Il primo spumante velato

CRUDOO, il primo spumante velato con i suoi lieviti naturali, è stato presentato a Milano il 29 marzo al Capac Politecnico del Commercio, vle Murillo 17, nel corso di una conferenza stampa dove è stato illustrato anche il Progetto Scuola Giorgi di informazione e formazione sulla cultura del vino e dello Spumante rivolto agli studenti degli istituti professionali, operatori e consumatori.

L'idea di CRUDOO è semplice, ma come succede sempre, nessuno ci aveva pensato prima; ispirandosi al concetto delle birre tedesche di frumento che non vengono filtrate ed hanno i lieviti all'interno, l'azienda Giorgi ha creato uno Spumante fortemente innovativo, anch'esso con i lieviti all'interno della bottiglia (questi prolungano la cessione degli aromi al vino spumante) e il prodotto costituisce una novità in un mercato abbastanza stazionario.

I lieviti, organismi unicellulari responsabili della rifermentazione alcolica, da sempre sono allontanati dai vini spumanti mediante sboccatura o filtrazione; eppure sono loro che, nel tempo, continuano a fornire aromi e sono, inoltre, un concentrato di vitamine.

Il procedimento di lavorazione di CRUDOO è molto particolare; nasce dall'assemblaggio di uve 80% Pinot Nero e 20% Chardonnay, 12 mesi in autoclave e viene imbottigliato naturalmente. I lieviti, fino a quando è presente lo zucchero, continuano a lavorare e riprodursi. Il brevetto Giorgi, avvalendosi della tecnica della "lisatura", blocca l'attività dei lieviti, ancora in presenza di zuccheri, sottoponendo lo spumante ad alcune escursioni termiche. CRUDOO prima del servizio, deve essere inclinato per riportare in sospensione i lieviti.