



Lo spumante metodo classico italiano è il protagonista del Degustibus di questo mese. Per molto tempo relegati a un ruolo di imitatori del più famoso spumante francese i nostri produttori si sono rimboccati le maniche e hanno puntato sulla qualità senza compromessi. Il reimpianto dei vigneti secondo i sistemi più rigorosi nelle zone più vocate e un grande aggiornamento delle tecnologie di cantina hanno portato in poco tempo a importanti affermazioni sul mercato interno e su quello internazionale. Ciò è avvenuto non solo in virtù di prezzi competitivi ma, soprattutto, per la precisa personalità che lo spumante classico delle migliori zone è venuto acquistando. Per questa degustazione abbiamo scelto gli spumanti base delle case più note.

Degustibus

Spumante Pados

La Scolca

85

Da un viaggio dominato dal vitigno cortese, il Pados ha colore paglierino con riflessi verdolini; il perlage è di grana molto fine, persistente. All'olfatto si presenta complesso e accattivante: a una nota fresca e fruttata subentrano sentori intensi di lieviti e vaniglia che sfumano su miele e spezie; al gusto è morbido ed elegante, fresco, e ripropone una gradevole vena variegata.



L. 25.000
Gavi [AL]
Tel. 0143/682176

**Franciacorta Brut
Cuvée Bellavista**

Bellavista

83

Di un bel colore paglierino carico, questo Franciacorta ha un buon perlage e profumi morbidi e cremosi di lieviti, confettura e crosta di pane; la spuma è molto fine anche al palato, dove si dimostra intenso ed equilibrato, fresco e di grande finezza. Uno spumante "carezzevole", dalla gradevole vena fruttata, che esprime appieno le ottime caratteristiche della zona di provenienza e l'abilità del produttore.



L. 24.000
Erbusco [ES]
Tel. 030/7760276

Firmato Brut

Càvit

81*

La Càvit seleziona le uve di ben quattordici cantine sociali del Trentino, e nella vasta gamma dei suoi prodotti spiccano gli spumanti Metodo Classico. Il Firmato è caratterizzato da un colore paglierino scarico, dai tenui riflessi dorati e da un perlage molto fine. Ha profumi delicati ed evoluti con una nota di tostato. Al gusto è maturo e ha una discreta struttura e una piacevole sapidità; il finale è morbido e persistente. È il classico spumante da tutto pasto.



L. 16.000
Trento
Tel. 0461/922055

Franciacorta Brut

Ca' del Bosco

80

Ecco un altro eccellente Franciacorta di una cantina prestigiosa. Anche questo Brut possiede tutte le doti delle etichette più celebrate di questa "Maison": ottima struttura e grande classe. Paglierino-dorato, dalla spuma fine, ha profumi intensi e abbastanza complessi, sentori di lieviti e di pane grigliato; rivela un buon corpo e ha una gradevole freschezza. È persistente e ha un buon retrogusto di mandorla amara.



L. 33.000
Erbusco [BS]
Tel. 030/7267196

di Marco Sabellico

Sulla denominazione dello spumante prodotto con la seconda fermentazione in bottiglia aleggia ancora una certa confusione. In seguito a una sentenza della Comunità Europea la dizione "Méthode Champenois" è riservata ai soli produttori della Champagne; sulle bottiglie made in Italy compaiono le dizioni "Metodo Classico", "Metodo Tradizionale" o "Metodo Tradizionale Classico". In alcune zone, come nella Franciacorta o nella zona del Trento Classico, si punta a identificare il territorio con la tipologia dello spumante, e questa senz'altro appare la soluzione più giusta e la più trasparente agli occhi del consumatore. L'assaggio è avvenuto al Trimani Wine Bar di Roma ed è stato effettuato con bottiglie, rese anonime, acquistate tra quelle in assortimento e stoccate nell'Enoteca Trimani. Hanno partecipato Andrea Gabbrielli e Marco Sabellico, del Gambero Rosso, Piero Costantini, titolare dell'omonima enoteca in Roma, Andrea Carrozza e Francesco Mariani del ristorante Checchini al 1887.



