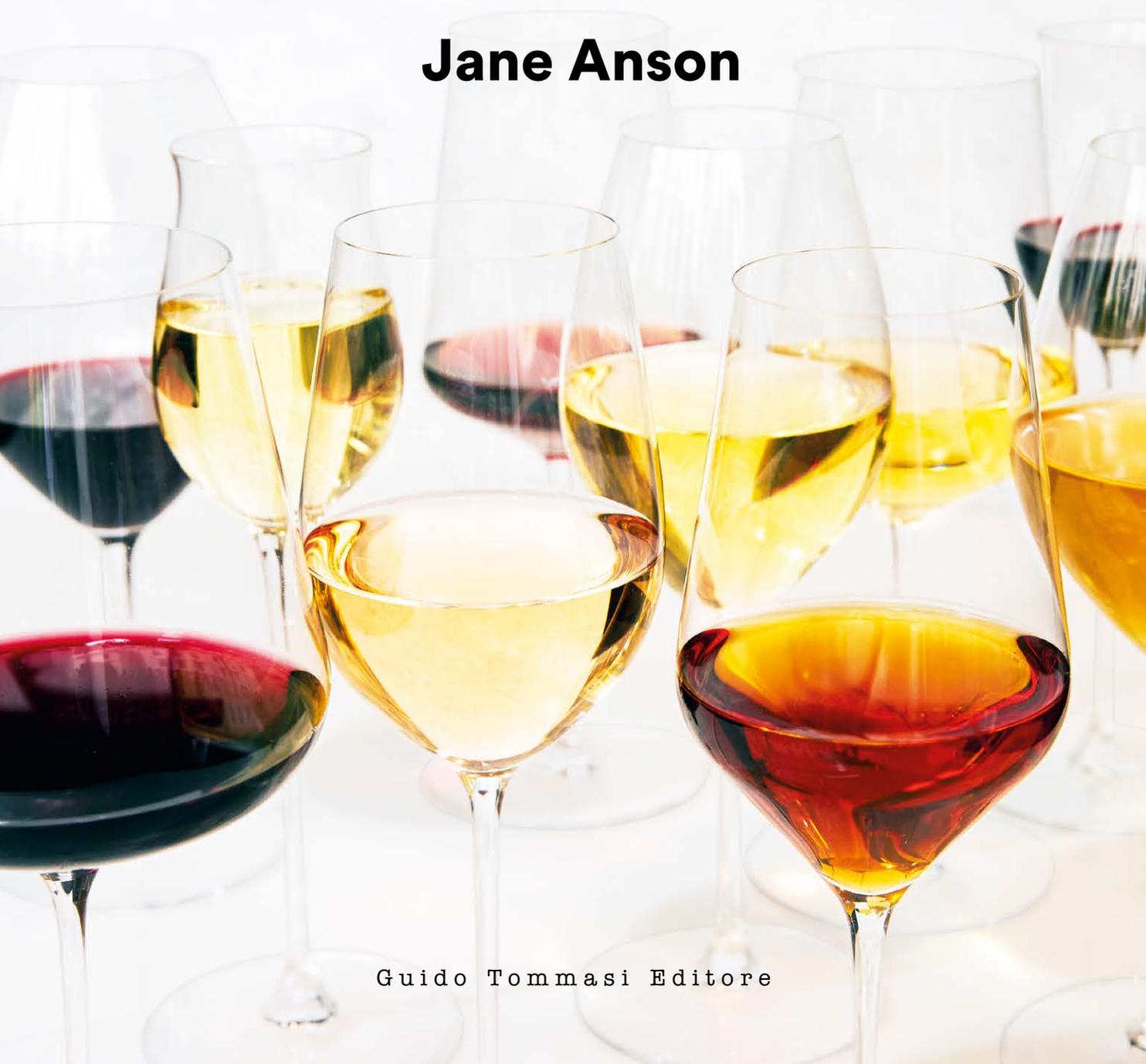


Wine Revolution

Guida ai migliori vini organici,
biodinamici e naturali

Jane Anson



Guido Tommasi Editore

6

Dalla vigna alla tavola

11

Cibo e vino

12

Come funziona
il libro

15

Le etichette

16

Il vino biologico

20

Il vino biodinamico

26

Il vino naturale

30

Il vino Orange

34

Altre pratiche
sostenibili

38

E infine

40

Come scegliere
il vino

42

BIANCHI FRIZZANTI
E BIANCHI SECCHI
FRESCHI

78

Cocktail a base di vino

80

BIANCHI RICCHI E PIENI

122

ROSSI LEGGERI
E SCOLPITI

174

ROSSI PIENI E CALDI

224

DIGESTIVI

248

Glossario

251

Dove acquistare e bere

253

Crediti fotografici

254

Indice

256

Bibliografia
e altre letture/
Ringraziamenti

Bianchi secchi freschi

I vini bianchi secchi, proprio come i rossi, presentano una gamma sbalorditiva di espressioni, e variano da asciutti e leggeri a ricchi e pieni. I vini che trovate qui danno il meglio accostati a cibi dai sapori freschi e puliti che riflettono la purezza scolpita del vino.

Sono complessi tanto quanto i vini bianchi più ricchi della prossima sezione, ma si concentrano su finezza e mineralità.



OVUM TRADITION MEMORISTA RIESLING OREGON 2015, USA

WWW.OVUMWINES.COM



Dal team esperto di John House e Ksenija Kostic, un Riesling straordinario che pur essendo particolarmente delicato sembra infinitamente persistente al palato. Ogni vino prodotto da questa cantina è su scala molto ridotta, quindi perdonatemi se sarà difficile trovarlo, ma se lo scovate, non lasciatevelo scappare. Fermentato