

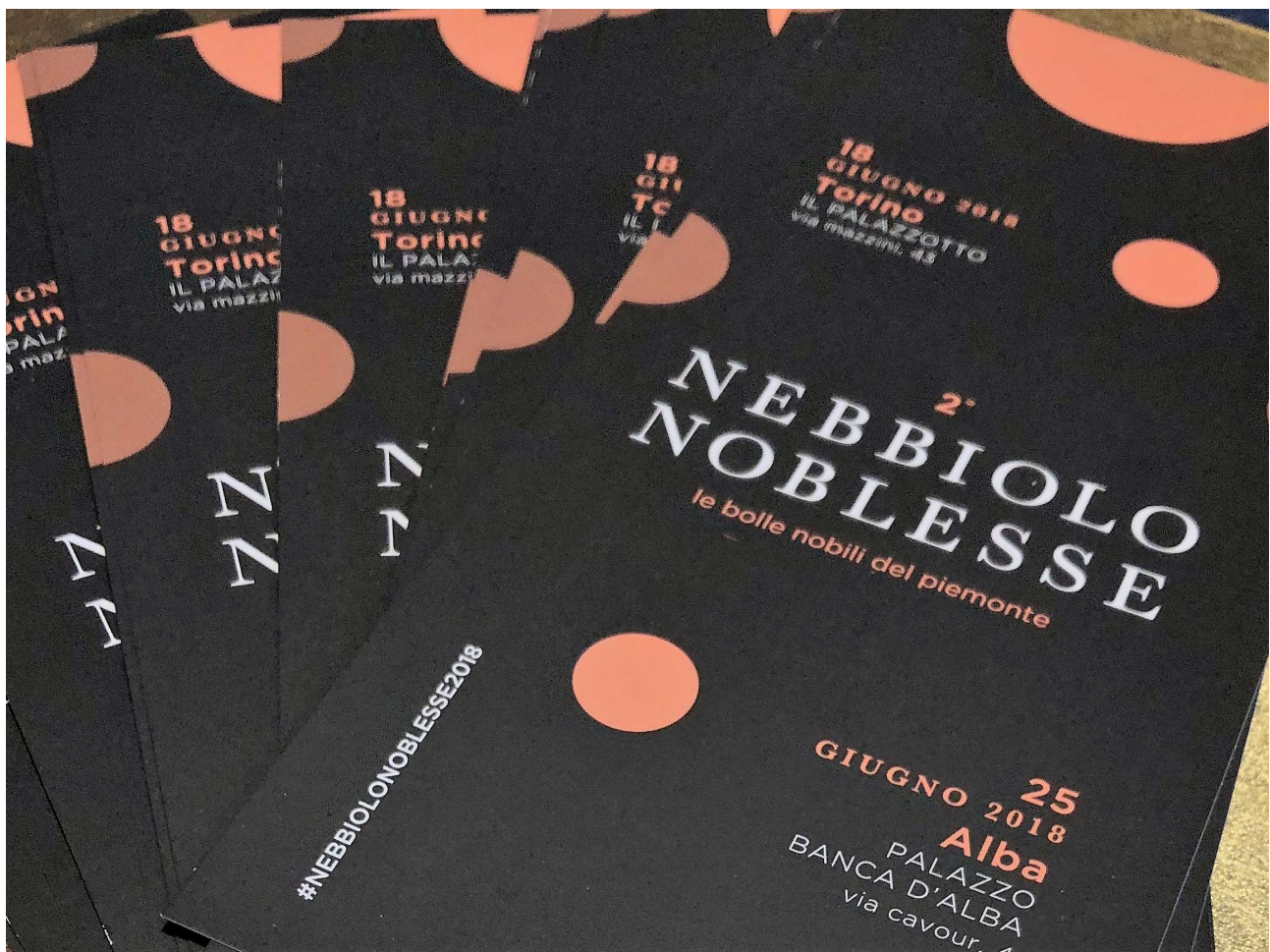
DEGUSTAZIONE

Nebbiolo Noblesse: il Nebbiolo e il Perlage



By [Paolo Valente](#)

Posted on 2 agosto 2018 - Questo articolo è stato letto [2.3K](#) volte.



La bollicina sta vivendo un momento di innegabile successo.

Ed ecco che vediamo quasi ogni giorno nascere nuove bollicine, Metodo Classico o Metodo Martinotti, prodotte con le uve più disparate.

