

GAMBERO ROSSO



È L'ORA DELLE BOLLE

TRAVEL. MONTAGNA GOURMET

CHEF. SADLER E BARONE

PAIRING. BOOM DEL NO ALCOL

MINIGUIDA: CATANZARO



anno 31 numero 372 - mensile gennaio 2023 - 4,90 euro - gamberorosso.it

In onda su
sky
canale 133 e 415



the.



È L'ORA DELLE BOLLICINE. TRA ITALIA E FRANCIA, UN BRINDISI PER OGNI GUSTO

Cogliamo l'occasione dei brindisi legati al nuovo anno per fare il punto sul mondo delle bollicine in Italia - dove il patrimonio ampelografico per i diversi spumanti è sempre più ampio con il Prosecco che continua a essere lo spumante più venduto e amato nel mondo - e in Francia, in Champagne in particolare, da cui vengono vini particolarmente apprezzati dai nostri wine lover soprattutto nelle versioni millesimate, nelle cuvée speciali, nelle riserve e nelle vecchie annate

parole di Marco Sabellico - disegni di Alfredo Del Bene

I loro successo è inarrestabile, né guerre, mode, pandemie, né crisi sembrano poterlo scalfire. Il consumo di vini spumanti cresce inesorabilmente, a livello italiano come a livello internazionale. Il grande fenomeno dell'ultimo decennio è sicuramente **l'exploit mondiale del Prosecco**. Il suo successo è iniziato vent'anni fa col progressivo apprezzamento del Conegliano Valdobbiadene, che ha portato alla creazione di un **Sistema Prosecco**. Quello storico è diventato Superiore e Docg. Ma sono ben due le regioni che concorrono al territorio della Doc Prosecco: il Veneto – ovviamente – e il vicino Friuli. In provincia di Trieste, infatti, il comune di Prosecco ha messo la bandiera su entrambe le denomina-

zioni – bloccando di fatto la possibilità di imitazione in altre zone d'Italia e del globo e facendo rispolverare l'antico nome glera per l'uva sua protagonista.

PROSECCO: DOCG, RIVE E DOC

Da Anchorage a Città del Capo, da Londra a Mosca, Prosecco è ormai sinonimo di spumante, con buona pace di puristi, esperti e gourmet in grado di disquisire su metodi di spumantizzazione, uve, soste sui lieviti e cuvée blasonate. Con oltre 700 milioni di bottiglie vendute tra Superiore Docg (100 milioni) e Doc, e con la proiezione del traguardo di 1 miliardo di bottiglie nel breve volgere di qualche vendemmia, c'è poco da argomentare se non con sterili sofismi. Il Prosecco piace e ha conquistato il mondo perché è semplicemente delizioso da bere, a qualsiasi ora, con e senza abbinamenti gastronomici, da solo o miscelato, ha una gradazione alcolica non elevata,

è fruttato e floreale, si presenta con una gamma di stili e dosaggi zuccherini che spaziano dai più secchi Extra Brut fino ai dolci Dry. I palati educati ed esigenti, disposti a spendere qualche euro (pochi in verità) di più, si rivolgono al Prosecco Superiore, alle Rive (una sorta di premier cru) e al grand cru per eccellenza, il pregiato Cartizze che nasce in soli 108 ettari di una collina baciata dal sole e dalla sorte. Il Prosecco Doc ha dalla sua anche – oltre ad un ottimo livello qualitativo se confrontato con le altre produzioni in autoclave da altre zone del mondo – una grande accessibilità in termini economici. Insomma, dalla creazione del sistema Docg-Doc nel 2009 è cambiato il modo di vedere e consumare spumante nel mondo. E fortunatamente questo successo planetario non è andato a scapito dello spumante Metodo Classico, italiano o francese che sia... Anzi, ha fatto da volano.

CRESCE ANCHE IL METODO CLASSICO

In Italia e nel mondo sono cresciute anche le produzioni e i consumi di Metodo Classico e il mondo dello Champagne sta vivendo un momento d'oro. Semplicemente, il Prosecco ha destagionalizzato e reso quotidiano – a tavola e fuori – il consumo di vini spumanti, allargando la platea dei consumatori che una volta "iniziati" alla gioia delle bollicine si sono rivolti anche ad altri territori e ad altri stili. Così anche da noi le denominazioni storiche del metodo classico, ovvero Oltrepò, Trento e Franciacorta, cui recentemente s'è aggiunta la piemontese Alta Langa, godono di ottima salute e fanno segnare ogni anno record produttivi, e fortunatamente anche qualitativi.

GLI SPUMANTI AUTOCTONI

Inoltre il successo di queste zone ha spinto tante altre realtà, dove c'era una tradizione spumantistica o dove sta

Il consumo dei vini spumanti cresce inesorabilmente, sia a livello italiano così come a livello internazionale. Dal Prosecco ai Metodo Classico fino agli "ancestrali" e agli autoctoni, è vera e propria bollicina-mania

nascendo ora, a cimentarsi con le mille possibilità offerte dalle nostre uve autotone, dall'erbaluce alla ribolla, dal gaglioppo al carricante e al nerello, a sperimentare la via della rifermentazione, che sia col metodo italiano inventato da Martinotti (quello dell'autoclave) o piuttosto della presa di spuma in bottiglia con quello classico. Quanto ai cugini d'Oltralpe nulla può scalfire la reputazione dello Champagne, che sia quello della maison classiche o dei récollant più "naturalisti" e modaioli.

LE QUESTIONI CLIMATICHE E GLI STILI

Sono prodotti eccezionali che nascono da una tradizione secolare e da un savoir-faire alimentato da una ricerca approfondita e costante che ha dovuto affrontare il nodo cruciale del riscaldamento globale che ha cambiato le carte in tavola in maniera radicale rispetto allo scenario agronomico di trent'anni fa. E in questo noi italiani, che ci siamo trovati ad affrontare il problema – per questioni di latitudine – ben prima di loro, siamo forse più avanti nella gestione di queste problematiche. Extra Brut ormai da noi è la norma, o quasi. Vigne in alta quota, malolattiche dei vini base azzerate o "minimali", aumento delle rese in vigna e lavorazione dei suoli mirata, gestione delle chiome e ombreggiatura del grappolo sono i nodi cruciali assieme all'attenzione maniacale alla fase della pigiatura, sempre più soffice. Così, con un clima sempre più caldo e asciutto siamo riusciti a non perdere per strada la dote fondamentale della base di ogni spumate, classico o italiano che sia, la freschezza data dall'acidità. E riusciamo a proporre prodotti freschi, sapidi e naturalmente morbidi al gusto senza ricorso a dosaggi eccessivi e ai vini di riserva com'era tradizione soprattutto Oltralpe. E i francesi, per una volta, ci osservano con attenzione e prendono nota.

LA GRANDE SCOMMESSA (VINTA) DEGLI ULTIMI ANNI DEL VINO MADE IN ITALY

Le bollicine italiane sono state la grande scommessa vinta degli ultimi anni, oltre che la tipologia che ha continuato a trainare il mercato, portando il vino italiano sopra quota 7 miliardi di euro di export nel 2021 (di cui, quasi 2,1 miliardi di euro di bollicine) e – in attesa di conferma – sopra gli 8 miliardi nel 2022.

A questo corrisponde una crescita produttiva: nel 2020 si contavano 750 milioni di bottiglie, nel 2022 si è superato il miliardo. E per il 2023 le previsioni parlano di 1,25 miliardi (Osservatorio Uiv su dati Qualivita-Ismea). Sul fronte consumi, se il 2021 è stato un anno straordinario per gli sparkling, nonostante le restrizioni ancora in atto, il 2022 ha potuto contare sul ritorno a pieno regime del "fuori casa" e, quindi, del canale Horeca. Le ultime festività lo hanno dimostrato, al punto che c'è stata anche qualche difficoltà a soddisfare la domanda, per quanto riguarda le tipologie più ricercate (soprattutto Champagne e metodi classici italiani). Momento d'oro per gli Charmat secchi italiani, al di là del Prosecco. Ben posizionate le bollicine rosé che incidono per il 10% sull'imbottigliato italiano della tipologia, con il Prosecco a fare la parte del leone.