in vasche di cemento ovali da 1000 litri e barrique vecchie, sentirete buccia d'arancia, frutti a nocciolo, ardesia bagnata e sbuffi di fumo. La salinità sul finale è deliziosa, estremamente invitante. Zucchero residuo 35 g/l compensato però dall'acidità. Un vino con cui rilassarsi: prendete una bagueette e portatevelo fuori per un picnic nel parco più vicino.



MATETIC CORRALILLO SAUVIGNON BLANC SAN ANTONIO 2016, CILE

WWW.MATETIC.COM/EN



Un eccellente Sauvignon Blanc non affinato, di pronta beva e ricco di agrumi vivaci e morbida albicocca. Le viti nella Valle del Rosario in Cile sono note perché vi si producono alcune delle migliori uve di questa varietà (e di Pinot) del paese, grazie alle brezze dell'oceano Pacifico. Matetic è semplicemente un luogo straordinario: trovate vetro dal pavimento al soffitto praticamente ovunque guardiate. Non pensateci troppo, stappatelo e bevete con una bella insalata con formaggio di capra. Certificato biologico e in regime biodinamico.



**CASA DE MOURAZ VINHO VERDE AIR 2015,
PORTOGALLO**

WWW.CASADEMOURAZ.COM



Casa de Mouraz significa ritornare all'essenza del frutto, e l'azienda assicura fermentazione con lieviti selvatici e poca solforosa per concentrare l'attenzione sulle materie prime. Loureiro (80%), Trajadura (10%) e Arinto (10%) sono fermentati in serbatoi d'acciaio inossidabile a bassissime temperature. Un tocco di zucchero residuo (12,5%) fa di questo vino un abbinamento perfetto con il pesce crudo: con un bel piatto di sushi o sashimi sarete in paradiso.



