

Quando i sommelier scelgono il vino

di Paolo Valente - 30 novembre 2017 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



Prodotta in sole 5000 bottiglie, la Cuvée J.R.E. N° 4, Franciacorta Riserva di Guido Berlucchi, nasce dalla selezione tra nove riserve operata dai sommelier dell'Associazione Jeunes Restaurateurs. La presentazione a Milano.



Sono stati i **sommelier** di alcuni ristoranti dell'**Associazione Jeunes Restaurateurs** che hanno selezionato, con il supporto dell'enologo e amministratore delegato di casa **Berlucchi** Arturo Ziliani, una cuvée speciale scegliendo tra nove riserve ed individuando quella che, secondo il loro palato, si poteva meglio adattare agli innovativi piatti preparati dagli chef di J.R.E. Italia.

È nata così la **Cuvée J.R.E. N° 4**, un Franciacorta Riserva che vede la luce dopo un periodo di sosta sui lieviti di ben 96 mesi. Realizzata con uve chardonnay per il 58% e pinot nero per il 42% ha un residuo zuccherino limitato a soli 4 grammi litro.

Quarta edizione di una cuvée realizzata

specificatamente per J.R.E. a dimostrare la ormai lunga partnership tra Berlucchi e l'Associazione; prodotta in sole 5000 bottiglie si potrà trovare solo presso i ristoranti degli chef aderenti.

Cristina Ziliani, responsabile della comunicazione e figlia di Franco Ziliani fondatore della Berlucchi, tiene a sottolineare come la Cuvée n° 4 sia un Franciacorta elegante anche grazie all'importante presenza di chardonnay coadiuvata da una possente componente di pinot nero.

Luca Marchini, presidente J.R.E. Italia, esprime il suo entusiasmo per il progetto: "Siamo felici che il rapporto con Berlucchi si stia sempre più consolidando: questa non è una sola partnership, ma un vero e proprio progetto arrivato oggi al quarto atto"

Daniel Canzian, chef patron del ristorante Daniel di Milano presso il quale si è svolto il battesimo ufficiale di questa nuova etichetta, evidenzia la validità del cammino comune di due grandi gruppi, JRE e Berlucchi, finalizzato a creare delle cuvée appositamente selezionate per il pubblico che frequenta i ristoranti degli chef Jeunes Restaurateurs.

La Cuvée J.R.E. N° 4, Franciacorta Extra Brut Riserva 2008, si presenta alla vista con un bellissimo colore giallo paglierino che rivela riflessi dorati indicatori del lungo affinamento subito; le bollicine, fini, imperlano numerose il calice. Il naso, elegantissimo e intenso, si dischiude in piacevoli note fruttate seguite da quelle dell'evoluzione che raggiungono i toni del miele di zagara. Intenso anche al palato, sorprende per la sua freschezza e sapidità che ben supportano la morbidezza della lunga permanenza sui lieviti e del leggero passaggio in legno. Notevole la persistenza.



Un Franciacorta ideale per l'abbinamento gastronomico che, riuscendo a sostenere anche pietanze complesse, si sposa alla perfezione con le preparazioni di una cucina moderna ricca di commistioni.