

VINI E DISTILLATI – B.eVI, emozioni oltre il gusto

PUBLISHED ON 9 marzo 2017 by Francesco Vaglio

(https://ladifferenzaatavola.files.wordpress.com/2017/03/img_1224.jpg).

È la passione che muove ogni cosa: senza, niente ha un vero valore. Ancor più nel mondo del vino, universo dove l'alcolico fervore di un liquido suscita grandi slanci.

Così è stato per Sergio Bruno, sommelier di lungo corso innamorato da sempre delle bollicine, specie di quelle d'Oltralpe, trasporto che lo ha spinto a dar vita a un progetto di distribuzione vinicola presentato di recente a Milano.

Va detto, però, che Sergio non era di certo nuovo a questo tipo di avventura, perché nel 2015 aveva esordito con Oltre la Cuvée, casa di distribuzione vinicola veronese in cui era affiancato da Giancarlo Bari e Silvio Baldi (impresa oggi attiva e ben salda).

Poi con B.eVi il suo orizzonte si è allargato fino a comprendere tutta la Penisola, lungo la quale diffonde oggi con entusiasmo i vini di **cantine straniere d'eccellenza**, in particolar modo francesi: mission che è la schietta espressione di un cultore della materia che si adopera per far conoscere ciò che i nostri cugini mettono nel bicchiere.

(https://ladifferenzaatavola.files.wordpress.com/2017/03/img_1237.jpg).

Infatti, la selezione di etichette e produttori di B.eVi copre varie zone della Francia, da Bordeaux alla Loira, dall'Alsazia alla Borgogna; non solo Champagne, quindi, zona che pure ovviamente è ben rappresentata, ma una selezione attenta di luoghi, vitigni, metodologie e tecnologie enologiche. Presupposti che richiedono tanta cura e una ricerca certosina di realtà con cui interessere non solo un rapporto professionale ma anche umano. Un approccio illuminato, insomma, che ha come scopo quello di far gustare il vino con consapevolezza, di là dalle mode o dalle correnti di pensiero enologico del momento.

(https://ladifferenzaatavola.files.wordpress.com/2017/03/img_1216.jpg) Per questo B.eVi non si colloca nel segmento della vendita tout court, bensì nel solco di un'inebriante diffusione che, passando dal bicchiere, comunica zone e popoli. Conditio sine qua non, manco a dirlo, la qualità della gamma delle bottiglie offerte, opportunità uniche per intraprendere un percorso emozionale che, partendo dalla vite e dalla cultura delle aziende vinicole selezionate, conduce a esperienze del palato mai banali.

Per parte mia posso ben testimoniare, avendo degustato tre etichette di Sauvignon in purezza di due produttori diversi, trilogia proveniente da una delle regioni vitivinicole più vocate, la Loira. Una terra benedetta dal dio del vino, celebre per la produzione di bianchi che nascono da una varietà di climi, collocazioni ed esposizioni di terreni chiamati non per nulla i "Giardini di Francia".

La prima bottiglia è l'Aoc Sancerre 2015 (Domaine David Sautereau), frutto di uve che crescono sui terreni calcarei delle colline del comune di Crézancy: il che può non dire tanto, anche se basta dare solo un'occhiata sul web per vedere di che posti meravigliosi (https://ladifferenzaatavola.files.wordpress.com/2017/03/img_1056.jpg) si tratta. Comunque sia, questo nettare di un oro pallido assorto con intensi riflessi verdi, parla al naso di fiori e frutta bianca (anche un po' esotica) con un che d'agrumi (lime), mentre in bocca si presenta tenuemente sapido, fresco e lungo. Io l'ho fatto incontrare con un risotto ai frutti di mare ed è stato amore al primo sorso: d'altronde questo vino ha un'attrazione ittica innata, insidiata non poco dal fascino discreto di certi formaggi ovini come, per esempio, il pecorino di Pienza.

Le altre due etichette, l'Aoc Pouilly Fumé 2015 e la Cuvée Prestige Pouilly Fumé 2013, sono prodotte, invece, dal Domaine Seguin; frutto di sole uve Sauvignon cresciute ai lati della Route Bleue, da Maltaverne a Mesves-sur-Loire, nel bicchiere raccontano i terreni ricchi di calcare da cui provengono grazie al loro tipico e acre sentore di pietra focaia: una ricercatezza per i bianchi francesi,

(https://ladifferenzaatavola.files.wordpress.com/2017/03/img_1029.jpg) con la differenza che nella prima versione il fruttato è assai sottile, mentre nella seconda – ottenuta da uve di vendemmia tardiva – l'aromaticità è più spiccata.

Due facce di una stessa medaglia, insomma, unite dalla predisposizione al matrimonio con crostacei e pesci in genere cucinati in modo delicato o con formaggi caprini: sublime il 2015 come aperitivo in compagnia di una Formaggella del Luinese Dop o anche con gli Spaghetti canocchie e cicale di mare, mentre la Cuvée va a braccetto con dei Filetti di Persico in crosta di pane. Una bella esperienza del gusto davvero, visto che si tratta di tre moschettieri della tavola che possono avere anche vita lunga (dai 3 ai 5 anni): serviti intorno ai 10° con in sottofondo Suono di donna, carezzevole jazz di Ada Montellanico, ricreano il corpo e lo spirito.

Info: www.emozionioltreilgusto.com (<http://www.emozionioltreilgusto.com>)

Clara Ippolito

CATEGORIES CLARA IPPOLITO • TAGS B.EVI, BORDEAUX, CRÉZANCY, CUVÉE
PRESTIGE POULLY FUMÉ, DOC POUILLY FUMÉ 2015, DOC SANCERRE 2015, DOMAINE
DAVID SANTEREAU, DOMAINE SEGUIN, EMOZIONI OLTRE IL GUSTO, FORMAGGETTA
DEL LUNENSE DOP, FRANCIA, MALTAVERNE A MESVES, MESVES SUR LOIRE, ROUTE
BLEUE

Blog su WordPress.com.