



Partager Signaler un abus Blog suivant»

Créer un blog Connexion



10 febbraio 2010

Côtes de Gascogne: bianchi francesi da dieci gradi e mezzo



Angelo Peretti

Ora, io ve lo dico ma negherò sempre e comunque ogni responsabilità, ché il 2009 non l'ho ancora tastato. Ma su [Vinatis](#), il sito francese sul quale faccio di solito shopping vinicolo, ho visto che hanno messo in vendita l'annata, appunto, 2009 di due vinelli bianchi francesi che di solito bevo in piena estate quando c'è un caldo che non se ne può più e cerchi qualcosa più freddo che fresco e che magari non abbia tutto 'sto alcol.

Orbene, i due vini in questione vengono entrambi dalla Côtes de Gascogne (non è un'appellation, sono vin de pays, i nostri igt), e tutt'e due son fatti in larga parte con l'ugni blanc, che a dirla così sembra chissà quale uva strana e sconosciuta, ma che in realtà è il trebbiano. Uva

che di solito da quelle parti - a quanto ne so - coltivano alla come viene viene, perché tanto è destinata a far mosti da distillare per farci il brandy.

Ebbene, gli anni passati - nei tre anni passati, e dunque spero che il discorso valga anche stavolta - mi son goduto questi due vinini - e lasciatemela usare 'sta parola! - che costano poco e non hanno pretese e vogliono solo esprimere frutto e freschezza e beva.

Il primo è il [Colombard-Ugni Blanc](#) del Domaine Uby, fatto grosso modo metà e metà con le due uve, ma che mette al primo posto nel nome l'uva colombard perché mi pare che arrivi al 51 per cento, ed è dunque appena appena prevalente. Vedo che costa adesso, on line, 7 euro e 20, ma si compra la scatola da sei il prezzo scende a 6,40.

Il secondo è l'[Ugni Blanc-Colombard Classic](#) del Domaine du Tariquet, che costa esattamente uguale ed ha la stessa promozione dell'altro. Solo che in questo caso nel nome vien prima il vitigno dell'ugni blanc, perché la sua uva conta l'80 per cento, mentre il colombard è al 15 e c'è un 5 per cento di gros manseng.

Ora dico, per come li ricordo: il primo dei due per chi cerca la frutta tropicale, il secondo per chi vuole maggiore nervosismo acido.

Dimenticavo: il primo fa 11,5 gradi di alcol, il secondo ancora meno, ché si ferma a 10,5. Provare per credere, e poi fatemi sapere.