

"MIABI" DI BOTTEGA, LO SPUMANTE CHE UNISCE ITALIA E GIAPPONE

19-11-2020 16:46 - Made in Italy



GD - Tokyo, 19 nov. 20 - Eleganza, raffinatezza e ricerca costante della qualità sono i concetti espressi dal simbolo giapponese 雅 (Miabi), che unisce l'Italia al Giappone ed è espressione delle rispettive culture. Lo spumante Bottega -Miabi è una sintesi estrema che applica la tecnica decorativa giapponese, denominata "dyed obi", al packaging di un Pinot Nero, spumantizzato con il metodo Martinotti Lungo, per esaltarne la complessità e il profilo sensoriale.

A questo proposito, l'artigiano giapponese Takashi Ogura, che ha acquisito grande notorietà grazie alla sua arte nel decorare tessuti, tra cui i preziosi kimoni e le loro raffinate cinture, ha collaborato con Bottega alla produzione di un'apposita bottiglia, esaltata dal suo design unico, capace di legare Oriente e Occidente.

Accarezzando la superficie della bottiglia si può infatti cogliere un tocco setoso, la stessa sensazione che si avverte indossando un kimono. Grazie a una speciale tecnologia, è stata infatti riprodotta fedelmente la trama dell'opera originale ed i suoi colori intensi, caratterizzati da intagli dorati.

Takashi è il figlio maggiore del maestro artigiano di Tegaki Yuzen di Tokyo, Teiyu Ogura. Il suo ricco bagaglio di esperienze, acquisite vivendo all'estero, ha arricchito tanto lo stile quanto i modelli che non si limitano soltanto al Giappone.

Bottega ha selezionato il suo lavoro più rappresentativo, creato utilizzando il "dyed obi" e denominato "Fontainebleau", in quanto ispirato al più grande palazzo di Francia, patrimonio dell'Umanità. Quando Takashi lo ha visitato, ha memorizzato il motivo arabesco dell'emblema di Napoleone, combinandolo con il tradizionale motivo giapponese delle ruote del carro dei buoi. Per il colore rosso dell'opera l'artista-artigiano ha utilizzato la tonalità, definita Rosso Fiorentino, in omaggio al noto pittore italiano del Rinascimento.

Takashi Ogura ha ricevuto molti premi e fornito i suoi modelli a prestigiosi marchi di abbigliamento. È uno dei principali giovani artigiani della tradizione giapponese ed è attivo in molti settori.

Il progetto di questa originale bottiglia è nato nel 2019, per celebrare le Olimpiadi di Tokyo del 2020 che, causa Covid-19, sono state rinviate di un anno.

Il prodotto, originariamente pensato per il solo mercato giapponese, viene distribuito in Italia, in Cina e in altri paesi europei e asiatici.

Caratteristiche del vino - Bottega - Miabi è un vino spumante brut ottenuto con metodo Martinotti Lungo (conosciuto anche come Charnat Lungo) mediante vinificazione in bianco delle uve Pinot Nero dell'Oltrepò. Situata sulla riva destra del Po, all'estremo sud della regione Lombardia ("oltre il Po"), questa terra si estende su dolci colline, caratterizzate da condizioni climatiche e geomorfologiche estremamente favorevoli alla coltivazione della vite.

Il clima è temperato, con elevate escursioni termiche, asciutto d'inverno e ventilato d'estate. Il suolo presenta terreni di tipo sedimentario con marne costituite, in ugual quantità, da calcare ed argille fini.

Le uve vengono vinificate in bianco, con immediata separazione delle bucce dal mosto per mezzo di una pressatura soffice. Il vino base viene poi sottoposto alla seconda fermentazione, eseguita in autoclave secondo il metodo Martinotti Lungo.

Il vino si caratterizza per il colore giallo paglierino, brillante e per il perlage fine e persistente. Il bouquet complesso, elegante e raffinato, è arricchito da leggeri e piacevoli sentori di crosta di pane e lievito con una delicata sfumatura floreale in chiusura. In bocca si presenta pieno, rotondo e morbido, dotato di ottima struttura e persistenza retrofattiva. La lieve sapidità, l'equilibrata acidità e gli aromi di frutta gialla, sul finale virano verso la mandorla dolce.

Ottimo come aperitivo, si abbina ad antipasti, risotti, piatti a base di pesce (in particolare crostacei), anche crudi, e di verdura, carni bianche saporite, formaggi e dessert.

