

## **CODICE 34 - NATURE**

### **METODO CLASSICO**

#### **LA GENESI**

*La passione e la curiosità ci hanno portati a visitare le zone vitate del mondo. Sicuramente la Francia e' stato il riferimento principale.*

*Prima l'Alsazia per vicinanza geografica e linguistica, dove si parlava tedesco, piu' tardi la Borgogna e la Champagne. In quest'ultima regione gia' negli anni '70 dedicavamo uno o due viaggi annuali. Tante cantine, incontri, degustazioni e scambi tecnici con gli enologi del posto. Nel 1978 partono le prime prove di metodo classico in azienda, utilizzando Chardonnay e Pinot Nero. Con la Cuvèe '83/'84, finalmente affrontiamo il mercato.*

*Un bianco, extra brut, molto secco, in controtendenza alle richieste del consumatore del tempo. Venti anni fa si affianca un brut rosè ed il successo è immediato. Ottimo aperitivo e straordinario a tavola. Nel 2020 altra novità, il Molinar, un altro metodo classico rosè, non dosato, da uve Pinot Meunier. Nel frattempo l'interesse per la Champagne ci ha permesso di conoscere prodotti sempre più raffinati. Ricordiamo con immenso piacere le visite da Bollinger e Krug e gli assaggi delle famose cuvèe "de Prestige". L'utilizzo dei vini di riserva ci affascina.*

*40 anni fa, le basi spumante, quelle fresche d'annata, erano quasi imbevibili per l'estrema acidità. Solamente con l'assemblaggio di vecchie annate mature, i produttori riuscivano ad ammorbidire la cuvèe. Chi invecchiava i vari millesimi in acciaio, in legno o in cemento, e chi come Bollinger li invecchiava in bottiglia. Nei magnum, dove il vino base svolge una breve fermentazione, fino a 1/1,5 atm., quel tanto che basta per creare un ambiente ridotto in presenza della CO<sub>2</sub> e del lievito.*

*Proprio questa tecnica ci sembra una strada percorribile per un progetto ambizioso. Con la cuvèe '97/'98 mettiamo da parte 300 bottiglie e così per ogni assemblaggio successivo. A febbraio 2018 facciamo la sboccatura di tre cuvèe '97/'98 - '99/'00 - '01/'02 e travasiamo in atmosfera controllata le bottiglie in un serbatoio. Queste ultime rappresentano circa il 25% della cuvèe che sta per nascere. Un altro 25% è ancora un vino di riserva delle vendemmie 2015 e 2016. L'ultimo 50% sono le basi dell'ultima vendemmia 2017.*

*Questa operazione, la composizione della cuvèe, è senza dubbio la fase più delicata e affascinante, richiede massima attenzione e tempo, basta una piccola variabile nel taglio (1%/2%) per compromettere o centrare l'obiettivo. Sicuramente ci manca l'esperienza dei Chef de Cave francesi, ma abbiamo comunque l'opportunità di disporre di un'infinità di variabili.*

VITIGNI: *Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco.*

TERRENO: *sedimentario calcareo di origine marina a Faedo, porfido di origine vulcanica in val di Cembra.*

ALTITUDINE: *dai 350 ai 750 slm.*

ESPOSIZIONE: *sud-est, sud-ovest.*

*Inoltre l'utilizzo delle barrique esauste, dai 10 ai 30 anni, ci permette di selezionare microvinificazioni che valorizzano i singoli caratteri. L'elaborazione del vino base prevede l'utilizzo di diverse tecnologie fin dalla pressatura, in atmosfera inertizzata per Chardonnay e Pinot Bianco, e in ossidazione controllata per la base bianca Pinot Nero. Per quanto riguarda lo Chardonnay circa il 50% svolge la fermentazione e la malo-lattica in fusti di rovere, il rimanente mantiene i suoi caratteri di freschezza in fusti d'acacia.*

*Per l'elaborazione della cuvèe siamo in 4, tutti enologi, che si confrontano con assaggi alla cieca delle cuvèe personali composte dai singoli.*

*Assemblata la cuvèe si passa all'imbottigliamento. È bello notare che il 25% del prodotto sta per iniziare la sua terza fermentazione. La prima in legno, le ultime due in bottiglia. Ancora minimo 18 mesi sui propri lieviti e a fine 2019 la sboccatura senza aggiunta di zuccheri. Ancora un anno abbondante in bottiglia ed eccolo finalmente sul mercato.*

*Il risultato è uno spumante bianco classico nature non dosato da vini di riserva. Il nome prende origine innanzitutto dall'utilizzo del serbatoio numero 34 utilizzato per comporre la cuvèe. 34 inoltre, nella smorfia napoletana rappresenta la "capa", la testa. L'uomo che ragiona ed accompagna lo spumante nel processo naturale. Quale altro vino ha bisogno di tanta progettazione e attenzione ai dettagli come il metodo classico, soprattutto per le cuvèe di prestigio.*

*L'etichetta in sintonia con la nostra produzione, raffigura un'immagine di Albrecht Dürer.*

*Il famoso quadrato magico, dove la costante magica è 34 che corrisponde alla somma delle singole righe in verticale, in orizzontale, diagonale e non solo.*

*Codice 34 un'altra magia in casa Pojer e Sandri.*

*PROSIT!*