Ad onor del vero, nel corso dell'anno, qualche battuta d'arresto si è registrata sui mercati esteri, ma fortunatamente tiene ancora il valore, anche se bisognerà ancora spingere sul prezzo medio. Ultima nota positiva; **il 61% della spumantistica italiana è marchiata a Doc e il 22% a Docg**, come rileva l'Osservatorio del vino Uiv, a dimostrazione del lungo lavoro portato avanti sulla piramide qualitativa.

Prosecco Doc

28mila ettari
360 case spumantistiche
80% export
627,5 milioni bottiglie
- 472 mln di spumante
- 71,5 mln di rosé
- 84 mln di frizzante

Prosecco Docg

8.700 ettari
192 case spumantistiche
442 vinificatori
3400 famiglie di viticoltori
100 milioni di bottiglie
export **40%**

Asolo Docg

2mila ettari
460 soci (40 imbottigliatori)
21 milioni di bottiglie nel 2021
70% export

Asti Docg

4mila aziende
9.900 ettari
60 mln bottiglie Asti Spumante
42 mln bottiglie Moscato d'Asti
90% export

Franciacorta

121 soci
3mila ettari
20 milioni di bottiglie
11% export

Trentodoc

64 case spumantistiche
1150 ettari
12 milioni di bottiglie
15% export

Oltrepò Pavese

158 soci
13mila ettari
75 milioni di bottiglie
- 500mila metodo classico
15% export



Il poker italiano del Metodo Classico

Il gusto per il classico lega quattro grandi territori vocati: per storia, natura dei terreni e know how. Sono zone che condividono problematiche (aumento delle temperature, siccità e quindi vendemmie anticipate) ma soprattutto forti elementi di crescita. La conferma arriva dalla qualità nel bicchiere e dal mercato, tra numeri e fatturati record, per un panorama sempre più vitale e competitivo.

FRANCIACORTA

Partiamo dalle sponde del lago d'Iseo, la Franciacorta da sola produce circa la metà del Metodo Classico italiano, forte di oltre 20 milioni di bottiglie vendute nel 2021 e previsioni ancora più rose per la chiusura del 2022. Dai nostri assaggi trapela una nuova maturità, con cuvée di sempre più precisa aderenza territoriale e definizione. Il trend del momento si chiama Dosaggio Zero, oltre 110 i campioni della tipolo-

gia presentati per la guida vini d'Italia, spiccano le cuvée con una lunga sosta in bottiglia, a partire dalla categoria Riserva che in Franciacorta si traduce in una lunga permanenza sui lieviti di almeno 60 mesi. Ma il ripensamento sulla liqueur d'expédition sembra far molto bene, di riflesso, anche agli Extra Brut e ai Brut che mai come oggi ci sembrano centrati, regalando una completezza di beva e una piacevolezza immediata a prezzi molto competitivi. Interessante anche la riflessione sul Satèn (Blanc de Blancs, minimo 24 mesi) che rappresenta fedelmente il biglietto da visita per comprendere la cifra stilistica aziendale. Novità? Un numero crescente di complessi Blanc de Noirs, nonostante solo il 15% dei 3mila ettari vitati sia piantata a pinot nero, una percentuale che nei prossimi anni arriverà al 20%. "La crescita è una questione di clima e di mercato, basta vedere la richiesta internazionale sui

Rosé dove stiamo pensando di rivedere il disciplinare (oggi è previsto un minimo di 30% di pinot nero, ndr)", commenta Silvano Brescianini, presidente del Consorzio Franciacorta. Pronto anche un importante aggiornamento del lavoro di ricerca degli anni '90, una zonazione 3.0 "non solo sarà una zonazione con maglie più strette, ma andremo ad aggiungere dati sul clima e sulla biodiversità". Al momento, in Franciacorta oltre i 2/3 della denominazione sono bio.

OLTREPÒ PAVESE

Rimaniamo in terra lombarda, varchiamo il Po e ci troviamo tra le belle colline dell'Oltrepò Pavese, il regno del pinot nero con i suoi 3mila ettari coltivati. Da qui arrivano ogni anno alcuni dei Blanc de Noirs più profondi e vibranti della Penisola, soprattutto dalle zone più alte con alcuni cru della Valle Versa o Scuropasso a regalare para- ▶

bole gustative uniche per scossa acida e sapida: ricchezza aromatica e ritmo. Anche qui i dosaggi sono stati rivisti nettamente al ribasso, mentre si moltiplicano le cuvée figlie di un prolungato contatto sui lieviti in bottiglia ed esordi di single vineyard: la sfida del futuro si gioca qui. A tenere alta la bandiera del territorio c'è la versione Rosé della docg, ovvero il Cruasé, con alcune perle ancora poco conosciute e di squisita indole gastronomica. Il tallone di Achille? Rimangono i numeri produttivi, nel 2021 la denominazione è stata rivendicata da sole 523mila bottiglie, + 23% rispetto al 2020, ancora troppo poche. La maggioranza delle cantine propongono grandi cuvée che non riportano alcuna menzione geografica. "Finalmente siamo a punto di svolta per una modifica del disciplinare della docg, a partire da una menzione Riserva che non esisteva e che occorre per differenziare il livello dei prezzi", commenta Carlo Veronese direttore del Consorzio. "Nel 2022 ci siamo mossi tantissimi a livello di promozione internazionale sia con il Gambero Rosso che con altri partner, siamo stati dall'America al Giappone, alla Germania. I prodotti piacciono, il responso è ottimo, bisogna crederci e lavorare compatti a testa bassa. Tante cantine si stanno finalmente convertendo alla denominazione".

ALTA LANGA

Dal Vecchio Piemonte alle colline di produzione dell'Alta Langa, siamo in un'areale che abbraccia 149 comuni nelle province di Cuneo, Asti e Alesandria, con diversi punti di contatto con i terreni dell'Oltrepò, a partire dalla dominanza di pinot nero che conta per i 2/3 dei 350 ettari vitati. Peculiarità del disciplinare? A differenze delle altre denominazioni, la docg è frutto dell'interpretazione obbligatoria di un

singolo millesimo e ha una soglia d'ingresso particolarmente alta d'ingresso, minimo 30 mesi sui lieviti, mentre per la menzione Riserva il paletto è di soli 36 mesi. Anche tra questi filari è in corso una revisione sistematica del disciplinare, con la quota minima che dovrebbe essere alzata a 250 metri di quota per le vigne, abbinata a una spiccata vocazione viticola delle particelle. In attesa di vedere il progetto finale, ci rifacciamo con le previsioni: a breve sarà toccata la cifra record di 3milioni di cuvée prodotte. In 20 anni i passi avanti sono stati grandiosi, ora manca solo l'ultimo e più difficile salto di qualità.

TRENTODOC

Chiudiamo in quota con le celebrate bollicine di montagna: il Trentodoc. Lo stato di salute è ottimo, a partire da quello economico, basti pensare che nel 2021 le 64 case spumantistiche associate hanno raggiunto un fatturato globale di 150 milioni di euro (+40% sul 2021). All'interno del settore ritroviamo la tipica suddivisione regionale, da una parte i grandi gruppi cooperativi, dall'altra un crescente ventaglio di piccoli vignaioli di sicuro valore. Nei nostri assaggi intravediamo una crescita qualitativa su entrambi i fronti, basta prendere in mano l'elenco dei Tre Bicchieri dove Ferrari sventa insieme a new entry come Revì, Letrari tira la volata a Maso Martis, e ancora Moser, Balter e Rotari. Si tratta di cuvée dalla forte connotazione territoriale, che sentono la montagna e il paesaggio dolomitico per fragranza e pulizia aromatica. In totale, parliamo di 1150 ettari vitati e una produzione che nel 2021 si è attestata sui 12 milioni di bottiglie vendute; l'85% è consumato in Italia, con una diffusione sempre più capillare.