**BIECHER & SCHAAL RIESLING ALSACE GRAND
CRU ROSACKER 2015, FRANCIA * ***

WWW.BIECHER-SCHAAL.COM



Julien Schaal produce vini eccezionali in Alsazia e anche a Elgin in Sudafrica. Qui fa la sua magia con uno dei più noti *grand cru* d'Alsazia, che deve il nome Rosacker alle rose selvatiche che crescono ai margini del vigneto, dove i suoli calcarei contribuiscono ad arricchire un Riesling ricco e denso. Un vino funambolico al palato, facile da bere e al tempo stesso con un carattere introverso che elettrizza. Asciutto tanto da sentirlo grattare in fondo alla gola e tuttavia così articolato e complesso che potrebbe farvi parlare per ore. Un sogno con il pollo arrosto ma anche con il pollo tandoori, esalta il sapore di qualsiasi cibo.



Athénaïs de Béru Château de Béru

32, GRANDE RUE, 89700 BÉRU, FRANCIA
WWW.CHATEAUDEBERU.COM

Abbandonare un lavoro stabile nella finanza per tornare nel podere di famiglia, dato in affitto negli ultimi 20 anni, forse è stata una mossa azzardata, ma quante volte capita di avere la possibilità di creare qualcosa di totalmente nuovo e al tempo stesso parte dell'eredità di una famiglia?

Queste, almeno, sono state le sensazioni di Athénaïs de Béru, quando da Parigi è tornata nella casa dell'infanzia a Chablis, e gradualmente ha ripreso in mano i vitigni, convertendoli pezzo per pezzo alla viticoltura biologica e poi gradualmente a quella biodinamica.

“Ho seguito un breve corso a Beaune per cambiare percorso di carriera, ma ho imparato molto da amici e da tanta degustazione. Sono sempre stata attratta da chi lavorava in regime biodinamico e dall'energia dei loro vini. È stato questo a darmi l'entusiasmo per accettare questa sfida”.

“Stento ancora a credere di essere tornata in un piccolo villaggio di appena sessanta anime, eppure grazie al mio vino sono costantemente connessa al mondo. Sono arrivata piena di entusiasmo per il progetto, ma non sono sicura che all'epoca mi rendes-



si pienamente conto del significato che hanno i vini Chablis in tutto il mondo, e di quanta gente è veramente informata su di loro”.

“Ciò che tutt'ora mi sorprende e mi sbalordisce è che da un giorno all'altro puoi stare lì a potare le viti, quasi in uno stato di meditazione, e allo stesso tempo essere connesso agli appassionati di vino in tutto il mondo. Forse è qualcosa che solo il vino può dare”.

Athénaïs de Béru



CHÂTEAU DE BÉRU, CLOS BÉRU MONOPOLE CHABLIS 2013, FRANCIA * *



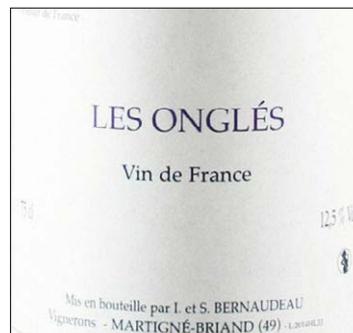
Clos Béru è un vigneto cinto da un muro fortificato che risale al XIII secolo, adagiato a sud-sud-est di fronte a dei pendii a 300 m di altezza e arato totalmente con i cavalli. Questo vino mostra la magia che può avvenire con lo Chardonnay nello Chablis, in cui è preciso e intenso nell'attacco per poi crescere gradualmente di potenza finché si è totalmente rapiti dal sottile gioco di ardesia e limone pervaso da una nota di pietra focaia. È un vino che difficilmente lascerete andare, e se siete come me ne prenderete un'altra bottiglia non appena finirà la prima.

