

Che «Bollicine» comprare per le feste di fine anno?

Il mito Dom Pérignon, la Cuvée Clementi, il Prosecco. Le scelte (per tutte le tasche) di Gardini. E per i dolci invece...

Il vino con le bollicine è allegria, gioia, festa... Tra Natale e Capodanno si apriranno milioni di bottiglie col tappo grasso. Champagne, certo, ma anche (anzi soprattutto) spumante italiano che ha fior di qualità. Spumante è però un termine troppo generico che abbraccia vini molto diversi. Si può distinguere tra il «metodo classico» (vini rifermentati in bottiglia come lo champagne) dei Franciacorta o dei Trento Doc e il «metodo Martinotti» (seconda fermentazione in grandi vasche d'acciaio) del Prosecco o del Moscato d'Asti. Per capire quali bottiglie scegliere ci affidiamo al naso di Luca Gardini, campione europeo e mondiale (nel 2010) dei sommelier, che ha lavorato anche da Cracco e ora è uno dei «degustatori» più

ricercati. Con Gardini abbiamo fatto un giro tra le varie «famiglie» di bollicine.

Champagne no limits «Per chi ha budget senza limiti le icone sono il Krug, Clos Du Mesnil, millesimato 2000, Brut Blanc de Blancs — spiega Gardini — e il Dom Pérignon, vintage Brut 2003, che rimane un vino straordinario». Dom Pérignon era quel monaco benedettino che nell'abbazia di Hautvillers «inventò» lo champagne alla fine del 1600.

Bel colpo «Chi invece i limiti di spesa li osserva... può cercare lo champagne Jacquesson, Cuvée 735 che ha un ottimo rapporto qualità prezzo così come il Marguerite Guyot, 2002,

Luca Gardini, campione del mondo 2010 dei sommelier, si coccola tre delle sue «super» scelte: champagne Dom Perignon, e due Franciacorta: il Cabochon rosé di Monte Rossa e il Cisolò di Villa Crespia

Blanc de Blancs Grand Cru. Franciacorta «In Italia ci sono però spumanti "metodo classico" di assoluto valore. Penso ad esempio alla qualità della Franciacorta tra Brescia e il Lago d'Iseo. Si può volare alto con la Cuvée Annamaria Clementi 2004 di Ca' del Bosco o con il Cabochon Brut Riserva Rosé 2005 di Monte Rossa, ma io consiglio anche un grande "Pas Dosé" come il Cisolò di Villa Crespia e un brut millesimato: Secolo Novo 2007 di Le Marchesine».

Trento e Prosecco «Altro metodo classico d'eccellenza è il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Brut 2001 delle Cantine Ferrari. Ma non si può dimenti-

care il prosecco, il vino che dal Veneto e Friuli sta conquistando il mondo. Assaggiate il Vigneti del Fol, un Conegliano Valdobbiadene prosecco Superiore Extra-Dry 2011 di Bisol». **Col dolce** Un vecchio errore era quello di bere spumanti secchi anche con i dessert. Niente di più sbagliato. Al dolce si abbinano un vino dolce! «Per il classico panettone andate alla grande con il Vigna Vecchia Ca' d'Gal 2010, un classicissimo del Moscato d'Asti. Per dolci un po' più elaborati provate i profumi e il calore del Tal Luc di Lis Neris oppure l'Abraxas, un passito di Pantelleria che ha una spettacolare profondità. Il passito secco di Ischia Villa Arimei dell'Arcipelago Muratori che è perfetto con la pastiera napoletana».

pagina a cura di PIER BERGONZI e DANIELE MICCIONE

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1. Champagne Dom Perignon;
2. Secolo Novo (Le Marchesine);
3. Prosecco Vigneti del Fol (Bisol);
4. Franciacorta Cisolò (Villa Crespia);
5. Champagne Jacquesson 735;
6. Trento Doc Giulio Ferrari Riserva;
7. Champagne Marguerite Guyot;
8. Passito Abraxas;
9. Moscato d'Asti, Vigna Vecchia Ca' d'Gal;
10. Passito Secco Villa Arimei.