

**CASTAGNO | GRAVINA | RIZZARI**

# VINI

**DA SCOPRIRE  
LA RISCOSSA  
DEI VINI LEGGERI**



**GIUNTI**



## TERREBIANCHE BRUT METODO ANCESTRALE

TERRAQUILIA

44

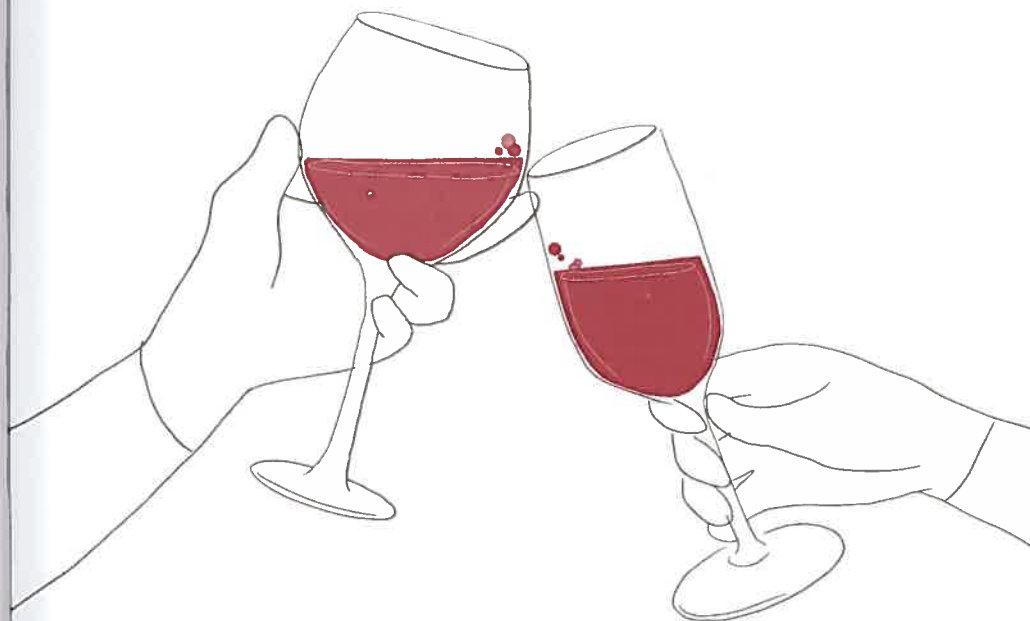
**L** termine "metodo ancestrale", ormai di uso comune nel settore del vino, identifica un protocollo di rifermentazione in bottiglia che non prevede aggiunte di sorta, né di zuccheri, né di lieviti. Aggiornato con le risorse tecnologiche di oggi, in buona sostanza, questo metodo si rivolge al passato, cercando di preservarne un aspetto che ha a che fare con la preziosa eredità della tradizione contadina. In pratica, avviene questo: la normale fermentazione del vino viene avviata, poi rallentata e infine arrestata, quando ancora vi sono degli zuccheri da svolgere; si procede quindi all'imbottigliamento. La fermentazione riparte poi dentro ogni singola bottiglia e ne viene fuori un vino pressoché secco, ma "mosso" e "col fondo", cioè con bollicine – prodotto secondario della fermentazione, che resta intrappolato nella bottiglia e si scioglie nel vino – e con i residui dei lieviti che vanno a sedimentare sul fondo. E nel variegato mondo dei rifermentati in bottiglia, Terraquilia è un riferimento non solo regionale. L'azienda, a regime biologico, è nata da una decina di anni; si trova sulle colline tra Modena e Bologna, a quasi 500 metri di altitudine. Romano Mattioli, fondatore e titolare, ha scelto la strada del "naturale" con decisione: il basso tenore in solfiti dei suoi vini all'imbottigliamento è riportato in etichetta. Quanto alla gamma, per una pubblicazione come questa c'era l'imbarazzo della scelta: tutti i prodotti assaggiati quest'anno erano veramente stra-bevibili. Per non sapere né leggere né scrivere, abbiamo scelto il Terrebianche Brut, che ci è piaciuto moltissimo. Superata una lieve riduzione iniziale, questo