**DOMAINE STÉPHANE BERNAUDEAU LES
ONGLÉS VIN DE FRANCE 2014, FRANCIA**



14 RUE DE L'ABONDANCE, 49540 MARTIGNÉ BRIAND

Prodotto da vecchie viti di Chenin Blanc, collocate tra Angers e Saumur nel territorio di Anjou, Loira, da Stéphane Bernaudeau, un sommelier apprezzato in tutto il mondo, che si è lanciato nella produzione di una piccola gamma di vini. Ho bevuto in particolare questo al ristorante Rouge Tomato di New York con tre amici che lavorano nel mondo del vino. Ero l'unica che li conosceva tutti e tre prima di pranzo, e questo è il vino che ci ha fatto entusiasmare e chiacchierare come vecchi amici a tavola. È semplicemente eccezionale, con sentori di frutta a nocciolo matura, delicato ma carico di note cangianti. Affinato in botti vecchie, con lieviti naturali e senza chiarifica né filtrazione. Lo abbiamo bevuto con una selezione di antipasti e insalate, e si è rivelato particolarmente buono con un'insalata di lenticchie.



“Provatelo con rilette di maiale e dadolata di finocchio e mela”.

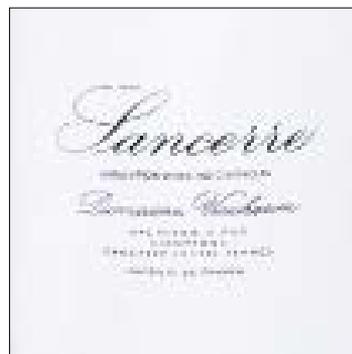
Caleb Ganzer, Wine Director e General Manager,
La Compagnie des Vins Surnaturels, New York

**DOMAINE VACHERON LES ROMAINS
SANCERRE 2015, FRANCIA * ***



1 RUE DU PUIITS POULTON, 18300 SANCERRE

Un'azienda vinicola piccola, di basso profilo, nel bel mezzo del comune di Sancerre, dove i cugini Jean-Dominique e Jean-Louis Vacheron mantengono la loro influenza. In genere “Sancerre affilato” riassume la mia scheda di degustazione per le loro bottiglie, e ancora una volta non deludono. Ardesia, agrumi, menta e pepe bianco; teso e minerale, armoniosamente preciso. Sauvignon Blanc in purezza affinato per metà in legno appena percepibile, e per metà in serbatoi di cemento. Senza dubbio un bicchiere di questo vino esalterà un bel piatto di capesante.



**EMMANUEL HOUILLON/MAISON PIERRE
OVERNOY ARBOIS PUPILLIN 2011, FRANCIA**



RUE ABBÉ GUICHARD, 39600 PUPILLIN

La Maison Pierre Overnoy nel dipartimento del Giura è apprezzata dai sommelier. Pierre è subentrato al padre negli anni '60, e ha preso con sé Emmanuel Houillon nel 1990. Divenuto socio, adesso è Emmanuel a produrre il vino insieme al fratello Aurélien. Le credenziali biologiche sono sull'etichetta “zero diserbanti chimici”, che non è tra le didascalie più poetiche, ma senza dubbio esprime efficacemente quanto questi ragazzi prendono sul serio il vino naturale (Pierre ha prodotto il suo primo vino senza aggiunta di solforosa nel 1984). Giallo paglierino, delicatamente speziato, con una nota affumicata persistente, acidità citrina; evolve continuamente e non è mai pronto per consentire descrizioni facili. Il carattere fumoso, quasi salino, richiede un piatto di ostriche, ma assicuratevi di non scegliere qualcosa che ostacoli la meravigliosa purezza del frutto.



Peter Jakob & Peter Bernhard Kühn *Weingut Peter Jakob Kühn*

MÜHLSTRASSE 70, 65375 OESTRICH-WINKEL, GERMANIA
WWW.WEINGUTPKUEHN.DE

Azienda vinicola giunta alla undicesima e dodicesima generazione di vignaioli, dove troviamo Jakob Kühn affiancato dal figlio Peter Bernhard, che si è guadagnato i gradi di vignaiolo in Borgogna e in Alsazia con Zind-Humbrecht prima di tornare a casa. Anche la figlia Sandra Kühn-Quenter affianca il padre e il fratello si sono laureati nella prestigiosa università di Geisenheim.

