A Camporeale c'è Il classico metodo degli Alessandro

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 20 Novembre 2020 14:12

Pur non avendo mai avuto contatti e notizie di nessun genere con il recentemente uscito **Metodo Classico** di **Alessandro di Camporeale**, me lo immaginavo esattamente come in effetti poi l'ho scoperto dopo aver aperto la bottiglia. Una sorta di sesto senso per il "classico metodo" degli **Alessandro** presentato in anteprima pochi mesi fa via diretta **Instagram**, in quell'occasione non lo avevo voluto assaggiare perchè aspettavo il momento opportuno che è puntualmente arrivato a **Novembre**, quindi ben prima del consueto brindisi di fine anno. Il motivo scatenante è stato alimentato da una mia visita presso la **Pasticceria Accardi** di **Palermo**, grazie al quale ho costruito le basi del mio abbinamento: calzone fritto prosciutto e mozzarella, arancina a carne e trancino di torta Savoia, prodotti al top della loro realizzazione e che pertanto richiedevano a gran voce una signora bollicina.

L'approccio visivo è stato interessante grazie al suo bel giallo, perfettamente intonato con i profumi ed i sapori che il vino esprimerà poi durante l'assaggio, anche il perlage ha espresso piacevolezza, le bollicine erano abbastanza persistenti e molto ben definite. Le prime impressioni olfattive alla temperatura ambiente di circa 15 gradi, sono state quelle della frutta gialla e della frutta tropicale, tanta e perfettamente miscelata, poi poco alla volta ognuna di loro ha trovato il proprio spazio, come ad esempio le nespole ed il frutto della passione, giusto per citarne una per ciascuno in rappresentanza dei due generi sopracitati, ma si potrebbe parlare anche di pesca montagnola, ananas, cedro ecc. ecc. insomma, il naso era molto più complesso di quello che vi ho appena raccontato, ma per non tediarvi troppo, passiamo al palato, in cui il nostro vino si è comportato molto bene, svelando tutta la sua graffiante sicilianità fatta di nerboruto corpo, e di tanto sangue disperso in vigna.

La sicilianità manifestata al palato non è stata un caso, infatti gli **Alessandro** per questa loro spumantizzazione hanno impiegato il **Catarratto Extra Lucido**, scegliendo un dosaggio extra brut e ovviamente coltivando in regime biologico, ma soprattutto conducendo in totale quattro anni di affinamento, infatti la vendemmia era quella del 2016 con sboccatura 2020, vino che tuttavia mi piacerebbe assaggiare tra qualche altro annetto, credo proprio che un'ulteriore permanenza in vetro potrebbe regalarci altre interessanti sensazioni e sorprese.

Sicuramente una bollicina originale, diversa dai "soliti ignoti" tutti uguali tra loro che sicuramente piacciono, ma che alla lunga rischiano di stancare ed allora, beviamolo diverso lo spumante, ogni tanto ci vuole, ma per favore, qualsiasi voi scegliate, non me lo abbinate banalmente al... panettone! Come nel caso di tanti spumanti, anche per questo **Metodo Classico** di **Alessandro** la regola è quella del tutto pasto, non solo con il pesce, ma anche con tante carni bianche, sughi e salse varie, sfruttiamo bene questo elevato potere "pulente" delle bollicine di anidride carbonica, assolutamente naturali in quanto dovute alla rifermentazione in bottiglia del metodo classico, tra l'altro in questo caso avvolte dalla piacevolezza dei profumi e sapori del territorio camporealese.

Conclusione quindi positiva, come d'altronde ci ha abituato il "classico metodo" degli **Alessandro**, i quali impiegano sempre la massima cura nei loro prodotti, soprattutto in quelli candidati a diventare delle vere e proprie "icone" della loro azienda.

ALBUM E DOWNLOAD FOTO