

# 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 lievi 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 sommessa 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.