

A TAVOLA

il mensile della grande cucina italiana nel mondo

le bottiglie del mese

A TAVOLA APRE LA SUA "CANTINA" ANCHE A BIRRE, GRAPPE E DISTILLATI DI QUALITÀ. VI SUGGERISCE LE ETICHETTE MIGLIORI E VE NE RACCONTA STORIA E CURIOSITÀ

a cura di marcello coronini



3 NATURE ECRÙ - SPUMANTE METODO CLASSICO MILLESIMATO 2003

ANTEO

Rocca de' Giorni (PV), tel. 0385.99073

12.000 bottiglie - € 21

LA STORIA. Nel 1981 il padre imprenditore fonda quasi per gioco un'azienda vinicola: Anteo. I figli Antonella e Piero Cribellati, che oggi la conducono, vengono da vite e attività al di fuori dal vino, ma si sono innamorati di Anteo, di questo incantevole territorio. La zona è vocata per produrre grandi Spumanti da Pinot Nero ma non ha ancora avuto la fortuna che merita: per questo loro sentono il "dovere" di portarla al giusto splendore. Anteo è un gigante mitologico, figlio di Gea (Terra), che vinceva ogni avversario perché traeva nuova forza dal contatto con la madre. «Nostro padre», racconta Piero, «ha scelto questo nome per l'azienda perché anch'essa riceve la propria forza dalla terra di proprietà: 30 ettari nell'Oltrepò Pavese, il miglior cru di Pinot Nero di questa zona».

IL VINO. Antonella e Piero assaggiano a un matrimonio della Torino "bene" un rarissimo (e costosissimo) Champagne fatto solo di Pinot Nero e lo trovano eccezionale. Antonella propone: «Perché non proviamo anche noi, che abbiamo un Pinot Nero che non teme confronti...». Nasce così un millesimato in purezza con solo Pinot Nero: "Nature Ecrù", è un'espressione autentica del territorio, tanto che l'enologo francese Jean Pierre Valade lo definisce un capolavoro che solo qui può realizzarsi. In fase di sboccatura non viene aggiunto *liqueur d'expédition* bensì lo stesso vino: il risultato è un vino secco ma senza asperità, complesso e potente, con lunghissima persistenza gusto-olfattiva. Un vero "tutto pasto" che consente sorprendenti abbinamenti.