a sua volta non è che l'inizio di una nuova fase potenziale di evoluzione) si manifesti dieci anni dopo la raccolta. Perché il '15 B. de B. targato Paillard, ovviamente 100% Chardonnay, un quarto delle basi, come al solito, vinificato in legni piccoli esauti e non impattanti se non dal punto di vista "fisico", poi sette anni sui lieviti e due di bottiglia per completare l'armonizzazione, non vede la luce (leggi: mercato) prima che sia trascorso il decennio. A solennizzare il valore di vino e processo, la scelta (anch'essa ormai consolidata) della casa di legare a ogni edizione del vino il lavoro di un artista che ne disegna l'etichetta. Claim e punto dei propositi: "fare della vita... un'opera". Prescelto per firmare artisticamente il 2015 Jeff Kowatch, sessantenne californiano da



Sopra al titolo Alice Paillard qui la bottiglia Bruno Paillard

tempo trasferitosi in Europa, in Belgio, dove il suo lavoro sul colore, partito dalla scuola astratta "made in Usa" (da Rothko in avanti) ha incontrato quello della grande scuola fiamminga e si è tradotto nell'uso di ricche speciali di oli vegetali recuperate dal passato e rielaborate dallo stesso Kowatch.

E se «profondità e trasparenza» sono le parole chiave del suo lavoro, possono tranquillamente essere applicate alla classe dello Champagne che il suo lavoro istoria su ogni bottiglia. Debutto classicamente floreale, poi una lunga scia, complessa quanto elegante, e trama avvolgente ed elegante, ma estesa e allungata da evidenti, preziose spinte acide. Solare, senza un refolo d'afa. Già in perfetta forma ma pronto, nel tempo, a stupire ancora.

Manicardi, oltre gli aceti ecco anche i vini: Grasperossa nel cuore

Un festoso Vino della Casa e il cru Cà del Fiore

Se dici il nome è ovvio che una robusta maggioranza lo associ al volo alle preziose ampolline contenenti l'oro liquido di Modena: il Balsamico Tradizionale e il poireto della ltania degli aceti. Del resto, il lavoro iniziato da Enzo Manicardi (da quasi un mezzo secolo) e continuato dalla famiglia, con la figlia Maria Livia in prima linea e suo figlio Alberto ora a coadiuvarla, ha fatto centro. E dato fama al brand. Ma proprio al fondatore si deve anche la scelta (appassionata e proseguita con impegno dai nuovi attori) di far vino. E dove se non a Castelvetro, patria del Grasperossa? È lì che Manicardi acquista nell'80 terra e vara il progetto, raccogliendo nell'83 le prime uve.

Cuore (e spina dorsale) della gamma aziendale restano, come detto, gli aceti nelle varie declinazioni: con ovvio spartiacque tra Dop e Igp e, per questi ultimi, scala in ascesa di complessità dai "triangolari" ai seduttivi invecchiati "etichetta Bronzo". A guidare il defilé dei Tradizionali sono invece l'"oltre 12 anni" e il regale "oltre 25". Ma anche il vino, pur se con misurato plafond, ha catalogo ben articolato.

Si va dal Pignoletto (alias Grechetto Gentile) e un Brut charmat al Lambrusco (l'attaccamento ai quali è ribadito anche dall'adesione al gruppo dei Custodi del vitigno, team di aziende impegnate a esaltarne e sbanizzare immagine e reputazione, e felice protagonista di recente, con successo esemplare, di "Abruzzo in Bolla", la kermesse annuale che L'Aquila dedica alle bolle di qualità).

Tre le etichette su cui la cantina (attualizzata a dovere nei contenuti tecnici) punta con più evidenza: il Fabula, l'ammiccante Vino di Casa e il cru Vigna Cà del Fiore.

È un Grasperossa allevato in posizione specialmente favorevole quest'ultimo, punta di diamante della produzione. Uve (d'ultima annata) maturate a 300 metri di quota, macerazione ragionata, autoclave, residuo zuccherino (sui 12 grammi) che sa volutamente (parola che ritorna) di tradizione, alcol contenuto (oggi un vantaggio), piacerà agli amanti del Lambrusco di Castelvetro più classico e farà bene il suo anche a tavola, come da copione.

Ricerca di delicatezza invece per il



Fabula, nato con dedica a "lady Veva" (all'anagrafe Ginevra), moglie del fondatore, blend in abito rosa di Lambrusco e Pignoletto vinificati entrambi in bianco (senza macerazione cioè), anch'esso lavorato in autoclave e dal tocco di morbidezza assai più evidente.

Anima conviviale dichiarata infine per l'altro Grasperossa Doc, il Vino della Casa, etichetta ammiccante a convivere in trattoria o eno-osteria e festosi pranzi di famiglia o tra amici. Sosta ragionata sulle bucce, a estrarre quanto serve per renderlo da... tortellino, grigliata e (se capita) zampone, ma alcol anche qui contenutissimo (11 gradi appena) che invita al secondo calice. E residuo fissato su quel tanto che basta a bilanciare il ben noto "grip" tipico dell'uva madre.

A.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sopra il titolo aceti etichetta bronzo e qui due vini Manicardi