**AZIENDA**  
TERRAQUILIA  
**INDIRIZZO**  
VIA PER MARANO 583  
41052 GUIGLIA (MODENA)  
TEL. 335 367891  
info@terraquilia.it  
**UVE**  
GRECHETTO GENTILE  
(PIGNOLETTO),  
TREBBIANO  
**PREZZO MEDIO**  
15 EURO  
**PRODUZIONE**  
3.000 BOTTIGLIE  
**ABBINAMENTO**  
PASSATELLI IN BRODO

«Aggiornato con le risorse tecnologiche di oggi, questo metodo si rivolge al passato, cercando di preservarne un aspetto che ha a che fare con la preziosa eredità della tradizione contadina»

45

spumante rivela un bel patrimonio di profumi di gelsomino, frumento e "bianco" di limone, e il tutto trova conferma all'assaggio, scandito da un'effervescenza dal tocco leggero. Ultime due raccomandazioni per i lettori: la prima riguarda il rosato frizzante da sangiovese, che si chiama Sanrosé, anch'esso da metodo ancestrale; la seconda una batteria di confetture (albicocche e duronì neri, Vignola è vicinissima) da *cappottamento*.



# GLI AUTORI



## ARMANDO CASTAGNO

Romano, nato nel 1969 lo stesso giorno di Nureyev, a dire dell'attendibilità dello zodiaco. Ha preso, non ricorda perché, una laurea in Giurisprudenza, e poi già che c'era una in Studi Storico-Artistici; ha scritto di sport dal 1986 al 2013 ed è nel vino, tra monografie, guide, libri, corsi, varie ed eventuali da oltre vent'anni e 32 chili. Ha ricevuto le insegne di Chevalier du Tastevin nello Château du Clos de Vougeot, in Borgogna, indossando sotto lo smoking la maglia della Roma; punta ora a bissare sotto falso nome con quella da trasferta. Insegna Storia dell'Arte dei territori del vino e Geografia del terroir presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

253

## GIAMPAOLO GRAVINA

Laureato in Filosofia con Emilio Garroni, è stato collaboratore di lungo corso della cattedra di Estetica. Nel mentre ha aperto un locale a Roma (Uno e bino), condotto una rubrica a Radio3 Rai (*Puri Spiriti*) e lavorato per quindici anni come vice-curatore della Guida *I Vini d'Italia* de *L'Espresso*, fino a quando nel 2016 ha appreso da un blog di essere stato rimpiazzato. Scrive di vino e critica del gusto per riviste come *Enogea*, *Pietre Colorate*, *Cook\_inc.* e *Opera Viva*; coordina laboratori didattici per i Master sul vino dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e dell'Università Vita & Salute di Milano. Oltre a diversi contributi in pubblicazioni collettive, ha firmato i libri *Vini e terre di Borgogna* (con Camillo Favaro) e *Vini da scoprire* (con due co-autori di cui ora non ricorda il nome).

## FABIO RIZZARI

Giornalista professionista. Dopo disordinati studi di musicologia si è dedicato dalla fine degli anni '80 ad approfondire i temi della critica enologica. Ha collaborato con Luigi Veronelli e ha lavorato presso il Gambero Rosso. Punto di forza della sua biografia, ha cenato con Carmelo Bene, che gli ha anche offerto del vino (un Vermentino di Gallura). È stato membro del Grand Jury Européen. Dal 2003 al 2015 ha curato insieme a Ernesto Gentili la guida *I Vini d'Italia* de *L'Espresso*. Ha creato la pagina web *Accademia degli Alterati*, il sito goliardico di gran lunga più seguito del suo condominio. Oggi firma il blog *Il Bottigliere*. Ha una rubrica su vino e musica in *Vitae*, periodico ufficiale dell'AIS. Nel 2015 è uscito il suo libro *Le parole del vino* (Giunti). Del 2016 è il volume *Vini da scoprire*, scritto – a sei mani e tre nasi – con Armando Castagno e Giampaolo Gravina.