I produttori, un po' per completare la propria gamma, un po' per soddisfare le richieste e cavalcare la crescita di un mercato in espansione, sperimentano, creano, producono vini spumanti partendo da uve che, almeno nell'immaginario collettivo, dovrebbero essere dedicate a tutt'altre produzioni.

Il Nebbiolo, sinonimo di vino rosso da lungo invecchiamento, difficilmente potrebbe essere pensato spumantizzato. Ma proprio la sua buona acidità, indispensabile per la durata in bottiglia quando vinificato in rosso, diviene caratteristica fondamentale in caso di spumantizzazione.

Il Nebbiolo non è rimasto immune da questi tentativi e da queste produzioni.

Un anno e mezzo fa, alcuni produttori si sono riuniti e hanno deciso di organizzare delle degustazioni collettive di spumanti a base Nebbiolo: è nata **Nebbiolo Noblesse**. Sara Vezza, organizzatrice della seconda edizione della manifestazione, specifica come lo scopo sia quello di far conoscere una tipologia di spumanti ben precisa: Spumanti Metodo Classico solo da uve Nebbiolo 100%; un metodo di produzione che, seppure nato a cavallo degli anni 2000, in realtà riprende una tradizione antica, quella della spumantizzazione delle uve Nebbiolo.



21 produttori di Langhe, Roero, Alto Piemonte e Valle d'Aosta partecipano al banco di degustazione; i limiti posti dall'organizzazione ne hanno contenuto il numero; ci sono infatti altre aziende che spumantizzano ma utilizzando il metodo Martinotti o non

usando Nebbiolo in purezza. Probabilmente la prossima edizione vedrà un ampliamento delle tipologie in degustazione.

Differenti sono i metodi per ottenere le uve da destinare alla spumantizzazione: alcuni produttori hanno vigneti dedicati alla produzione del Metodo Classico: sono generalmente vigneti che riescono a mantenere una grande acidità nell'acino; altri viticoltori raccolgono dai vigneti destinati alla produzione di vino rosso alcuni grappoli circa un mese prima la data di normale vendemmia facendo così una sorta di diradamento in campo. Altri produttori ancora, raccolti sotto l'insegna di Nebbione e guidati dall'enotecnico Sergio Molino, utilizzano una tecnica da lui ideata dopo anni di analisi e sperimentazioni. Il metodo prevede di tagliare solo la punta del grappolo di Nebbiolo ed utilizzarlo per le basi spumanti. La restante parte del grappolo viene lasciata sulla pianta fino a maturazione completa e verrà utilizzata per la produzione di un grande vino rosso. Quindi, dalla stessa vigna, dallo stesso grappolo due vini differenti.



Qualsiasi sia il metodo di raccolta, l'importante è che sia garantita la buona acidità delle uve che riporta poi piacevolezza al prodotto finale. La maggior parte delle basi vengono vinificate in acciaio. Grande varietà di stili invece riguardo la permanenza del vino sui lieviti in fase di seconda fermentazione. Si passa infatti dai 12 mesi ai 120 con risultati evidentemente diversi: laddove una sosta sui lieviti relativamente breve garantisce al prodotto note piacevoli di bevibilità e di immediatezza, una sosta decisamente più lunga porta al prodotto finale una complessità e una spendibilità gastronomica eccellenti.

Tra i prodotti presentati in degustazione abbiamo trovato sia prodotti di colore giallo paglierino che, la maggioranza, vestiti di una piacevole veste rosata che ne aumenta l'attrattiva nel calice.



DEGUSTAZIONE

Di particolare interesse si sono rivelate le etichette:

Insubrico – Tenue Sella, Lessona: caratterizzato da acidità e sapidità;
Rosanna Rosé – Ettore Germano, Serralunga d'Alba: diritto, senza deviazioni;
Nebolè 2011 – Travaglini, Gattinara: decisamente gastronomico;
Punte dei tre Ciabot – Cascina Ballarin, La Morra: pieno e cremoso;
Na Punta – Franco Conterno, Monforte d'Alba: complesso sia al naso che in bocca;
Faiv Rosé – Marchisio Family, Castellinaldo d'Alba: pieno, di struttura;
Cuvage Brut Rosé – Cuvage, Acqui Terme: morbido e raffinato;
Maria Teresa – Antica Cascina dei Conti Roero, Vezza d'Alba: elegante e minerale.

RELATED ITEMS: [ROERO](#), [VALLE D'AOSTA](#), [LANGHE](#), [METODO CLASSICO](#), [NEBBIOLO](#), [ALTO PIEMONTE](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/nebbiolo-noblesse-il-nebbiolo-e-il-perlage/>