Carlozadra Brut

Carlozadra

80*

Di colore paglierino carico, ha un perlage fine e continuo. I profumi sono maturi con una nota di mandorla e di tostato; al gusto è ricco e pieno, morbido e fresco, con gradevoli note fruttate che si stemperano in un persistente retrogusto amarognolo, molto elegante. Carlo Zadra ci propone uno spumante quasi "francese", dai toni boisée, strutturato e sapido, ottimo per pasteggiare.



L. 17.000
Grumello del Monte [BG]
Tel. 035/832066



Gran Crémant Ris. Vallarino Gancia

Gancia

80

Il crémant è uno spumante leggermente meno frizzante e dai toni più delicati. Questa Riserva di casa Gancia ne è un ottimo esempio. Ha un gradevole colore paglierino scarico con riflessi verdolini, un perlage molto fine e di notevole persistenza. I profumi sono intensi e fini, di lieviti e di crosta di pane; in bocca è morbido, sapido, armonico e di buona persistenza aromatica.



L. 24.500
Canelli [AT]
Tel. 0141/8301



Riserva Montelera Brut

Martini & Rossi

77

Di colore paglierino scarico, il Riserva Montelera ha bollicine di grana fine e spuma cremosa. I suoi profumi sono abbastanza tenui ma di una discreta eleganza: si avvertono i tipici sentori di lieviti e di crosta di pane e una vena fruttata molto piacevole. Al gusto ritroviamo in un ottimo equilibrio i sentori di frutta matura che si fondono con una nota di legno appena avvertita. Il risultato è uno spumante fresco e gradevole, di buona persistenza.



L. 17.500
Pessione [TO]
Tel. 011/94191



Ferrari Brut

Ferrari

79

Il prodotto base di questa prestigiosa casa trentina dà la misura dell'alto standard qualitativo raggiunto dall'azienda. Ha colore paglierino scarico e perlage di discreta finezza; i profumi sono tenui, fini e gradevoli con una punta di erbaceo. Al gusto è asciutto e armonico, ha toni morbidi caratterizzati da un riuscito equilibrio tra toni fruttati e i sentori più evoluti dovuti all'affinamento dello spumante in bottiglia.



L. 23.500
Trento
Tel. 0461/922500

Gran Spumante La Versa Brut Ris. '85

La Versa

75

La Versa è una delle più importanti realtà enologiche dell'Ol-trepò Pavese, e smentisce in pieno coloro che sottovalutano il livello qualitativo delle cantine sociali. Per scelta La Versa etichetta con il millesimo tutti i suoi spumanti, come questo brut che è il prodotto base della gamma. Di colore paglierino e dai buoni profumi, è asciutto e di discreta struttura, ha un gusto maturo, buona freschezza e una notevole corrispondenza gusto-olfattiva.



L. 18.400
S. Maria della Versa [PV]
Tel. 0385/79731

Gran Riserva Aquila d'Oro Brut

Riccadonna

78*

Un'aquila spicca seriosa sull'etichetta di questo spumante, che rispecchia fedelmente il tono austero del suo "habillage". Giallo paglierino carico al colore, questo brut presenta una spuma fine e un buon perlage persistente. Ha profumi eleganti e composti e al gusto è secco e pieno, sapido, di discreta morbidezza e di buon retrogusto, amarognolo e persistenti.



L. 16.000
Canelli [AT]
Tel. 0141/822822

Équipe 5 Brut

Équipe Trentina Spumanti

75

Di colore giallo paglierino, questo brut trentino ha un buon perlage e profumi tenui ed eleganti di lieviti, di fiori secchi e di miele, abbastanza evoluti. Anche al gusto rivela una certa maturità: ha una media struttura, è equilibrato, secco, addirittura un po' neutro, con leggere venature di tostato e di mandorla. Ha un discreto retrogusto amarognolo ma non troppa persistenza aromatica. Ha forse sostato troppo sullo scaffale.