La cantina, fondata nel 1786 da Jacobus Kühn, sembra che non smetta mai di essere premiata (e meritatamente) per la sua splendida gamma di vini. Come mi ha detto Peter, ciò che a loro interessa è un approccio “molto puro e vero” al Riesling secco, e i vini sono davvero straordinari: l'esempio perfetto di quanto il Riesling possa essere ampio e pieno, pur mantenendo un'essenza tesa, minerale, con note acute di pietra focaia. E poi, dato che il vigneto è costituito per il 90% da Riesling e per il restante 10% da Pinot Noir, in famiglia amano dire che hanno anche una “relazione amorosa



segreta con il Pinot Noir”.

Per anni Peter Jakob e la moglie Angela hanno costantemente dimostrato la loro grande capacità nella viticoltura biodinamica, e infatti sono stati i primi a operare la conversione nel Rheingau e oggi l'azienda è certificata Demeter.

“Mi piace che il vino abbia il sapore e l'odore che aveva con i lieviti naturali, non con uno dei quasi trecento lieviti prodotti artificialmente. Sto cercando di mettere il mio piccolo contributo nel bicchiere per incoraggiare la gente a pensare a come dovrebbe essere il sapore naturale del vino”.

Peter Jakob



WEINGUT PETER JAKOB KÜHN OESTRICH DOOSBERG RIESLING GG 2014, GERMANIA



I primi viticoltori biodinamici nel Rheingau producono questo Riesling davvero straordinario da viti di 45 anni adagiate su pendii posti a sud-ovest, con rese estremamente basse. Note citrine con forti accenti di pietra focaia che trafiggono letteralmente; non sorprende che il livello di zuccheri residui di 2,9 g/l in questo tipo di Riesling sia praticamente impercettibile. Semplicemente un vino incredibile, che ha presa sul palato e non smette di regalare sensazioni avvincenti.



I vini organici, biodinamici e naturali hanno guadagnato molta popolarità negli ultimi anni e questo boom si spiega con la maggiore domanda di prodotti realizzati in modo naturale e responsabile. *Wine Revolution* elenca 250 ottimi vini artigianali creati da una selezione delle migliori tenute ecologiche sparse in tutto il mondo e gestite da veri e propri pionieri della viticoltura sostenibile.

A guidare il lettore verso i giusti abbinamenti gastronomici per questi vini sono i suggerimenti dei migliori sommelier a livello globale. Una lettura imprescindibile per chi fa attenzione al vino che ha nel bicchiere: prodotti che sono una garanzia, senza compromessi dal punto di vista del gusto.

Jane Anson, pluripremiata autrice ed esperta di vini, è un'apprezzata enologa e scrive per la rivista di settore *Decanter*. È autrice di numerosi libri sul vino e ha vinto il Prix Baron Philippe de Rothschild e il premio della giuria assegnato dall'Organisation of Vine and Wine (OIV). Laureata alla prestigiosa Facoltà di Enologia di Bordeaux, ha studiato sotto la guida di produttori leggendari come Denis Dubourdieu e Jean-Claude Berrouet. Recentemente è stata anche insignita del premio internazionale Louis Roederer come miglior scrittrice di vino dell'anno. Vive a Bordeaux, ma è sempre in viaggio per continuare a raccontare il mondo del vino.

“Un libro che celebra i vini come dovrebbero essere: eroici, vivi, rispettosi del territorio e della semplicità del buon gusto”.

Francis Mallmann, Chef

“Jane è una delle rare scrittrici di vino che cattura l'essenza di questo argomento, condividendo la sua maestria con un entusiasmo irresistibile, un approccio coinvolgente e un'autorità indiscutibile. Più che un libro di riferimento, questo è una perla, uno sguardo fresco al mondo dei vini artigianali e al loro viaggio dalla vigna alla cantina”.

Michel Roux

32 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 248 3



9 788867 532483



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it