

## Regali di Natale 2016. Spumanti per brindisi col fiocco

Bolle e bollicine da tutta Italia. Ecco le bottiglie top da mettere sotto l'albero e sopra la tavola

Sono bottiglie tanto eccellenti che non suggeriamo semplicemente come regalo o per i brindisi delle feste, ma anche per conservarle in cantina qualche mese ancora o addirittura qualche anno. Parliamo quindi di etichette importanti e di molte novità. Alcune di giovani produttori, altre di produttori affermati da tempo.

### Un nuovo nato in Franciacorta

La cantina **Biondelli** ha prodotto la sua prima bottiglia nel 2010. Oggi arriva il secondogenito. Un vino davvero unico.

Parliamo di **Première Dame Brut Franciacorta Docg 2011**. Chardonnay 100% Brut, la cui sboccatura avviene dopo almeno 40 mesi sui lieviti. Tutti i vigneti di Biondelli, già conferitore per altri grandi produttori della Franciacorta, sono coltivati con criteri biologici certificati. Oltre a questa eccellenza la cantina produce due altri ottimi vini: **Franciacorta Satèn** e **Franciacorta Brut Millesimato**.

### I Fab Four

Sono un quartetto di produttori under 30. Ma con notevoli competenze. La loro prima hit è **Etyssa** (dal nome latino dell'Adige, Athesis, e dal tedesco Etsch), un Trento Doc Extra Brut Millesimato.

La prima Cuvée oggi disponibile è frutto della vendemmia 2012. I quattro, ex compagni di Università, coltivano un grande sogno, già in parte realizzato: arrivare a produrre un Trento Doc Metodo Classico (100% Chardonnay) di altissima qualità e dalle caratteristiche uniche. E promettono, presto ne vedrete delle (altre) belle. E soprattutto buone.

### Senza dosaggio, ma a tutto pasto

**Berlucchi '61 Nature Franciacorta Docg 2009** ha fatto il suo esordio la scorsa Primavera. Oggi lo abbiamo nuovamente gustato in vista del Natale e non ci pentiamo affatto di quel che abbiamo scritto mesi fa. Anzi. Il "Nature", fortemente voluto da Arturo Ziliani, è oggi una delle novità più coraggiose e apprezzate. Ottenuto con un 80% di Chardonnay e il restante di Pinot Nero di vigne di proprietà, il vino, affinato sui lieviti almeno 5 anni, si aggiunge ai già pregevoli Brut, Satèn e Rosé della linea 61. Sostanzialmente è un pas dosé, apprezzabile con antipasti, primi e secondi anche impegnativi e un magnifico tagliere di formaggi.

### Il poderoso millesimato

Be', è arrivato il momento di stappare il **Mosnel EBB 2011**. O se preferite di regalarlo. O meglio ancora di tenervelo tutto per voi e conservarlo ancora per qualche tempo in cantina. Perché come molti altri vini della maison fondata dalla nobile madre della Franciacorta, Emanuela Barzanò Barbigli, il vino a lei dedicato dai figli Giulio e Lucia è divenuto ormai un vero e proprio classico. Un vino che vuole esprimere la filosofia della storica azienda, fortemente legata alle proprie radici, ma insieme sempre con lo sguardo rivolto al futuro e all'innovazione.

### La perla che ci mancava

**Ferrari Perlè Bianco Riserva 2006** corona la linea di gioielli di Casa Lunelli. Parliamo quindi di un altro vino prezioso e concepito con passione e intelligenza. L'intelligenza innovativa dei grandi viticoltori. Il Perlè bianco è frutto di un'accurata selezione di Chardonnay da vigneti di proprietà frutto di una vendemmia fortunata, il 2006. Il vino ha un lungo affinamento, almeno otto anni sui lieviti e arriva sulle nostre tavole non prima di due anni dalla sboccatura. Questa è quindi la prima edizione, perfetta per un brindisi memorabile e per un regalo importante.

### Quando una bottiglia non basta

Gli enologi di **Cavit** devono aver pensato che un vino così importante non potesse stare in una bottiglia. Per questo hanno, forse, deciso di dedicargli un'edizione speciale di **Magnum**. Il vino è **Altemasi Trento Doc Millesimato**. L'annata è il 2005. Tra le migliori possibili per lo Chardonnay. Parliamo quindi di uno spumante di notevole longevità, affinato in bottiglia ben 120 mesi. Un vino di tale "autorevolezza" da imporre quasi un rispetto reverenziale.

### Un Brut e quattro fratelli

Tra le aziende più rinomate della Franciacorta c'è quella dei **Fratelli Berlucchi** (Marcello, Roberto, Gabriella e Pia Donata). Sotto la loro etichetta c'è anche la pregiata linea **Freccianera**, che comprende Un Rosé, un Satèn, un Nature e il poderoso Brut da 13%, ottenuto con 60% di Chardonnay, 30% di Pinot Bianco, 10% di Pinot Nero. Il **Freccianera Brut Millesimato** è lavorato con il **metodo Franciacorta**, viene cioè rifermentato in bottiglia e affina sui lieviti almeno 55 mesi. Per le feste di Natale la bottiglia viene proposta in abbinamento con un elegante secchiello disegnato da Luca Trazzi (vedi foto sopra).

### A volte il Nebbiolo cambia colore

La cantina di Aquì Terme **Cuvage** hanno scommesso – vincendo la scommessa – sulla trasformazione del **Nebbiolo d'Alba Doc in Rosé Brut**. Metodo Classico con Nebbiolo in purezza! Ed ecco che l'uva piemontese ha espresso qui tutte le sue peculiari qualità. Dal primo impatto con il colore tenue rosa cipria, ai sentori fruttati e speziati fino alla caratteristica eleganza e finezza di quest'uva in bocca.

