

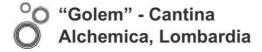
NEWSLETTER | 43 29/02/2024



Gentile Andrea Grignaffini,

In questo numero della newsletter dedicata alle *Bollicine del Mondo* abbiamo inserito undici schede. Abbiamo Piemonte, Lombardia, Campania, Emilia Romagna, Spagna, California, Slovacchia e Portogallo, più tre Champagne. Importante pensare che ben sei sono delle novità, spunto che anticipa la presentazione della terza edizione della guida che verrà celebrata in auditorium, lunedì 11 marzo, a conclusione di *Identità Golose* 2024. Il mio grazie va a **Cinzia Benzi**, perfetta coordinatrice di un team di collaboratori di importante spessore.

Paolo Marchi



Cantina Alchemica è un progetto di Giorgio Mercandelli che nasce dal desiderio di evolvere la propria visione del mondo (compreso quello del vino) assieme all'esperienza di altri artefici: Oreste Sorgente, Luigi Cagnoni, Sonia e Igor Pasquale, Marco e Paolo Merighi. Dopo un paio di prove su vini fermi, l'arrivo in forma altisonante di Golem, il primo spumante metodo classico alchemico ottenuto attraverso la pratica della "fermentazione diretta". Un brut nature, che nasce dall'unione di vini purissimi, senza che nessuna sostanza o trattamento abbia interferito sul destino del loro naturale percorso, dal vigneto fino alla bottiglia. Dopo un certo periodo di decantazione e di affinamento le bottiglie vengono remuate (girate e gradualmente portate in punta) per essere successivamente sboccate à la volée (a temperatura ambiente e senza ghiacciare il collo della bottiglia per mantenere la coerenza dei vortici fluidodinamici che la caratterizzano) e ritappate manualmente. Il risultato è uno spumante dal perlage finissimo ma energizzante, frutto di una potenza davvero esondante ma controllata. I registri aromatici intrecciano i mondi della terra (salinità, mineralità, pietrosità) che si congiungono con il mondo sottoboschivo e sopraboschivo in un vortice che



avviluppa mente e palato.