

Gusbourne Estate English Sparkling Wine

Se Giovanna d'Arco sapesse...

di Samuel Cogliati

Sesto San Giovanni – aprile 2012

È quel genere di incontri salutari che spazza in un colpo solo tanti pregiudizi e tanta retorica. Quella retorica che parla di terroir dove non c'è – come in tanti champagne industriali – ma che al tempo stesso sopravvaluta la nozione stessa di cru, quanto meno per alcuni vini, come gli spumanti, in cui tecnica e peculiarità gustative schiacciano molte cose. Se è innegabile che per farsi un'opinione credibile occorrerà più di una singola annata, bisogna ammettere che gli *English sparkling wine* di Andrew Weeber sono un'abbacinante sorpresa. E ciò che scrive l'importatore Mario Galleni sul suo sito è stato – guarda caso – anche il mio primo pensiero di fronte al calice di Blanc de blancs 2007: non si rimpiange la Côte des blancs (peraltro zona un po' sopravvalutata).

Gli spumanti metodo classico prodotti ad Appledore, nel Kent, Inghilterra meridionale, a 51 gradi di latitudine nord, su pendii esposti a sud a 20/30 metri di altitudine, dovrebbero far riflettere diverse maison di Champagne. Non è un caso che – come si sussurra con imbarazzo in Francia – con il surriscaldamento climatico, alcune di esse stiano curiosando Oltremania alla ricerca di terroir per chardonnay, pinot e meunier. Augurandosi che non li martorino come hanno fatto su ampia scala nella Marne.

Ad ogni buon conto, Mr Weeber il vino l'ha già fatto, e promette di estendere la tenuta su decine di ettari, per ampliare un'incoraggiante produzione di *méthode anglaise* (occholino ironico verso gli odiosamati cugini: «we are proudly English, and moreover, we are proudly Kentish», sottolinea). Oggi, Gusbourne Estate coltiva circa 20 ettari e produce tre cuvée: un blanc de blancs 100% chardonnay; un brut reserve da chardonnay, pinot noir e pinot meunier; un rosé da assemblaggio dei tre vitigni.

Il nostro incontro con questi vini è stato segnato da un duplice preconconcetto. Dapprima, aspettative molto modeste, inclini a pensare che nel Kent si potessero ottenere solo vinelli aciduli e sgraziati. Poi, forse un po' di eccessiva benevolenza, dovuta all'ammirazione per una sfida vinta. Alla lunga, infatti, l'esilità del succo vinoso e l'abile “gioco di mano” del vinificatore finiscono per manifestarsi (anche se il brut reserve regge benissimo la prova a bottiglia aperta). Per farci un'idea più attendibile ci vorranno tempo per sedimentare le riflessioni, l'opportunità di riassaggiare i 2007, in attesa con molto interesse dei prossimi millesimi.

La degustazione

Brut Reserve Gusbourne Estate 2007

Colore dorato leggero, con lievi sfumature ramate; perlage abbondante.

Naso fermentativo e fruttato, abbastanza grasso, sulla mela grattugiata; ricorda il sidro per fragranza e una certa qual rusticità (orzo, chiodo di garofano). Qualche nota di erbe amare, una lieve tostatura per nulla invasiva. Profilo relativamente ruspante.

In bocca l'impatto è succoso, dritto, puntuale, godibile e pulito. Lo sviluppo è piuttosto teso nella sua carnosità.

Sapido, dinamico, capace di coprire tutta la bocca. Possiede una carbonica cremosa.

Appena sfilacciato il finale, dove l'acidità tende a isolarsi dal resto della struttura; ma l'armonia complessiva non ne soffre e il vino conserva una sua definizione.

Meno coerente del Blanc de blancs tra naso e bocca. La bocca è di convincente compattezza mentre il naso patisce un po' di rusticità di mela. Comunque la beva è completa e piacevole, speziata e reattiva. Vino completo e polposo; il tono "bucolico" è il suo punto debole, specie nel finale. Dosaggio saggio e integrato.

Tiene bene a bottiglia aperta, anche se a tavola non si rivela altrettanto efficace e paga un po' dazio alla mancanza di una vera grazia.

[chardonnay 46%, pinot noir 41%, pinot meunier 13%; viti di circa 7 anni; vinificato 90% in inox e 10% in barrique, poi 3 anni sur lattes; malolattica svolta; dosaggio 7 grammi]

Blanc de Blancs Gusbourne Estate 2007

Paglierino carico; perlage abbondante e intenso, mediamente fine.

Naso fresco e puntuto, sulla frutta e con chiari sentori fermentativi. Ha una docile cremosità e una speziatura piuttosto elegante. L'impatto complessivo è di una certa finezza. Molto vicino allo champagne, e non inferiore a diversi Côte des blancs.

In bocca la parte vegetale-linfatica la fa subito da padrona, con appena una deviazione resinoso-vetegale; il sapore è più sottile e nervoso del Brut reserve, e gli manca qualcosa nel finale, che tende ad assottigliarsi e a irrigidirsi un poco. Ma complessivamente il gusto è teso, goloso e reattivo.

Finale un po' semplice e crudo (note di melissa). Chiude su note di nocciola fresca e di erba tagliata.

Vino di bella eleganza al naso, purtroppo con una corrispondenza non perfetta in bocca, ma comunque ben confezionato, di una certa finezza, nonostante il cedimento conclusivo, troppo affidato all'acidità. Il quarto tempo non è dei più fini. Comunque senz'altro molto meglio di tanti champagne blanc de blancs. E capace di crescere nel tempo, acquisendo una maggiore purezza. Si trova a suo agio a tavola, ad esempio semplicemente con pane e salame fresco.

[chardonnay 100%; viti di circa 7 anni; vinificato 90% in inox e 10% in barrique, poi 3 anni sur lattes; malolattica svolta; dosato a 9 grammi]

I vini di Gusbourne Estate sono importati in Italia da Teatro del Vino, che ringraziamo sentitamente per averci messo a disposizione i campioni. Info: www.teatrodelvino.it