– a cura di **Lorenzo Ruggeri**

Le scelte di Gambero Rosso

ALTA LANGA

Cantine Alice Bel Colle – Alta Langa Pas Dosé Tressessanta Ris. '18

ALICE BEL COLLE (AL) – CANTINAALICEBC.IT

La cooperativa è sapientemente guidata da Claudio Negrino e Bruno Roffredo e si sta costruendo una bella reputazione con la Barbera, ma anche con una buona gamma di Metodo Classico, che quest'anno si è arricchita dell'Alta Langa Tressessanta, un grintoso Pas Dosé Riserva (60 mesi sui lieviti) dal palato fine e cremoso anticipato da un profilo aromatico giocato su sensazioni floreali e di crosta di pane.

Bava – Alta Langa Brut Blanc 'd Blanc Giulio Cocchi '17

COCCONATO (AT) – BAVA.COM

Gli Alta Langa della famiglia Bava nascono dai vigneti della storica azienda Cocchi, della quale nel 1978 ha ripreso il marchio e portato avanti la produzione spumantistica. L'Alta Langa Brut Blanc 'd Blanc '17, da uve chardonnay in purezza e affinato 48 mesi sui lieviti, al naso evidenzia toni di crosta di pane e crema pasticciera, mentre il palato è dinamico e allo stesso tempo di buona materia, teso e lungo.

Borgo Maragliano – Giovanni Galliano Brut Rosé M. Cl. '18

LOAZZOLO (AT) – BORGOMARAGLIANO.IT

La famiglia Galliano sulle colline di Loazzolo, Bubbio, Bistagno e Canelli ha creato una realtà in cui sono realizzati alcuni dei migliori Metodo Classico prodotti in Piemonte. Il Giovanni Galliano Brut Rosé '18, da uve pinot nero in purezza e affinato 30 mesi sui lieviti, propone sentori floreali, di frutta gialla e crema pasticciera, è fresco e scorrevole, con un finale

lungo e grintoso in cui tornano note di pesca gialla.

Cascina Cerutti – Alta Langa Brut Cuvée Enrico Cerutti '18

CASSINASCO (AT) – CASCINACERUTTI.IT

Nata negli anni '30, Cascina Cerutti è guidata oggi da Gianmario Cerutti e conta su vigneti di proprietà situati tra Cassinasco, Canelli e Agliano. L'Alta Langa Enrico Cerutti Brut '18, a base di pinot nero (80%) e chardonnay e affinato 36 mesi sui lieviti, evidenzia profumi di mela Granny Smith e pane tostato, mentre il palato è di buona materia e tenuta, con un finale fresco e grintoso di grande piacevolezza.



Colombo – Alta Langa Brut Blanc de Blancs '18

BUBBIO (AT) – COLOMBOVINO.IT

Chardonnay in purezza, l'Alta Langa Blanc de Blancs Brut di Colombo si conferma ai vertici della sua categoria. La versione 2018 al naso è di grande classicità, nelle sue note floreali, di crosta di pane, susina e pesca, mentre il palato è cremoso e scorrevole allo stesso tempo, di buona lunghezza e tensione.

Coppo – Alta Langa Luigi Coppo Brut '19

CANELLI (AT) – COPPO.IT

Questa storica cantina di Canelli è oggi di proprietà di Gianfranco Lanci, ma la famiglia Coppo è ancora alla guida della produzione. L'Alta Langa Luigi Coppo Brut '19 è un pinot nero in purezza affinato 30 mesi sui lieviti dagli intensi profumi di forno, pesca bianca e zenzero, mentre il palato ha nerbo, ma è anche scorrevole e di piacevole beva.

Deltetto – Alta Langa Brut Nature Blanc de Noirs Ris. 2017

CANALE (CN) – DELTETTO.COM

L'azienda della famiglia Deltetto si è ritagliata uno spazio importante nella produzione spumantistica piemontese,

grazie a una serie di etichette di ottimo livello. L'Alta Langa Blanc de Noirs Brut Nature Riserva '17 è un pinot nero in purezza affinato 42 mesi sui lieviti ed evidenzia profumi di frutti di bosco, forno e crema pasticciera, mentre il palato è compatto, di bella materia e con un finale lungo e convincente.

Fratelli Grimaldi – Ca' Du Sindic

– Alta Langa Brut Ca' du Sindic '18

SANTO STEFANO BELBO (CN) –

FRATELLIGRIMALDI.IT

Sergio Grimaldi gestisce dalla fine degli anni '80 la cantina di famiglia, che conta vigne situate sulle colline di Moncucco, San Grato, San Maurizio e Bauda. L'Alta Langa Brut '18 è un pinot nero in purezza, che nasce da vigneti situati a 500 metri di altitudine ed è affinato 36 mesi sui lieviti, in cui spiccano note di frutta bianca e di crosta di pane, per un palato di bella nitidezza e dal finale scorrevole e grintoso.



Marcaberto – Alta Langa

Extra Brut Millesimo 2Mila18 '18

SANTO STEFANO BELBO (CN) – MARCABERTO.IT

L'Alta Langa Extra Brut '18 è un blend di pinot nero e chardonnay che rimane sui lieviti per un periodo di almeno 36 mesi. Si svela energico, vitale e molto sfaccettato. Una summa ideale di caratteristiche e peculiarità per dimostrare le potenzialità insite nella denominazione.



Enrico Serafino – Alta Langa

Zero Pas Dosé '16

CANALE (CN) – ENRICOSERAFINO.IT

Lo Zero Pas Dosé di Enrico Serafino è sempre una certezza. La versione 2016 non si smentisce: ai profumi di erbe aromatiche, frutta bianca e spezie fa seguito un palato allo stesso tempo cremoso e fine, di bella lunghezza e grinta, che convince pienamente.

Socré – Alta Langa Brut Nature Tersaux '19

BARBARESCO (CN) – SOCRE.IT

Perlage fine e armonioso per l'Alta Langa Tersaux '19 che sviluppa note di crosta di pane e lieviti ma anche una bella freschezza di profumi con note di frutta bianca e leggero miele a dare carattere e complessità. Ha notevole tensione acida con perlage cremoso e persistente.

FRANCIACORTA

1701 – Franciacorta

Dosaggio Zero Ellessedi '16

CAZZAGO SAN MARTINO (BS) –

1701FRANCIACORTA.IT

Dal 2011, Federico e Silvia Stefini sono al timone di una delle aziende maggiormente in crescita della Franciacorta. Batteria più che pimpante quella che propongono, capitanata dal Franciacorta Ellessedi '16, squillante nel suo registro maturo, ampio e speziato. Profuma di liquirizia e caffè, carnoso, fragrante di pesca e lampone, dalla bocca dirompente per energia e allungo.



Barone Pizzini – Franciacorta

Dosaggio Zero Bagnadore Ris. '14

PROVAGLIO D'ISEO (BS) – BARONEPIZZINI.IT

Bagnadore '14 (chardonnay 62%, pinot nero 38%) offre una delle più profonde, appaganti e complete bevute di tutta la Franciacorta. Parte su toni delicatamente tostati, per poi sprigionare un frutto croccante; la bocca è travolgente per intensità e articolazione, con un affondo sapido di gran carattere e una lunghissima chiusura sui piccoli frutti rossi.



Bellavista – Franciacorta

Brut Rosé '17

ERBUSCO (BS) – BELLAVISTAWINE.IT

Chardonnay (56%) e pinot nero (44%) costituiscono il blend del Franciacorta Rosé '17, che riposa almeno quattro anni in cantina prima di essere lanciato sul mercato. Estremamente fine nei suoi richiami di crema pasticcera e ▶

► una struttura che coniuga potenza aromatica con una articolata ricchezza di setosa sapidità; bel nerbo e schietta bevibilità.

