

In evidenza Vini

Enrica, un tuffo nel luminoso petillant degli Spadafora

di: Francesco Pensavecchio

6 febbraio 2024



Per un'occasione gioiosa, una felice ricorrenza o anche un momento di allegria nato dal nulla, stappare una briosa bottiglia di *metodo classico* è, il più delle volte, la scelta ideale. Poi, quando è **Sicilia**, con il suo mare e con le sue notti d'estate, ecco che vien voglia di un *tuffo* nel bicchiere. Letteralmente.



La breve nota introduttiva non è casuale: notando con attenzione, l'etichetta del **Brut Nature Enrica Spadafora** dell'azienda **Dei Principi di Spadafora** illustra una graziosa figura che sta per immergersi "di testa" in una flûte. Appunto, con un bel tuffo.

Siamo nella Sicilia Occidentale, nell'agro di Monreale, non distanti da Camporeale, in un'area collinare tra i 250 e i 400 metri di altitudine. La principesca tenuta di famiglia è estesa complessivamente 180 ettari, di cui 90 ettari di vigna e 20 di uliveto. La particella 142 – dove hanno dimora le vigne – ha esposizione a nordest, i suoli hanno una granulometria sabbioso-argillosa.

Questo Brut, come detto non dosato, è realizzato con uve grillo, biologiche, coltivate in Contrada Virzi e vendemmiate ad agosto. Dopo la prima fermentazione in acciaio – da *pied de cuve* e in assenza di solforosa – riposa per circa un anno; poi si passa alla seconda fermentazione per la presa di spuma secondo il metodo tradizionale.

Terminato questo step, le bottiglie vengono riposte, impilate e adagiate per la maturazione. La pausa temporale e il relativo contatto con i lieviti dura poco più di 36 mesi. Successivamente la sboccatura, il vino compie un ulteriore, variabile affinamento in cantina al fine di arricchirlo di una sottile ed elegante ossidazione, peraltro insospettabilmente labile. Per essere più chiari, il millesimo attualmente sul mercato è il **2018**. Il colore è paglierino brillante, con un bel perlage fine e persistente. Al naso è fragrante, con frutta a polpa gialla arricchita da frutta secca, pan brioche, agrumi e nocciole fresche. Al palato è avvolgente, succoso, energico, con una vena acida luminosa. Di ritorno, note di fieno e vegetali. Davvero un elegante omaggio di papà Francesco alla figlia Enrica.

La bottiglia (ce ne sono solo 3.000) può essere acquistata direttamente dallo shop-online al prezzo di € 33,00, ovvero, prenotare in cantina una degustazione con pranzo. Possibilità di pernottamento.

Divagando

Per conciliare il sonno, pare che la regina Elisabetta II d'Inghilterra consumasse regolarmente una flûte di bollicine – probabilmente Champagne (dicono abbia detto Prosecco) – prima di andare a letto. Il risultato era garantito se affiancata, la flûte, da una puntata di *Downton Abbey*, una serie televisiva britannica ambientata fra il 1912 e il 1926 durante il regno di suo nonno Giorgio V, e girata in costume nel castello di Highclere, una bella casa di campagna nello Hampshire con una tenuta di 2.000 ettari, che la sovrana conosceva molto bene. Pare vi fossero diversi errori. Dal 2012 è possibile visitare la residenza, i suoi ampi giardini e una collezione di reperti egizi.

FP

Dei Principi di Spadafora

Contrada Virzi – Monreale, PA

www.spadafora.com

www.facebook.com/spadaforadeiprincipi

www.instagram.com/deiprincipidispadafora