### Il gigante piemontese

Quando si parla di **Gancia** è come parlare di un gigante della viticoltura nostrana. Una casa vinicola con una grande tradizione e con una grande varietà di prodotti. Gancia è stata la prima casa italiana a produrre nel 1865 Metodo Classico. Ecco allora una motivazione in più per continuare a seguire il gigante piemontese, anzi due: la **Cuvée 36 mesi, Alta langa Docg 2010** e la **Cuvée 60 mesi, Alta Langa Riserva Docg 2008**. Entrambe ottenute con 90% di Pinot Nero e 10% di Chardonnay.

### Esse o non essere

La fenomenologia del Metodo Classico può comprendere anche un gran vitigno come il Greco. E allora ecco che nella nuova linea di spumanti campani dei **Feudi di San Gregorio** troviamo **Dubl Esse**. Dosaggio zero e sui lieviti almeno 36 mesi. Una curiosità non da poco. Tutta da scoprire. Calice dopo calice. **Dubl Esse** è l'espressione moderna di un vitigno storico, che dona a questo spumante, raffinato come la bottiglia che lo contiene, aromi e sapori unici, ottenuti con una selezione attenta delle migliori uve di vigneti di età compresa tra i 18 e i 25 anni.

### **Brindisi sul vulcano**

Tanti e pregiati sono i vini che da qualche anno, come le ginestre, sbocciano sulle pendici dell'Etna. E tra questi vi sono, oltre ai pregiati rossi (Nerella Moascalese) e bianchi (Carricante), alcuni interessanti spumanti. La giovane azienda (fondata nel 2008 dall'ing. Nino Bevilacqua) **Terrazze dell'Etna** è tra quelle che più investe e crede nello sviluppo del Metodo Classico su queste terre laviche. Ecco allora due etichette di tutto rispetto della maison siciliana: **Cuvée Brut 2012** (100% Chardonnay) e **Cuvée Rosé 2012** (90% Pinot Nero, 10% Nerello Mascalese) entrambi 36 mesi sui lieviti.

### **La nobile eredità**

Dietro a ogni grande vino ci sono spesso grandi donne. Come la trisavola del **Marchese Lamberto Frescobaldi**. "Fu Lei ad impiantare vitigni francesi a Pomino, vinificandoli nella prima cantina italiana a gravità, ricevendo in premio la medaglia d'oro all'Expo di Parigi nel 1878". Come non ricordarla quindi con una bottiglia a lei dedicata e di grande qualità? Nasce così **Leonia Brut Spumante Bianco Pomino Doc 2013**. Chardonnay e "un tocco di Pinot Nero", per ottenere questo vino elegante e insieme con un ricco bouquet. Dedicato dallo stesso Marchese a tutte le persone audaci.

### **Bollicine vegane**

L'azienda oggi guidata da **Ottavia Giorgi di Vistarino** ci ha abituati da tempo produce da tempo alcuni tra i vini più nobili dell'Oltrepò Pavese. E per questo viene ripetutamente premiata e apprezzata sia in Italia sia all'estero. Tanto che suggerire di brindare con uno o più dei suoi vini può apparire persino scontato. Quasi un atto dovuto. E, invece, il suggerimento nasce da un sincero trasporto e da una sincera passione per le bottiglie firmate **Conte Vistarino**. Così in occasione delle feste natalizie non possiamo non ricordare due pregevoli bottiglie che nascono nel cuore della tenuta, il **Pinot Nero Charmat Brut** e il **Pinot Nero Charmat Brut Rosé**. Due spumanti in stile vegano, ottenuti senza utilizzare né gelatine né lieviti di origine animale.

### **Brindisi millenari**

Poche tenute possono vantare una storia millenaria come quella di **Travaglino** a Calvignano nell'Oltrepò Pavese. E ancora meno sono le aziende che di questa storia hanno fatto tesoro per tanto tempo e che hanno sempre puntato sull'innovazione. Come Vincenzo Comi, che, una volta prese le redini della Tenuta nel 1965, ha apportato grandi cambiamenti e l'ha proiettata nel futuro. A lui è quindi dedicato uno dei prodotti più eccellenti di Travaglino il **Vincenzo Comi Brut Millesimato**, uno spumante importante, ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay provenienti dai migliori vigneti e la cui sboccatura avviene dopo almeno 60 mesi sui lieviti.

### **Se 90 anni vi sembran pochi per brindare**

Protagonista della produzione vitivinicola di Valdobbiadene dal 1926, **Valdo** celebra il suo 90° compleanno con **Valdo 90**. Uno spumante metodo classico, affinato in bottiglia 36 mesi, limited edition. Il vino è prodotto con uva Glera proveniente da particolari vitigni storici della regione. La bottiglia è racchiusa in un elegante cofanetto regalo insieme alla monografia "Valdo 90: la Storia è adesso" nella quale viene ricostruita, attraverso immagini e illustrazioni artistiche il racconto dell'azienda dalla sua fondazione ad oggi.

### **Il bello del Satén**

La Franciacorta ci ha ormai fatto innamorare più volte del Satén, sua designazione esclusiva, di cui la giovane cantina di **Corteaura** offrono una delle più apprezzabili espressioni. E tra queste la più pregiata è certamente il **Franciacorta Satén 2010**, con 55 mesi sui lieviti. Una promessa mantenuta nel tempo.