Nicola Balter

– Trento Pas Dosé Balter Ris. '15

ROVERETO (TN) – BALTER.IT

Chardonnay (80%) e pinot nero si uniscono nel blend che dà vita a questo Pas Dosé Riserva che risposa per oltre 72 mesi sui lieviti. Decisamente elegante già al naso dove sfoggia sentori d'erbe di montagna, ha sorso incalzante grazie alla sua splendida vena salina; corroborante, chiude con un finale di grande spinta gustativa, come poche volte capita di gustare.

Bellaveder

– Trento Brut Nature Rosé '17

SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN) – BELLAVEDER.IT

La famiglia Luchetta coltiva vigneti sia in valle dei Laghi che attorno la loro cantina, sul conoide di Faedo. Vignaioli intraprendenti, vendemmia dopo vendemmia lavorano con sempre più perizia i loro Trentodoc. Il Rosé è carezzevole nel suo ramato perlage rosaceo, presenta sentori di cipria e di rose di campo, con bel timbro agrumato e mirata scorrevolezza carbonica, per un bere gioviale e accattivante.

Cantina De Vigili – Trento Brut Art

MEZZOLOMBARDO (TN) – CANTINADEVIGILI.IT

Francesco De Vigili è un giovane del Teroldego Rotaliano, che per la prima volta si cimenta con le bollicine d'autore, elaborate con uve chardonnay e proposte in meditata selezione. Delizioso l'impatto aromatico: agrume maturo e frutta candita, con evoluzioni di nocciole, filigrane mediterranee, iodio, per un palato pieno e convincente, per certi versi croccante.

Cenci – Trento Brut Nature '18

CASTELNUOVO (TN) – CENCITRENTINO.IT

Valentino e Silvia Cenci coltivano vi-

gneti in Valsugana e nella loro piccola cantina elaborano prevalentemente spumante. Il loro prototipo, il Brut Nature, è ottenuto esclusivamente da chardonnay; la briosità ritmica e finissima del profilo aromatico mescola sentori di pane appena sfornato, richiami al rosmarino e alla pesca matura, tra intarsi sensoriali molto suadenti e sapori di mela croccante.

Dorigati – Trento Brut Methius Ris. '16

MEZZOCORONA (TN) – DORIGATI.IT

I Dorigati lo propongono da quasi 40 vendemmie, ma in poche migliaia di bottiglie, al punto che il Methius è diventato un simbolo della spumantistica, non solo trentina. Chardonnay in prevalenza, con pinot nero, lavorazione rigorosamente manuale, nel rispetto della tradizione: ecco un Trentodoc grintoso, dorato nel colore, dalle note vagamente resinose e di funghi decisamente suadenti, invitanti, per un finale portentoso, pieno, autorevole.

Ferrari – Trento Extra Brut Perlé Nero Ris. '15

TRENTO – FERRARITRENTO.COM

Certamente tra i Pinot Nero Metodo Classico italiani, il Perlé Nero Riserva è uno di quelli che conferma annata dopo annata la sua grande personalità. Lo fa anche con questa sontuosa versione del 2015 disegnata da un bouquet di rara finezza, dal perlage setoso, con un palato che si divide tra sensazioni floreali e di frutti rossi su un sottofondo di grande verticalità e dal respiro minerale profondissimo.

Letrari – Trento Brut 976 Riserva del Fondatore '11

ROVERETO (TN) – LETRARI.IT

Tutta la gamma presentata ai nostri banchi d'assaggio per la Guida è risultata più che valida. Ma a spuntarla per i Tre Bicchieri è stata la Riserva del Fondatore '976 '11, cuvée dal taglio morbido e aggraziato, dai consueti timbri di frutta matura a polpa bianca,

con note di biscotto, lievemente burrose, e al palato venato da una vibrante acidità agrumata.

Maso Martis

– Trento Extra Brut Rosé '18

TRENTO – MASOMARTIS.IT

Vigneti in regime biologico, struttura aziendale completamente rinnovata, gamma dedicata solo a fascinosi Trentodoc: è così che Maso Martis sta occupando un ruolo di sempre maggior prestigioso nella spumantistica italiana. L'Extra Brut Rosé '18 presenta riflessi ramati e si offre nitido e arioso nei toni di fragoline di bosco e mandarino; al palato è ritmico e vibrante: da Tre Bicchieri.

Maso Poli – Trento Brut Siris Ris. '16

LAVIS (TN) – MASOPOLI.COM

I Togn sono imprenditori vitivinicoli di lunga esperienza in vari settori enologici e nel loro maso sopra Lavis producono una sola versione di Trentodoc per rilanciare le peculiarità del Trentino e del buon bere. Il Siris si presenta con bollicine dal colore luminoso e preciso slancio aromatico di bel lignaggio, con note di nocciole tostate, una corolla carbonica quanto mai elegante per una fresca chiusura vagamente mentolata.

Moser – Trento Extra Brut Blanc de Noir '15

TRENTO – MOSERTRENTO.COM

La cantina di Francesco e Carlo Moser si trova sul dosso più alto a nord della città di Trento. Dai vigneti, curati come giardini, nasce una gamma di Trentodoc il cui filo conduttore è la grinta e la verticalità. Non esula da questo paradigma l'Extra Brut Blanc de Noir '15, che a un naso elegante e fresco giocato tra erbe di montagna e ribes fa seguire una bocca scattante, vibrante ed energica.

Pisoni Spumanti – Trento Extra Brut

Erminia Segalla Ris. '14

MADRUZZO (TN) – PISONI.IT



Una tavolozza di vitigni lungo tutta la Penisola

Non è certo una novità il fatto che la produzione di spumanti sia uscita già da un paio di decenni al di fuori dei confini degli areali che dei vini con le bollicine hanno fatto la loro bandiera. E così, guardando oltre l'Alta Langa, la Franciacorta, l'Oltrepò Pavese, il Trentino e le colline del Prosecco, è possibile scorgere qualche interessante etichetta anche in altre zone dello Stivale. Molti produttori, davvero in tutte le regioni, si cimentano con le rifermentazioni, sia in autoclave, sia col Metodo Classico, e ormai sono davvero pochi i vitigni che non si prestano a queste sperimentazioni. Il fatto, però, che lo spumante si faccia dappertutto, non significa che ogni zona sia adatta per produrre spumanti di grande qualità; così come è vero pure che

non tutte le uve sono adatte a questa tipologia. Inoltre non va sottovalutato l'aspetto tecnico: per arrivare a fare cuvée di livello spesso ci vogliono anni di prove ma non tutte le aziende sono disposte ad aspettare di acquisire il know-how necessario. E così si hanno luci e ombre, ma quello che constatiamo è che il livello generale è in crescita, con alcuni territori in grado di regalare delle vere e proprie chicche. E così troviamo alcune bollicine valutate con Tre Bicchieri in Alto Adige, nella Lessinia, bacino spumantistico veneto dove la durella è in grado di regalare il meglio, o in Emilia, con il Lambrusco di Sorbara che sempre di più si presta al Metodo Classico con grandi risultati. Ma fermarsi al massimo riconoscimento della nostra Guida non renderebbe giustizia ai tanti produttori che si

cimentano con ottimi risultati anche in altre regioni: provare per credere come si comportano il Verdicchio spumantizzato nelle Marche, il fiano e il caprettone in Campania, il gaglioppo in Calabria, il nerello mascalese, i grillo o il carricante in Sicilia, il torbato e il cannonau in Sardegna. Ma la tavolozza ampelografica non si ferma qui: ai classici pinot nero, chardonnay e pinot bianco si affiancano particolari produzioni a base di sangiovese, vermentino, e, perché no, anche di zibibbo. Di seguito vi offriamo una panoramica, non certo esaustiva, di quelle che secondo noi sono le migliori bollicine assaggiate che non rientrano nei territori spumantistici "classici": il consiglio è di cercarle per brindisi fuori dagli schemi.

– a cura di **William Pregentelli**

un Metodo Classico che mostra tutta la potenzialità delle uve verdicchio dell'areale matelicese. Il millesimo 2019 (24 mesi sur lie) impasta al naso note di crosta di pane, erba falciata e foglie di limone amplificandole in una bocca grintosa, dalla carbonica ben avvertita pronta a tramutarsi in un'acuminata scia salina.

CAMPANIA

Casa Setaro – Pietrafumante
Caprettone Brut Nature M. Cl. '17
TRECASE (NA) – CASASETARO.IT

A Massimo Setaro di certo non manca la voglia di mettersi in gioco. Tra le varie scommesse, c'è quella del caprettone Metodo Classico. Alcune vendemmie sono servite per aggiustare il tiro: oggi siamo convinti che il bersaglio sia stato centrato. Assaggiate il Brut Nature '17: zenzero candito, crema, frutta secca si rincorrono su un sottofondo fumé; cardamomo e spezie anticipano una bocca stratificata e di grande tensione minerale.

Dryas – Brut M. Cl. '16
MONTEFREDANE (AV) – CANTINADRYAS.IT

Stefano Loffredo potrebbe fare scuola a molti spumantisti italiani. Il suo Metodo Classico da uve fiano effettua una permanenza sui lieviti per un periodo di 24 mesi. Dotato di complessità e tante sfumature – si va dalla mandorla fresca agli agrumi verdi passando per erbe di montagna – ha un palato giocato su tensione e consistenza, con una piacevole sensazione di ffrutta secca nel finale. Altrettanto interessante lo Charmat non millesimato, più scorrevole, di grande pulizia.

PUGLIA

Felline – Edmond Dantes
Pas Dosé M.Cl.
MANDURIA (TA) – AGRICOLAFELLINE.IT

L'azienda di Gregory Perrucci è tra le migliori della zona di Manduria e accanto alle etichette a base primitivo

propone una piccola produzione spumantistica. Sono un migliaio all'anno le Magnum prodotte di Metodo Classico Edmond Dantes Pas Dosé, da uve vermentino (80%) e chardonnay, fresco e piacevole, dai profumi di cedro e frutta tropicale, con note floreali di glicine e gelsomino.

Tenute Chiaromonte – Chiaromonte
Ancestrale Evoluzione 40 Mesi
Brut Rosé M. Cl. '17
ACQUAVIVA DELLE FONTI (BA) –
TENUTECHIAROMONTE.COM

L'azienda di Nicola Chiaromonte e Paolo Montanaro è un riferimento assoluto per il Gioia del Colle Primitivo, ma da sempre Nicola ha una vera e propria passione per la produzione di spumanti. L'Ancestrale Evoluzione 40 Mesi Brut Rosé '17 è un Metodo Classico da pinot nero con un 10% di primitivo, ha toni di frutti rossi, pasticceria e scorza d'arancia al naso, mentre il palato è fresco, grintoso e di buona lunghezza.

CALABRIA

Librandi – Rosaneti Brut
M. Cl. Rosé '20
CIRÒ MARINA (KR) – LIBRANDI.IT

Il Rosaneti '20, dal nome dell'omonima tenuta dove è prodotto, è un Gaglioppo in purezza che sosta per 24 mesi sui lieviti. Al naso vanta sentori di melograno, piccoli frutti di rovo freschi, fiori di campo, panpepato e note marine. Fresca e croccante la bocca dalla vellutata e ben contenuta effervescenza; nel finale di buona persistenza fa capolino una delicata nota di agrumi rossi.

OI – Origine e Identità – OI Zibibbo
Dosaggio Zero M. Cl. '20
RICADI (VV) – ORIGINEEIDENTITA.IT

Lo Zibibbo di Pizzo, varietà con cui è ottenuto questo spumante, è una delle tante sinomie del Moscato d'Alessandria, vitigno diffuso in tutto il mediterraneo. Fine e sfaccettato al naso dai sentori di arancia e lime, albicocca,

cornetto caldo, lavanda e salvia, mentre in bocca è fresco, ben bilanciato tra frutto e sapidità e di lunga e piacevole persistenza aromatica.

Barone Macri – Centocamere
Brut M. Cl. Rosé '19

GERACE (RC) – BARONEMACRI.IT
Non vi stupisca che questo spumante sia ottenuto da nerello mascalese: si tratta di un vitigno da sempre molto diffuso nell'estremo sud della Calabria. Il Brut Rosé '19 si presenta al naso con sentori di ciliegie e pesca gialla, agrumi rossi, fiori, pane caldo e pepe rosa; accattivante il sorso dalla bolla fresca e setosa, spinta da una vitale acidità per un bel finale appagante.

SICILIA

Baglio del Cristo di Campobello
– Sicilia Grillo Extra Brut
M. Cl. CDC '18

CAMPOBELLO DI LICATA (AG) –
CRISTODICAMPOBELLO.IT
Il CDC '18 è un Extra Brut da uve grillo coltivate sui terreni bianchi, calcarei e ricchi di quarzo tipici della zona di Campobello di Licata e lasciate ad affinare 36 mesi sui lieviti. Ampio e variegato il profumo aromatico, si avvicina al naso con note minerali marine, anice, agrumi, biscotti al forno e frutta bianca matura. Molto piacevole la bocca, tonica, dalla bolla elegante e dotata di un bel finale sapido e lungo.

Cottanera – Etna Brut M. Cl. '17
CASTIGLIONE DI SICILIA (CT) – COTTANERA.IT

Da uve nerello mascalese coltivate ad alberello a 750 di altitudine nasce il Brut '17, uno spumante che sosta per ben 40 mesi sui lieviti. Molto fitto al naso, che si apre su note minerali iodate, erbe di montagna, zeste di agrumi, biscotti al burro e pesca bianca; elegante il sorso, sapido e dalla carbonica ben dosata, mentre nel finale si fanno largo sentori balsamici e di pepe bianco. ▶

► **Cusumano** – Quota 700 slm
Brut M. Cl. '18

PARTINICO (PA) – CUSUMANO.IT

Da uve pinot nero e chardonnay, coltivate nella Tenuta Ficuzza a 700 metri d'altitudine, i fratelli Cusumano producono un Metodo Classico di raffinata eleganza e dai profumi che rimandano all'ibiscus, alle fragoline selvatiche, al pan brioche, al bergamotto. Bocca dinamica, tesa grazie all'acidità che spinge la bolla, già di suo tonica e avvolgente, per un bel finale salino e appagante.

Donnafugata – Brut M. Cl. Rosé '17
MARSALA (TP) – DONNAFUGATA.IT

Da uve pinot nero coltivate in alta collina su terreni franco argillosi e ricchi di minerali, affina per 36 mesi sui lieviti. Il millesimo 2017 ha un bouquet elegante di melograno e altre piccole bacche rosse fresche, fiori di campo, calcare, mandarino, pasticceria e spezie gialle. Il sorso è segnato da un bel nerbo acido a supporto della struttura; fine e carezzevole la bolla e di buona lunghezza il finale.

Cantine Fina – Pas Dosé M. Cl.
36 Mesi '18

MARSALA (TP) – CANTINEFINA.IT

La famiglia di Federica, ma le preferisce Kika, da sempre coltiva la vite nell'agro di Marsala. Tutto suo è il progetto di questo Metodo Classico Pas Dosé da pinot nero e chardonnay, un vino che anche caratterialmente le assomiglia. Esplosivo e nitido al naso col suo corredo aromatico di fiori bianchi, anice, agrumi e frutti gialli, si rivela piacevolissimo al palato con il sorso venato da bollicine cristalline, fitte e setose, ben spinto da una vitale carica di sapida acidità.

Firriato – Etna Brut Blanc de Noir
M. Cl. Gaudensius

PACECO (TP) – FIRRIATO.IT

Da uve caricante provenienti da tre diverse contrade di Castiglione di Sicilia – Imbischi, Zottorinotto, Zucconerò - il Gaudensius affina per 36

mesi sui lieviti prima della sboccatura. Molto fine il naso profumato di biancospino, sfoglia salata, frutta gialla matura, spezie dolci e pietra focaia. Sapido e di grande freschezza il sorso, setosa la bolla, lungo e agrumato il finale.

Planeta – Planeta Brut M. Cl. '19
MENFI (AG) – PLANETA.IT

Per fare un Metodo Classico i Planeta hanno aspettato di radicarsi bene sull'Etna e quindi dopo varie prove uscire con uno spumante a base di carricante. Fitto e nitido al naso tra sentori di sale affumicato, pere e susine fresche, sfoglia pasticceria, tiglio e menta, si rivela morbido e accattivante al palato grazie all'armonica convivenza di una notevole propulsione acida e una struttura di buon peso; lungo e appagante il sapido finale.

Tasca d'Almerita – Almerita Brut
M. Cl. Rosé '17

SCLAFANI BAGNI (PA) – TASCADALMERITA.IT

I Tasca, 35 anni fa, sono stati tra i primi in Sicilia a produrre un Metodo Classico, a cui subito dopo si è affiancato un Rosé da pinot nero coltivato in alta collina nella tenuta di Regaleali. Si tratta del raffinato Almerita Rosé '17 che profuma di fragole e ciliegia bianca, violette, erbe mediterranee, pane appena sfornato e pasticceria. Fresco e di rara piacevolezza il sorso, sapido ma ben bilanciato dal frutto, lungo il finale marcato da una leggera nota tostata.

Terrazze dell'Etna – Cuvée Brut
50 Mesi M. Cl. '17

RANDAZZO (CT) – TERRAZZEDELLETTA.IT

Da chardonnay in purezza coltivato sul versante nord del vulcano, a 900 metri di altitudine, proviene questo fine spumante del millesimo 20117, una cuvée che brilla per il profilo olfattivo sfaccettato che rimanda a fiori secchi, cedro candito, burro salato e frutta gialla matura; morbido e avvol-

gente conquista il palato grazie a una bella e sapida acidità che ne allunga anche il finale.

SARDEGNA

Cantina di Castiadas

– Saeprus Brut Nature M. Cl. '19

CASTIADAS (CA) – CANTINACASTIADAS.COM

Davvero particolare questo Metodo Classico prodotto nel Sud Sardegna, nella costa orientale, dalla piccola cooperativa di Castiadas, azienda specializzata in cannonau. Ed è proprio col grande vitigno sardo che la Cuvée è elaborata. 24 mesi sui lieviti, nessun dosaggio di zucchero per una bollicina fine ed elegante dove spiccano i sentori di rosa e fragolina di bosco, mentre la bocca è avvolgente e dalla giusta morbidezza.

Tenute Sella & Mosca – Alghero
Torbato Brut M. Cl. Oscarì '18

ALGHERO (SS) – SELLAEMOSCA.COM

Da sempre Sella & Mosca ha scommesso sul torbato e sulla spumantizzazione del particolare vitigno algherese, ma con Oscarì si è passato dal metodo charmat a un metodo classico. Riuscitissimo, affina per più di due anni sui lieviti per poi essere immesso sul mercato con un dosaggio Brut. Note di nespola, fiori bianchi, un tocco di lime per una bocca fresca, molto sapida e di buona progressione.



Il fascino di chiamarsi Champagne. In Italia boom di Riserve e Cuvée Speciali

Che lo Champagne viva un momento di grazia, soprattutto in Italia, è testimoniato dalla manifestazione Modena Champagne Experience, giunta ormai alla quinta edizione e organizzata dagli importatori del nostro paese. Attraverso la Società Excellence, che riunisce i maggiori distributori e importatori in Italia di vini e distillati di qualità, la kermesse modenese ha raggiunto numeri importanti, sia per espositori coinvolti, per cuvée presentate e per pubblico presente, tra cui moltissimi operatori del settore che riescono così a orientarsi per i propri acquisti tra grandi Maison e piccoli vignaioli, sempre più apprezzati al di fuori della loro nazione.

EUFORIA ALLA PROVA DEL 2024

Di sicuro il momento che vive lo Champagne è euforico, ma è indubbio che questa circostanza dovrà confrontarsi con l'anno 2023 e soprattutto 2024: se le quantità saranno

le stesse sicuramente ci sarà una domanda alta e conseguente livello di prezzo in salita – spiega **Luca Cuzziol**, presidente di Excellence e titolare dell'azienda d'importazione e distribuzione di grandi vini italiani ed esteri che porta il suo nome – Sarà interessante valutare il 2024, anno in cui torneremo a quantità "normali", e capire se queste saranno assorbite considerando i prezzi in crescita. L'evento di Modena rappresenta un'opportunità unica per il mercato: è un salone dove la suddivisione dell'esposizione in base ai terroir è un carattere identitario che non si trova in nessun'altra manifestazione. E poi rappresenta anche lo stato di salute del mondo delle fiere del vino: devono andare in profondità, proporre un'offerta valida e di livello. Si cercherà di migliorare ancora ma ad oggi non esiste in Europa una kermesse di questa portata sullo Champagne».

Gli fa eco **Lorenzo Righi**, direttore di Excellence e braccio operativo della manifestazione: «Quest'anno abbiamo rag-

giunto il numero record di 141 espositori per oltre 650 cuvée in degustazione. È cresciuta in modo costante la presenza di maison, recoltant e di cooperative operanti sul mercato italiano. In più, la presenza dei produttori ai banchi di assaggio è stata cospicua: a testimonianza di quanto i francesi credano nel mercato italiano. Abbiamo raggiunto il numero record di 6.500 tagliandi venduti».

MODE E TENDENZE: IL CASO ITALIA

Tra gli importatori abbiamo chiesto un parere anche a Luca Santini, direttore commerciale di Teatro del Vino: «C'è senza dubbio un'attenzione in Italia smodata verso lo Champagne. È talmente alta che consente bene o male anche l'improvvisazione di tanti importatori, un fenomeno quindi che porta sul mercato molta confusione. Quello che danno le aziende importatrici strutturate è un'attività costante di assaggio, la formazione continua, l'aggiornamento continuo col nostro cliente, sulle tipologie, sulle ►

annate, sugli stili. Questo comporta sforzo oneroso che si riflette sulle politiche di prezzo. Ma se si vuole la qualità non bisogna mai buttarsi solo sul prezzo. In generale posso dire che c'è grande interesse - come le statistiche dimostrano - su cuvée importanti e dosaggi bassissimi (fenomeno tipicamente italiano), ma complessivamente da parte di tutti la capacità media d'assaggio è notevolmente cresciuta. L'ultima considerazione la fanno **Dick Ten Voorde** e **Massimo Macciante**, rispettivamente titolare e direttore commerciale di *Vino & Design*: «L'Italia è sempre stato un ottimo mercato per gli Champagne - dice Dick - ma soprattutto per quelli più importanti, i millesimati e le cuvée speciali; una delle nostre maison che importiamo ha una vasta cantina di Riserve che arrivano anche gli anni Settanta: danno disponibilità piccolissime, ma noi siamo quelli che ne hanno di più, perché loro sanno che in Italia si beve questo genere di vini. In Francia c'è più un consumo quotidiano di Champagne, noi invece amiamo di più le grandi Riserve... da noi è più bello!». «Lo Champagne in Italia andrebbe catalogato come si classificano alcuni allestimenti di automobili: *elegance, classic, sport* - spiega invece Macciante - Gli "Sport" sono quelli che vanno molto di moda, che fanno rumore; i "Classic" sono quelli che vanno meno di moda, ma rappresentano la classicità della denominazione; poi ci sono gli "Elegance", che forse sono capiti ancora di meno. Si parla molto di eleganza nei vini: se ne parla molto, ma alla fine si capisce poco. Bisogna ripartire da lì, da finezza ed eleganza, i tratti che hanno fatto grande lo Champagne!»

IL TERRITORIO DELLO CHAMPAGNE

La zona di produzione dello Champagne è un'area di più di 30mila ettari, si trova a 170 chilometri a est di Parigi e si divide in diverse zone, di cui le principali, da nord a sud sono la Montagne de Reims, la Valle de la Marne, la Côte des Blancs, la Côte des Bar (Aube). All'interno di queste zone

Le scelte di Gambero Rosso

AUBE - CÔTE DES BAR

Champagne Fleur de l'Europe Nature - Fleury (TEATRO DEL VINO)

Dal 1989 l'azienda lavora in biodinamica ed elabora cuvée incentrate soprattutto sul grande vitigno rosso. Il Fleur de l'Europe (85% pinot nero) ha nerbo e struttura, è secco e asciutto e regala una complessità gusto olfattiva da manuale. 60 mesi di permanenza sui lieviti.

Champagne Brut Nature Sans Soufre - Drappier (PARTESA)

Siamo a Urville, zona di pinot nero. La Cuvée Sans Soufre punta al 100% sulla varietà rossa, niente solfiti aggiunti, dosaggio zero e 36 mesi sui lieviti per uno Champagne giocato su toni di mela gialla

sono 17 i Village catalogati come Grand Cru e 44 come Premier Cru. L'altitudine può arrivare a massimo 250/300 metri slm e le esposizioni delle vigne sono spesso verso sud, sud-est. Siamo nelle zone più a nord per la produzione di vino e le condizioni atmosferiche condizionano molto la crescita delle uve. Da un lato c'è il clima oceanico, freddo, dall'altro quello continentale che apporta una costanza di pioggia ideale, ma grazie alle vallate l'acqua drena bene e le esposizioni permettono al sole di "baciare" le uve e farle maturare alla perfezione, pur mantenendo sempre delle caratteristiche che donano freschezza, finezza, eleganza, tutte peculiarità per cui lo Champagne è celebre e conosciuto nel mondo. Il suolo, infine, è calcareo, composto da gessi formati da granelli di calcite di origine marina. Vi proponiamo qui una quarantina di Cuvée, assaggiate durante la Modena Champagne Experience.

- a cura di **Giuseppe Carrus**

e nespola, e dalla bocca affilata e di gran nerbo, con la carbonica che riesce a bilanciare molto bene il sorso e la progressione.

Champagne Extra Brut Grande Réserve - Comte de Montaigne

(COMTE DE MONTAIGNE ITALIA)

Sebbene il filosofo Michel de Montaigne avesse vigne a Bordeaux, a lui s'ispira Stéphane Revol nei terreni calcarei dell'Aube. Da pinot nero (70%) e chardonnay, questo Extra brut si fa apprezzare per la grande eleganza dei profumi fruttati ed agrumati, per la fresca nitida vena acida e la lunga chiusura minerale e di frutto. (NON ASSAGGIATO A MODENA)

Champagne Blanc de Blancs Brut Grande Réserve

- Comte de Montaigne

(COMTE DE MONTAIGNE ITALIA)

Erede di una lunga tradizione di vignaioli, Stéphane Revol con la collaborazione dell'enologo Philippe Narcy elabora una curata gamma di cuvée. Il loro segreto è, oltre ad un'attenta selezione delle uve, la presa di spuma con il mosto della cuvée e la lunga maturazione sui lieviti che arriva anche a 4 anni. Da segnalare l'ottimo Blanc de Blancs, cremoso nell'effervescenza, complesso al naso nelle sue note floreali e di frutto bianco maturo, che virano su toni di burro e vaniglia. Al palato è solido, polposo e teso, e chiude lungo su note d'agrumi e minerali. (NON ASSAGGIATO A MODENA)

CÔTE DES BLANCS

Champagne Rosé Assemblage Brut - Bonnaire (VISCANTI 43)

Samo rimasti particolarmente colpiti dal Rosé, frutto del 60% di chardonnay e dalla restante parte dal pinot nero (di questo il 12% è vino rosso). 36 mesi sui lieviti e un dosaggio di 6 grammi litro

per uno Champagne carnoso e avvolgente, saporito e dai deliziosi profumi di piccoli frutti rossi.

Champagne Blanc de Blancs Cuis

1er Cru – Pierre Gimonnet & Fils

(GRUPPO MEREGALLI)

Premier Cru frutto per il 67% del millesimo 2019 e di piccole percentuali di altre annate fino ad arrivare alla 2010. Incredibile la sfaccettatura che parte dal naso e arriva a una bocca articolata, fine, elegante, raffinata e molto profonda.

Champagne Terre de Vertus Premier

Cru Pas Dosé 2015 – Larmandier

Bernier (TEATRO DEL VINO)

Champagne di rara finezza ed eleganza ottenuto unicamente da chardonnay. Frutto del millesimo 2015, profuma di fiori bianchi, ha un tocco speziato delicatissimo che anticipa una bocca sottile, profonda, dalla sapidità spiccata e l'acidità ben integrata alla materia. Zero grammi di zucchero e 48 mesi sui lieviti.

Champagne Unisson Grand Cru

Blanc de Blancs – Franck Bonville

(PHILARMONICA)

Solo Grand Cru per questa maison di Avize. Noi siamo rimasti impressionati dall'Unisson che riesce a mostrare una complessità da manuale e un equilibrio e un'armonia che si fanno ricordare. Nove grammi/litro di zucchero per una bocca cremosa e avvolgente.

Champagne Blanc de Noirs

Brut Réserve – Boizel (PICO MACCARIO)

Assemblaggio classico, otto grammi litro di zucchero e 36 mesi sui lieviti per una Cuvée di tutto rispetto, che profuma al naso di nespola e pasticceria; in bocca ha giusta freschezza e sapidità per supportare un corpo avvolgente e cremoso.

Champagne Brut Réserve –

Leclerc Briant (AGB SELEZIONE)

Leclerc-Briant sperimenta la biodinamica dalla metà del secolo scorso. Come spesso accade, la grandezza di una maison si vede dall'etichetta più semplice:

Il Brut Réserve, frutto di assemblaggio classico, è lo Champagne che vorremmo avere sempre con noi: fresco, elegante, profondo e di grande sapidità.

Champagne Monographie Grand Cru

– Pierre Legras (PREMIÈRE)

Monographie è elaborato in diverse etichette secondo i dosaggi, questo è il classico; 100% chardonnay e 72 mesi sui lieviti, esprime una qualità fuori dal comune: profumi che spaziano dai fiori bianchi alle spezie dolci, non manca il frutto e i sentori di crosta di pane e pasticceria. Boccauntuosa ed elegante.

Champagne Clos Cazals 2013 –

Claude Cazals (APOTECA)

Clos Cazals ne è un validissimo esempio di Champagne di terroir. Si tratta di un piccolo appezzamento di chardonnay "chiuso" da mura, niente residuo di zucchero e 120 mesi sui lieviti per un vino di grande complessità, dal nerbo acido importante e dal finale lunghissimo.

Champagne Hommage

– R&L Legras (VINO & DESIGN)

Oggi l'azienda è condotta dalla famiglia Barbier che elabora delle Cuvée di grande finezza: Hommage è quello che ci ha conquistato. Lunga permanenza sui lieviti per un vino incredibile per complessità gusto olfattiva e profondità.

Champagne Brut Grand Cru Blanc

de Blancs – Champagne Encry

Veuve Blanche Estelle (PROPOSTA VINI)

È una delle poche aziende di Champagne che appartengono a un italiano, Enrico Baldin e sua moglie Nadia. Il loro Blanc de Blancs (chardonnay in purezza, 5 grammi litro di zucchero e 42 mesi sui lieviti) ha spessore e gioca sui toni di fiori gialli, pasticceria e spezie dolci e per un palato morbido e fragrante.

Champagne Téthys.19 Extra Brut

Grand Cru Blanc de Blancs

– Guiborat (PELLEGRINI)

Guiborat è il marchio della famiglia Fouquet. Questa etichetta viene da uve

coltivate nei Grand Cru: è uno Champagne di estrema purezza, permane nei lieviti per 24 mesi, ha un dosaggio bassissimo ed è tutto giocato su mineralità, verticalità e una bella spalla acida.

Champagne Les 7 Crus Extra brut

– Agrapart (PELLEGRINI)

È il frutto dei diversi cru di proprietà. 90% chardonnay, è complesso e sfaccettato. I 6 grammi di zucchero residuo offrono una materia morbida e ben bilanciata da un'acidità tagliente e da una bella spalla di sapore ottima nel finale.

MONTAGNE DE REIMS

Champagne Shaman 18 Grand Cru

– Marguet (LES CAVES DE PYRENE)

La maison ha origini antiche e affitta vigneti anche a Krug. Shaman 18 è un Grand Cru (pinot noir 67% e chardonnay): nessun residuo zuccherino per una beva affilata e scorrevole, dove l'acidità è ben integrata alla materia e la carbonica regala eleganza e finezza.

Champagne Brut Privilège 1er Cru

– Monmarthe (CUZZIOL)

Assemblaggio di parti uguali tra pinot noir e chardonnay, è una cuvée molto classica, sia nei profumi, sia nel sorso, si contraddistingue per un dosaggio di 8 grammi litro che dona una materia avvolgente e morbida, ben contrastata da acidità e sapidità.

Champagne Brut Réserve Grand Cru

– Paul Bara (BOLIS DISTRIBUZIONE)

Potenza e ricchezza aromatica sono le peculiarità della maison, come dimostra il Brut Réserve che arriva da vigneti Grand Cru (pinot noir 80%): 7 grammi litro di residuo e 48 mesi sui lieviti per un sorso appagante, cremoso, avvolgente e una fragranza che si evince fino alla fine.

VALLÉE DE LA MARNE

Champagne Brut Tradition

– H. Blin (TANNICO)

Punto di forza è il pinot meunier che è protagonista all'80% di questa cuvée: 7 grammi di zucchero residuo per ►

► una bollicina classica, giocata su toni di frutta gialla e pasticceria e dal palato morbido dove la carbonica è ben integrata.

Champagne Zéro Brut Nature

– **Tarlant** (TEATRO DEL VINO)

Sapore, freschezza acida, finezza e la voglia di far emergere il più possibile il territorio è il volere dei titolari e ciò si evince bene da questa etichetta: le tre uve principali in parti uguali, zero residuo e 72 mesi sui lieviti per una Cuvée tra le più buone assaggiate.

Champagne Cuvée 745 Extra Brut

– **Jacquesson** (PELLEGRINI)

Una maison storica che di certo non ha bisogno di presentazioni. 28 ettari vitati, la maggior parte nella Vallée de la Marne, mentre 111 ettari sono ad Avize, in piena Côte des Blancs. La Cuvée 745 ci è parsa più opulenta del solito, nonostante il dosaggio che sfiora lo zero. La pienezza e l'avvolgenza sono però smorzati benissimo da sapidità, freschezza acida, una carbonica perfetta e una silhouette da manuale che spinge il sorso in un bellissimo finale.

Champagne Murgiers 2019

– **Francis Boulard** (VITE & VINI)

Solo 3 ettari per l'azienda condotta da Francis Boulard che tempo fa decise di uscire dalla maison familiare per vinificare in proprio le uve che arrivano da una vigna di circa 35 anni. Murgiers, frutto del millesimo 2019, è la Cuvée che più ci ha entusiasmato, grazie a una parte salina da manuale che rende il sorso pimpante ed energetico e una freschezza che esalta bene le caratteristiche del meunier utilizzato per il 94%.

Champagne Special Cuvée

– **Bollinger** (GRUPPO MEREGALLI)

È una delle prestigiose maison della Champagne, capace negli anni di proporre Cuvée di prestigio che si identificano per uno stile molto preciso che vede nella maturazione in

legno e nei lunghi affinamenti i suoi punti di forza. Vi proponiamo la Special Cuvée, assemblaggio classico in cui domina il pinot nero e saldo di chardonnay e meunier. Profumi di fiori bianchi, vaniglia e un tocco di piccoli frutti di bosco, per una bocca di gran classe.

Champagne Hommage Au Pinot Noir

– **Henri Giraud** (GHILARDI SELEZIONI)

L'azienda nasce nel 1625 e si sviluppa nel 1900 grazie all'unione tra Madeleine Hémarth e Henri Giraud. L'attuale erede è Claude Giraud, enologo e grande conoscitore del pinot nero. L'Hommage vuole esprimere il meglio dalla grande uva rossa del territorio, lo fa molto bene grazie a un naso complesso che spazia dalla rosa, al ribes, dal pepe nero al baccello di vaniglia. Bocca che riesce ad armonizzare bene l'avvolgenza e la setosità con una bella grinta che arriva dalla spalla acida.

Champagne Extra Brut Entre Ciel

& Terre – **Françoise Bedel** (SARZI AMADÉ)

Fattura artigiana, viticoltura biodinamica, beva e sapore e sicuro fascino nelle Cuvée che elabora Françoise Bedel. Poco più di otto ettari dove il meunier è protagonista, per quanto l'etichetta che vi proponiamo ha il 50% tra chardonnay e pinot noir. Fiori gialli, spezie dolci, tocchi di agrume candito e pasticceria dominano al naso, mentre la bocca è giocata su sapore e volume, dove la carbonica gioca un ruolo chiave in termini di beva.

MAISON CLASSICHE

Champagne Brut Selection

– **Pannier** (PS WINE)

Maison nata nel 1899 e divenuta negli anni un riferimento nella Champagne. Diverse, moltissime, le Cuvée elaborate, di cui vi presentiamo la più semplice, immediata che però è una cartina al tornasole della produzione. Quasi parti uguali tra le varietà utilizzate (piccola predominanza di char-

donnay) e 8 grammi di residuo per un naso molto classico, invitante e preciso e una bocca che regala bell'armonia tra acidità, sapidità e morbidezza.

Champagne Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru

– **Bruno Paillard** (CUZZIOL)

È una delle Cuvée più affascinanti assaggiate per armonia ed equilibrio, ma anche per un'eleganza che solo i grandi Blanc de Blancs riescono ad esprimere. Chardonnay che arriva dalle vigne Grand Cru della Côte des Blancs, dal basso dosaggio di zucchero e dalla lunga permanenza sui lieviti (oltre 50 mesi). Naso floreale, leggermente speziato, profumato al lime e bocca finissima, leggiadra, profonda ed energetica.

Champagne Extra Réserve

– **Palmer & Co** (VINO & DESIGN)

Palmer nasce nel 1947 per opera di 7 soci, tutti piccoli vigneron. Negli anni l'azienda si è ingrandita parecchio e ora può contare su circa 200 ettari di vigne, dislocate nelle diverse zone della Champagne. Vi proponiamo l'Extra Réserve, una cuvée ottenuta dai 3 vitigni classici, il 50% è chardonnay, poi pinot noir e il 10% di meunier. Meno di 5 grammi di zucchero e una lunga permanenza sui lieviti (72 mesi) offrono un naso di rara complessità che parte dai fiori bianchi, vira verso l'agrume per offrire poi sensazioni di vaniglia, canditi e cannella che anticipano una bocca fresca, dalla giusta morbidezza, vibrante per acidità e sapida quanto basta.

Champagne Brut Rosé

– **Thiènot** (BALAN)

Giovane azienda, se si paragona alla maggior parte delle maison classiche, che in trent'anni si è affermata sul mercato grazie a uno stile moderno che non snatura l'anima "champagnista" grazie a prodotti fini e di grande eleganza. Il Rosé è un valido esempio. Tutte le tre uve sono rappresentate,