GAZZAGOLOSA

Lo champagne aiuta la meraviglia
George Sand, scrittrice e drammaturga francese (1804-1876)

Pagina a cura di
Pier Bergonzi
e Daniele Miccione

CHAMPAGNE

Il mitico **Dom Perignon «Vintage» 2008**, il Comtes de Champagne **Blanc de Blancs di Taittinger** e il Brut Rosè 2008 **Veuve Clicquot** Ponsardin

FRANCIACORTA

L'Extra Brut **Dequinque di Uberti** (solo Chardonnay, 10 annate dal 2002 al 2011); il **Palazzo Lana** Extreme 2008 di **Berlucchi**, il Vittorio Moretti 2011 di **Bellavista** e il Pas Dosè 2011 Riserva 33 di **Ferghettina**

TRENTODOC

Moser Brut Nature, millesimato 2012 (100% Chardonnay) e l'Altemasi Riserva Graal (Pinot Nero e Chardonnay) di **Cavit**

Il Dosaggio Zero, Superiore di Valdobbiadene di **Col Vetoraz**; il Cuvée Tenuta Val de Brun Millesimato Extra Dry Valdobbiadene Prosecco Superiore 2017 di **Astoria**; I Superiore Brut di **Masottina**; la Ribolla Gialla 2017 di **Collavini**; il Bolè di **Caviro e Terre Cevico** e lo spettacolare Lambrusco «Fondatore» di **Cleto Chiarli** fermentato in bottiglia col metodo ancestrale

Bollicine per le feste
Così lo spumante italiano ha conquistato il mondo

Natale da record (+13%), nel 2018 esportate 500 milioni di bottiglie
I suggerimenti di Luca Gardini per scegliere la bottiglia giusta

Bollicine per le feste

Così lo spumante italiano ha conquistato il mondo

● Natale da record (+13%), nel 2018 esportate 500 milioni di bottiglie
I suggerimenti di Luca Gardini per scegliere la bottiglia giusta

Pier Bergonzi

«Posso resistere a tutto tranne che alle tentazioni». La frase di Oscar Wilde che più lo caratterizza diventa la bandiera di tutti in questo periodo di feste. E alle bollicine per brindisi,antipasti e sempre più spesso per tutto il pasto, ci concediamo senza alcuna resistenza.

BALZO Sulle nostre tavole stanno per scorrere fiumi di Champagne, Spumanti Metodo Classico e Prosecco. Con la prevalenza delle bollicine italiane stando alle cifre record della Coldiretti. Nel periodo del Natale e del Capodanno è atteso un balzo storico dei brindisi Made in Italy grazie alle esportazioni che sono cresciute di ulteriore 13%. Secondo i dati dell'Ismea (istituto di servizio per il mercato agro-alimentare) a fine 2018 saranno state vendute 700 milioni di bottiglie di spumante, di cui 500 milioni all'estero. Di queste, 247 milioni saranno stappate in questi giorni. All'estero ne andranno 181 milioni e quindi 66 milioni verranno bevute in Italia: oltre una bottiglia a testa.

BOOM Come volumi siamo il primo Paese al mondo e abbiamo ormai superato ampiamente la Francia dello Champagne, che resta però davanti a noi per valore (il prezzo medio a bottiglia è lontanissimo...). Risultati che sono dovuti soprattutto al boom del Prosecco, che vale oltre il 60 per cento del settore spumantistico. Il nostro primo mercato estero è quello inglese, dove nonostante la Brexit siamo cresciuti del 5 per cento. Al secondo posto gli Usa (+13%) e al terzo la Germania (+6%). Questi i numeri. Ma prima arrivano le emozioni, che poi guidano le «famose» tentazioni... E per orientarci nel mare delle bollicine ci siamo rivolti a Luca Gardini, il campione del mondo dei sommelier 2010 che sa tutto e assaggia tutto per il blog «Gardini Note The Wine Killer».

