

PERLE D'UVA CUVÉE '89-'90

PERLE D'UVA CUVÉE '89-'90

Die Tugend des Alterns

Le virtù dell' invecchiamento

Gaspare Buscemi stellt sich gern als Handwerker vor und so widmet er seine Aufmerksamkeit nicht so sehr der Marktentwicklung sondern den, seiner Meinung nach, besten Erzeugungsmethoden für seine Produkte. Der Vertrieb kommt bei ihm erst an zweiter Stelle. In seinem Keller verwendet er hauptsächlich von ihm selbst, angefertigte Hilfsgeräte für die Weinbereitung, die seinen Anforderungen entsprechen. Seine Weine sind, obwohl sie einem eher klassischen Stil treu bleiben und nicht mit besonderen Geschmacksnoten überraschen, sehr charaktervoll. Ein weiterer Aspekt, der Gaspare Buscemis Erzeugnisse auszeichnet, ist die Langlebigkeit seiner Weine. Seine Auffassung von Qualität ist aufs engste mit der Fähigkeit zu altern verknüpft und so meint er „die Zeit ist das Maß der Qualität“. Kurz gesagt die Qualität eines Weines lässt sich an seiner Fähigkeit zum altern bemessen. Eine Auffassung, die voll der traditionsreichen französischen Schule entspricht. Der hier vorgestellte Sekt „Perle d'Uva Cuvée 89-90“ ist ein Beispiel dieser Philosophie. Dieser Wein entwickelt sich auch nach dem Degorgieren (mindestens vier Jahre nach dem Abfüllen) so gut in der Flasche, dass er noch heute - fast zwanzig Jahre nach der Weinlese - Aroma und Geschmack voll bewahrt hat. Auf dem Etikett steht das Doppeljahr 89/90, weil der dem Wein zugesetzte Traubenzucker aus den Trauben der Weinlese 1990 gewonnen wurde, dadurch wurde der ansonsten übliche Zuckerzusatz vermieden. Verwendet wurden folgende Traubensorten: Malvasier aus Istrien, Ribolla Gialla, Verduzzo zusammen mit einem nicht würzigen Sauvignon, Grauburgunder und Chardonnay. Kurios ist auch der Doppelkorken. Unter einem Kronkorken befindet sich ein Naturkorken, auf diese Weise hält sich der Wein extrem lange. In der Vinothek zu Euro 28,00.

Gaspare Buscemi ama definirsi un artigiano e in quanto tale nei suoi prodotti rivolge la massima attenzione non tanto all'orientamento del mercato ma al miglior modo possibile di realizzarli secondo la propria personale visione, pensando solo successivamente alla collocazione commerciale. Le attrezzature di vinificazione della sua cantina sono in gran parte di fattura artigianale da lui stesso prodotte in base alle proprie esigenze ed i vini che vi si assaggiano posseggono spiccata identità e personalità pur rimanendo ispirati ad uno stile classico, senza volere stupire con sapori alternativi. Altro aspetto caratterizzante la produzione di Gaspare Buscemi è la grande longevità dei suoi vini: la sua idea di qualità è strettamente legata alla capacità di invecchiamento ed egli stesso afferma che "il tempo è la misura della qualità". In altre parole la qualità del vino si misura con la sua capacità di invecchiare, concetto caro alla scuola tradizionale francese cui si ispira e si confronta. Lo Spumante in questione, Perle d'Uva Cuvée 89-90, è la dimostrazione di questa vocazione. Noto è la capacità di evolvere in bottiglia di questo vino anche dopo la sboccatura, effettuata non prima dei quattro anni dall'imbottigliamento, tanto che ancor oggi a quasi vent'anni dalla vendemmia, presenta grande integrità sia aromatica che gustativa. In etichetta si riporta la doppia annata, '89-'90, in quanto gli zuccheri utilizzati per la presa di spuma del vino base sono stati forniti dalle uve raccolte nell'annata più recente, il '90, senza impiegare così zuccheri aggiunti. Le varietà d'uva presenti sono: Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Verduzzo insieme a Sauvignon non aromatico, Pinot Grigio e Chardonnay. Curiosa è la chiusura della bottiglia sia con il tappo in sughero raso che con il tappo corona per non perdere i benefici ai fini della conservazione di entrambe le soluzioni. Euro 28,00 in enoteca.

Michele Bressan



Az. Gaspare Buscemi
Via Zegla, 1 Bis
34071 Cormons
(Gorizia) Italia
Tel. +39 0481 60798

