



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

“Golem” - Cantina Alchemica, Lombardia

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.

Andrea Grignaffini

