Tenuta Gatti, aspettando il metodo classico

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 14 Luglio 2022 05:16



Chi mi segue sa che non è raro il caso che stimi un produttore e apprezzi i suoi prodotti, ma poi non vada mai a trovarlo in azienda per rendere omaggio ai suoi sforzi nel perimetro della qualità, ed è ciò che è successo anche con **Nicolas Gatti** dell'omonima Tenuta di **Librizzi** (ME), da me incontrato alla sua prima annata nel 2010, ma lo scorso **28 Giugno 2022** mi sono deciso finalmente a registrare reportage e degustazione. **Nicolas** produce annualmente circa 45.000 bottiglie con auto fermentazione, macerazioni di circa 30 giorni, poco legno, azzerato nelle prossime annate, pochissimi solfiti e tanto affinamento in acciaio ma soprattutto vetro, tantissimo vetro, come possono non piacermi i vini di **Tenuta Gatti**? Praticamente sembra il "disciplinare" dei vini naturali, ma **Nicolas Gatti** non lo sa e non gli interessa, non ama le etichette soprattutto quando non sono chiare, infatti la **DOC Mamertino** dovrebbe essere composta solo da **Nocera** in purezza, lui produce i vini che gli piacciono come piacciono a lui, non insegue minimamente il gusto dei consumatori, solo il suo è importante poi, se dovesse anche vendere delle bottiglie è tutto grasso che cola, pardon vino che cola! Quindi niente profumi ruffiani, soprattutto nei bianchi, rossi sinceri e terziari da paura anche senza legno, tuttavia a patto di saper aspettare perchè i vini della **Tenuta Gatti** sembrano tutti da... meditazione, ci vuole tempo per farli esprimere nel bicchiere, mi ricordano tanto una buona birra artigianale che con la permanenza nel bicchiere e l'aumentare della temperatura, esprime continuamente profumi diversi, **Nicolas**, che bel ritorno al passato! Nel seguente video ho assaggiato il **Catalina**, il **44 Gatti** e il **Sicè**, ognuno espressione del suo produttore e ognuno riproducente il carattere di un membro della sua famiglia, insomma scusate di nuovo il parallelo con la birra artigianale, ma questo dovrebbe essere lo spirito del mastro birraio, roba d'altri tempi, come d'altronde è lo stesso **Nicolas**. Infine, una super chicca, ho anche assaggiato la base di **Catarratto**, acidissimo, per il metodo classico che vedrà il vetro questo mese e lo scaffale tra almeno tre anni, o perlomeno quando **Gatti** dirà stop alla permanenza sui lieviti. Stay tuned!

{youtube}d3pQFhITQyY{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO