

Elenco di bollicine per brindare come si deve: 10 etichette (un solo champagne) e un intruso

on 22 Dicembre 2015. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [La degustazione](#)



di Alessandra Piubello

Scelgo "Madame effervescenza", affinché porti nelle "pallosissime feste (l'atmosfera mi diventa irrespirabile) il miracoloso brio necessario a passarle in quota.

Brindare alle future fortune senza le bollicine (ironicamente, ora che non c'è più il presidente Zanella a bacchettarci, possiamo continuare a usare questa frizzante parola) sarebbe come vivere senza sogni.

E poi: chi dice che solo lo Champagne sia da abbinare a tutto pasto?

E quindi ecco i miei nove méthode champenoise, rigorosamente italiani (più due infiltrati), di varie fasce di prezzo.

Dama del Rovere Lessini Durello Metodo Classico 36 Mesi Extra Brut



Complesso e sapido, si mostra vibrante e ben articolato nello sviluppo: slancio e sostanza ben armonizzate. Vivace e verticale, dalla progressione ritmica. Possiede tutta la grinta, il dinamismo, il carattere che rendono questo vino unico: struttura piacevolmente acidula, schietta mineralità vulcanica e pulizia di beva. In enoteca a partire da 17 €.

Cantina della Volta Lambrusco di Modena Metodo Classico Rosé 2011



Ottenuto dalle migliori uve di Sorbara. Un denso volteggiare di piccoli frutti, melograno, erbe aromatiche che all'assaggio conducono a una trascinante energia, viva d'acidità. Teso e persistente, propone un affresco seducente, quintessenza di uno stile, con un'espressività peculiare che regalerà ancora sorprendenti sfumature. In enoteca a partire da 22 €.

Stocker Extra Brut Riserva 2008 (chardonnay, sauvignon e pinot bianco)



L'enologo che ha segnato la storia e la fama di Terlano, produce con il figlio Sigmar un metodo classico cremoso e complesso. Ha un profilo netto e di viva intensità, equilibrato su finezza e profondità, senza increspature e con una lunghezza vibrante e continua. Travolgente per la freschezza unita alla materia, ben cadenzata l'estensione dinamica. In enoteca a partire da € 20.

Vallerosa Bonci Metodo Classico Millesimato Brut verdicchio dei Castelli di Jesi 2010



Una spinta di viva bellezza al palato, intensa e prorompente. Il nervo acido sprizza corroborante energia capace di evolversi in accogliente struttura. La sua articolazione poggia su una dinamica severa, mai concessiva. Un vino

cangiante e vivace, che non sa cos'è la noia e che ha ancora una lunga vita davanti a sé. In enoteca a partire da € 21.

Erpacrive Metodo Classico Rosé Dosaggio Zero 2009 (nebbiolo)



Il perlage abbondante, fine e persistente cattura l'occhio, ma è la progressiva articolazione all'olfatto che incalza nella lettura dei piani trasversali. Lineare nella scorrevolezza, esprime una personalità stratificata fino alla persistente chiusura. Luminoso, scarno di tenerezze e in compenso ricco di vibrazioni che forniscono significato, timbro e colore. In enoteca a partire da € 26.

Picchioni Oltrepò Pavese Brut Nature Profilo Millesimato 2000 (pinot nero e chardonnay)



Ricamato con lievii contrappunti che si rincorrono leggiadri con eleganza sottile e maturità compiuta. Suadente morbidezza nel solare calice dal perlage fine e continuo. Il sorso è gratificante e invita al piacere dell'assaggio per l'equilibrio raggiunto. In enoteca a partire da 35 €.

Cà del Vent Brut Pas Opéré l'Escluso 2011 (chardonnay e pinot nero)



Effervescenza dinamica nel bicchiere. Complessità risolta, sogno frizzante e inesauribile. Materia e forza energetica unite in un sorso profondo, intenso e ricco. Una versione strutturata ma tratteggiata da una sommissa cremosità, che lascia una scia sapida al palato. Chiude con lunga freschezza, dovuta anche all'assenza di liqueur d'expédition. In enoteca a partire da 30 €.

Basura Riunda Brut Pas Dosé 2007



E' un metodo classico di pigato in purezza dal notevole nerbo. In bocca si esprime coinvolgente e puntuale senza perdere di vista definizione e chiarezza espressiva. Ben profilato, con un palato che trova slancio e tensione a fronte di un volume avvolgente. Sapidità infiltrante e di timbro marino (iodio, douce amertume d'acqua e alga). Assaggio che svela facilmente una bilanciata struttura e una cremosa sapidità che si allunga in un persistente finale. In enoteca a partire da 30 €.

Giulio Ferrari Trento Brut Riserva del Fondatore 2004 (chardonnay)



Un grande classico che non dovrebbe mai mancare sulle tavole del mondo. Stupefacente nella sua capacità evolutiva, può essere anche dimenticato in cantina. Brio intatto, presenta una gamma aromatica invitante e una

bocca di avvolgente cremosità. Palato di fine eleganza, si svela suadente e armonico. Cifra un po' impegnativa, a partire da 90 €, ma ben spesi per questo fuoriclasse.

Jacquesson Cuvée N° 738 Extra Brut (chardonnay, pinot noir, pinot meunier)



Ecco, almeno uno champagne ci vuole. Tifo per le nostre bollicine italiane, ma innegabile che le bulles dei cugini francesi rappresentino la Leggenda.

Perlage consistente in una veste cristallina, al naso è caratterizzato da una sapidità importante ma ben intessuta nella trama. Un'interpretazione impeccabile che unisce eleganza e naturalezza sotto il segno della grazia espressiva. In enoteca a partire da € 55.

Il pirata: Gueuze 1882 (White Label) Girardin



Divertiti a sbertucciare questi soloni di esperti che menano quegli indifesi cristalli neppure dovessero spremere gli ultimi succhi vitali. Servilo alla cieca, tra altri calici, vedrai che sonore cantonate prendono e che profluvio di sciocchezze vinose! E tu, che te la riderai sotto i baffi, goditi questa lambic decisamente secca e piacevolmente rinfrescante. Vuoi l'abbinamento perfetto al pandoro? Eccolo qui, osa e sfata tutti i miti. A partire da € 6.