

ZERO INFINITO PERPETUO

UN RITORNO AL PASSATO PER UN VINO DEL FUTURO

- 9000 anni fa nel Caucaso viene prodotto per la prima volta IL VINO.
In Georgia ancora oggi una parte delle uve viene fermentata in anfora sulle bucce prolungando la macerazione per più mesi.

Il nostro ZERO INFINITO PERPETUO prende spunto da questa antica tradizione, unica variante, non usiamo le anfore e il contatto con la buccia è sempre protetto dall'ossigeno utilizzando, in un sistema chiuso, l'anidride carbonica sviluppata durante la fermentazione.

L'intento di questa lunga macerazione è poter arricchire il vino di tannino in maniera importante. Quest'ultimo sarà l'antiossidante che lo terrà in vita essendo non protetto da antiossidanti esogeni.

- 500 anni fa la dominazione spagnola fa conoscere ai siciliani una pratica enologica importante e consolidata, il metodo SOLERAS.

Nelle famiglie contadine, benestanti o nobili era in uso una botte, più o meno grande in base alla disponibilità, dalla quale si prelevava una parte di vino per festeggiare un matrimonio, il patrono del paese o un semplice aperitivo dopo la santa messa.

Il vino mancante veniva rimpiazzato con quello dell'ultima vendemmia, botti che potevano avere una storia nata parecchi decenni prima.

Il METODO SOLERAS si trasforma in perpetuum. Un bene prezioso addirittura ambito per la dote, un po' sull'esempio delle batterie di aceto balsamico tradizionale.

La maturazione avanzata favorita dal sole siciliano e la lunga sosta in botte in ambiente caldo ed asciutto favoriva la concentrazione di alcool che poteva raggiungere i 17°-19°.
Tutto questo avveniva prima che arrivassero gli inglesi in Sicilia.

Nel 1773 John Woodhouse, inglese di Liverpool a Marsala ebbe l'opportunità di assaggiare il perpetuo storico. Lo trovò simile allo jerez, al malaga, al maderia. Se ne innamorò e per accelerare i tempi e il guadagno passò alla pratica della fortificazione.
Alcool + mosto prendono il sopravvento sul sole caldo siciliano e il tempo. Nasce così il Marsala che tutti conosciamo.

Il nostro ZERO INFINITO PERPETUO ripercorre la tradizione spagnola - siciliana prima che arrivassero gli inglesi a Marsala.

Uve raccolte a novembre per avere 15°-16° alcool, miscelazione di più annate. Maturazione in fusti di rovere precedentemente usati a maturare il nostro BRANDY per 10 anni, un legno intriso di alcool e aromi che saranno parte integrante del nostro perpetuo.

Un caloroso grazie da parte nostra va a Marco de Bartoli e figli che hanno tenuto vivo il ricordo del PERPETUO con il VECCHIO SAMPERI.

Altro personaggio che merita stima e riconoscenza è Giacomo Ansaldi, enologo e titolare di BAGLIO DONNA FRANCA custode di ben 28 botti di PERPETUO, il paradiso marsalese pre-british.

PROSIT!