



FRATELLI COSMO CARPESICA

METODO RURALE VINO SUI SUOI LIEVITI DA UVE GLERA

Dopo la diraspatura l'uva viene pigiata, il mosto viene messo in tine di legno e fermenta con sulle sue bucce per un periodo di circa dieci giorni senza aggiunta di lieviti selezionati né di anidride solforosa. Dopo la svinatura e una sosta di circa un mese, il vino ottenuto viene messo in bottiglia e posto in cantina alla temperatura di circa 13 gradi. La rifermentazione dura circa 20 giorni.

Spuma: a volte c'è a volte no!

Colore: giallo con riflessi verdolini, possibile velatura se viene mosso il deposito prima del servizio

Profumo: tipico che ricorda il vitigno di origine con leggero sentore di lievito

Sapore: asciutto, secco e armonico. Per il resto dipende da come lo si serve 😊.

Abbinamenti: con qualche buon amico!

Un diverso approccio alla rifermentazione della Glera (nota anche come Prosecco)

Troppo spesso sentiamo dire che la Glera dà un vino leggero, con struttura non in grado di sostenere lunghe soste in bottiglia. Noi crediamo che questo sia un mito da sfatare. È possibile produrre uve di prosecco che danno vini con una struttura tale da consentire una durata dei vini più lunga rispetto a quanto comunemente si ritiene.

Questo oltretutto non va a discapito della bevibilità del vino, un concetto troppo spesso poco considerato. Desideriamo un vino che soddisfi le aspettative del consumatore attento, un consumatore che in un vino non cerca la facile impressione ma piuttosto una completezza di sensazioni che lo ricolleghino sia al luogo di produzione che alla personalità di chi ha fatto il vino.

Per questo abbiamo cercato di ripercorrere la nostra memoria olfattiva e gustativa. Ci siamo chiesti quali sono gli elementi da cercare in un vino e quale può essere il modo di produrre questo vino senza ricorrere né a ipertecnologismi né a stregonerie pseudo naturali che, entrambi, con il vino hanno poco a che fare.

Crediamo che l'equilibrio tra natura e intervento umano sia la chiave per ritornare a un vino che ci permetta di "bere il territorio".

Abbiamo fatto fermentare questo vino sulle bucce, utilizzando delle tine di legno, senza controllo di temperatura, senza aggiunta di anidride solforosa al prodotto in pigiatura. Nel contempo abbiamo cercato di registrare quanto avveniva in modo da capire cosa stava succedendo alla massa che si stava lentamente trasformando in vino.

Capire per poi sapere dove si può celare l'errore. Capire per non cadere nella tentazione di credere che in natura tutto va sempre per il meglio. Capire per arrivare a produrre un vino con il minimo intervento, ma nello stesso tempo riuscire a produrre un vino che in sé porti la storia del territorio e racconti qualcosa di noi: anche qui la parola d'ordine è "equilibrio". La seconda fermentazione è avvenuta in questa bottiglia che avete aperto o state per aprire. Vedrete che sul fondo c'è il deposito formato dai lieviti che non abbiamo voluto togliere per darvi la possibilità di capire cos'è un metodo rurale, per darvi la possibilità di scegliere se berlo limpido o torbido, come abbiamo fatto noi da sempre a casa nostra. Nel primo caso, senza agitare la bottiglia, apritela e con cautela versate il vino in una caraffa, in modo da separare la parte limpida dal fondo più torbido; nel secondo caso, versate il vino direttamente nei vostri bicchieri, all'inizio sarà più limpido e poi sempre più ricco dei suoi depositi naturali. A voi la scelta!

Ogni bottiglia può, anzi deve, essere diversa: alcune bottiglie avranno un deposito più compatto, altre avranno un po' più di bollicine, in alcune il vino ne sarà completamente privo: godetelo come viene, parlatene e divertitevi a scoprire la differenza!

L'abbiamo fatto con il cuore e con la testa, con la consapevolezza che quanto vi proponiamo, dopo essere passato per la vostra bocca finirà nella vostra pancia. Questo è importante per noi, che il vino oltre che buono sia anche sano. Ci farebbe piacere sapere cosa ne pensate, se vi è piaciuto o no e cosa di questo vino non vi è piaciuto. Se per qualsiasi motivo aprirete questa bottiglia tra qualche anno (l'avrete conservato al buio e al fresco!), sarebbe davvero bello se voleste condividere con noi le sensazioni sull'evoluzione che il vino ha avuto. Scriveteci due righe, telefonateci o, meglio ancora, venite in cantina a trovarci!

Alla salute!