

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

LO CHENIN DI VOUVRAY



AIS MILANO • 11 AGOSTO 2017

♥ 0 👁 182 ➦ 0



Vouvray_Rangées_de_vignes_Par-jamesonf-[CC-BY-2.0],-via-Wikimedia-Commons

Lo chenin di Vouvray



In collaborazione con **AIS Milano**.

La valle della Loira è conosciuta soprattutto per i suoi castelli, esempi autentici dello stile dei sovrani francesi e delle loro corti; furono luoghi di intrighi e di lotte, di amori e passioni.

Ma la valle della Loira racchiude anche una grande ed interessante produzione vitivinicola; è la terza regione di Francia in termini di superficie vitata.

La sua area è suddivisa in numerose AOC; nella parte centrale, nella regione della Touraine, troviamo l'Appellation d'Origine Contrôlée Vouvray che si estende su una superficie di circa 2200 ettari e coinvolge l'attività di circa 160 vignaioli.

Siamo al limite di congiunzione tra l'influenza del clima atlantico e quello continentale; il suolo è composto prevalentemente da argille in associazione con calcare e silice. Vi è anche una grande presenza di tufo, materiale utilizzato per la costruzione dei castelli e le cui cave sono oggi diventate, in numerosi casi, cantine per la vinificazione e la conservazione dei vini. Questi terreni, che variano nella composizione anche a distanza di poche decine di metri, caratterizzano e personalizzano i vini di Vouvray.

La AOC prevede l'utilizzo di un solo vitigno: lo chenin blanc che qui viene declinato in differenti tipologie: vini spumanti, vini tranquilli secchi, demi sec e i moelleux, ovvero vini naturalmente dolci.

Lo chenin blanc è un vitigno probabilmente originario della valle della Loira dove ricorre in numerosi territori e AOC. Le analisi del DNA hanno evidenziato la parentela con il sauvignon.

È un vitigno di difficile coltivazione: spesso su uno stesso grappolo si trovano acini maturi, acini attaccati da muffa nobile e altri ancora acerbi. Si richiede dunque una grande attenzione nella vendemmia al fine di cogliere i grappoli al corretto stadio di maturazione in base al risultato che vi vuole ottenere.

I "mousseux" sono vini spumanti prodotti con il metodo della rifermentazione in bottiglia (metodo tradizionale). I "petillants", prodotti anch'essi con il medesimo metodo, sono caratterizzati dalla bolla fine e dalla bassa pressione (inferiore a 2,5 atmosfere); prima di essere commercializzati devono riposare sui lieviti per almeno 9 mesi.

Le versioni tranquille si identificano a seconda del tenore zuccherino residuo che contengono. Si ha un "sec" quando il contenuto zuccherino è molto basso e vicino allo zero; la versione demi-sec contiene un residuo intorno ai cinquanta grammi per litro mentre nella versione moelleux il residuo zuccherino è importante e raggiunge anche i 100 grammi per litro.

Caratteristiche comuni alle diverse tipologie sono la grande acidità e sapidità che consentono enormi potenzialità di evoluzione in bottiglia. I vini tranquilli acquisiscono una buona maturità tra i cinque e i dieci anni di affinamento ma certe etichette possono essere tenute in cantina anche per cinquant'anni senza che perdano di qualità. Con il passare degli anni si arricchiscono di colore, che diviene tendente all'ambra, e di profumi che assumono toni esotici e speziati; In bocca le sensazioni si ampliano e i vini, al palato, acquisiscono in morbidezza e setosità.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Loira vino Vouvray wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

BOLLICINE D'ALSAZIA