Tre campioni da non perdere: **Giulio Ferrari** Rosè Riserva del Fondatore 2006 Trentodoc. E dalla Franciacorta l'Annamaria Clementi 2009 di **Cà del Bosco** e il Cabochon Doppio Zero 2012 di **Monterossa**

CHAMPAGNE Le bollicine francesi hanno un vantaggio secolare rispetto alle italiane, conservano un fascino unico e garantiscono un livello di qualità media spettacolare. «Per queste feste puntate sul Dom Perignon Legacy Vintage 2008, è un omaggio a Richard Geoffroy, il leggendario chef de Cave che ha lasciato la Maison dopo 28 anni - consiglia Gardini -. Chi ama lo Chardonnay in purezza vada deciso sul Comtes de Champagne Blanc de Blancs di Taittinger. Tra i Rosè scelgo il Vintage 2008 Veuve Clicquot Ponsardin».

TRENTODOC Quando si parla di Spumante Metodo Classico (il nome che è stato dato non potendolo più definire Champenoise) ci si riferisce a vini ormai riconoscibili come «Trentodoc». «E in questo caso non si può prescindere dagli spettacolari spumanti Ferrari della famiglia Lunelli - spiega Gardini -. A cominciare dal Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, che è sempre un riferimento del panorama italiano. Ma quest'anno vi segnaliamo una novità assoluta: il Giulio Ferrari Rosè 2006 che non ha tradito le attese. Profumi agrumati e note iodate; al gusto è clamoroso, intenso e profondo. Ottimi anche i vini della famiglia Moser, in particolare il Brut Nature 2012 e l'Altemasi Riserva Graal di Cavit».

TENTAZIONI
L'omaggio a Geoffroy di Dom Perignon e la novità Giulio Ferrari Rosè. Il Dequinque con il meglio di 10 annate di Chardonnay

FRANCIACORTA A proposito di Metodo Classico, centrale è la Franciacorta, un marchio che sta guadagnando ogni anno credibilità e fasce di mercato. «È davvero difficile scegliere - commenta Gardini -. Sono rimasto impressionato dal Dequinque di Uberti,un blend con il meglio delle uve Chardonnay di dieci annate tra il 2002 e il 2011. Bollicine croccanti, persistenza infinita. Ma bevete bene, anzi benissimo se sulla vostra tavola c'è una bottiglia di Annamaria Clementi di Ca' del Bosco 2008, un Cabochon di Monterossa (il Doppio Zero 2012 non dosato è spaziale), un Vittorio Moretti, la Riserva di Bellavista o il Palazzo Lana Extreme di Guido Berlucchi, con quelle bollicine tese e pulite figlie del Pinot Nero in purezza. Chi ama i non dosati (senza zucchero aggiunto) sarà felice di centellinare i sorsi del Riserva 33 di Ferghettina».

PROSECCO Dal Veneto e dal Friuli Venezia Giulia partono milioni di bottiglie di quel vino fenomeno che è il Prosecco. Per quantità di esportazioni ha superato lo Champagne diventando il vino più diffuso del mondo. «Negli anni sta crescendo anche la qualità - commenta Gardini-. Ci sono bottiglie ottime nel rapporto qualità prezzo come il Dosaggio Zero di Col Vetoraz, il Tenuta Val de Brun millesimato di Astoria o il Brut Superiore di Masottina. Stiamo parlando, naturalmente di vini della docg di Valdobbiadene».

CHARMAT Si chiama Metodo Charmat (che più correttamente dovrebbe definirsi Martinotti, come l'enologo che lo ha inventato) e viene utilizzato per il Prosecco come per molti altri spumanti italiani. «Ei l caso della Ribolla Gialla di Collavini (resta sui lieviti in autoclave per almeno 30 mesi!), del Bolè, bella iniziativa dei gruppi Caviro e Terre di Cevico che spumantizzano le uve di Trebbiano e Famoso. E non possiamo dimenticare il mitico Lambrusco, altro vino che regala sorrisi per le feste. Uno per tutti il "Fondatore" di Chiarli: una certezza!».

© RIPRODUZIONE RISERVATA