L. 19.500
Mezzolombardo [TN]
Tel. 0461/601512



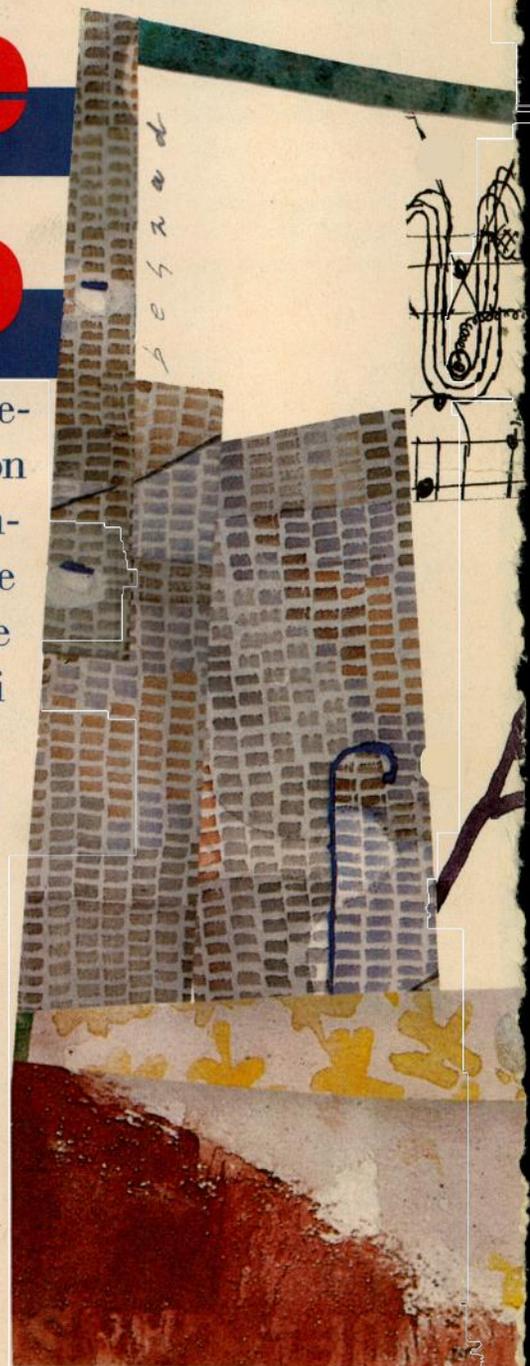


Guardavo dal finestrino il Golden Gate avvolto nella nebbia e pensavo alla mia amica Carol Martin che forse stava già ad aspettarmi all'aeroporto di San Francisco. Le volte che ci eravamo visti a Roma aveva dimostrato un certo interesse per la tavola e le relative bevande, ma si sa come sono queste americane: trovano sempre tutto squisito, delicious, anche se le porti nel più insignificante lo-

Il piccolo grande californiano

cale, situato ad appena due passi da casa. Avevo quindi accettato senza entusiasmo, per non dire diffidenza, la sua telefonata che mi annunciava la visita a una cantina, dal nome a me sconosciuto, vicino a casa sua. Pensavo che senso potesse avere spingersi nella cantina di un produttore di vino a poche miglia da Saratoga, a sud di San Francisco, quando tutti sanno che il Wine Country della California è a nord e si chiama Napa, Sonoma, Alexander Valley, Mendocino, Carneros, tanto per citare i nomi più prestigiosi. Ma Carol era irremovibile: «L'avventura del vino californiano non si esaurisce in quelle terre. C'è un Wine Country anche a sud di San Francisco, oltre le montagne di Santa Cruz. E uno come te deve conoscerlo». E giù argomenti per far breccia nella mia ignoranza.

di Danilo Baroncini



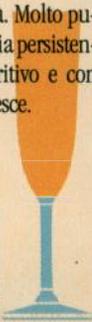
**Gran Cuvée
Tradizione Brut**

Cinzano

74

Il Brut della Cinzano ha una spuma morbida e cremosa, colore paglierino scarico e un perlage fine e di buona persistenza. All'olfatto non è molto intenso, ma ha profumi netti di lieviti e frutta. In bocca è asciutto ed equilibrato sebbene un po' magro. Ha toni vinosi e gradevolmente fruttati, e trova un giusto equilibrio tra la morbidezza e l'acidità. Molto pulito in bocca, è di media persistenza. Ideale come aperitivo e con antipasti delicati di pesce.

L. 18.400
S. Vittoria d'Alba [CN]
Tel. 0172/478041



**Carlo Santi
Extra Brut**

Santi

73

Nonostante la data della sboccatura non sia recentissima, questo brut si presenta con un bel colore paglierino dai riflessi ancora verdolini. Di perlage fine e di buona persistenza, ha profumi tenui e maturi con una leggera nota minerale. In bocca è morbido ed equilibrato, anche se leggermente carente di struttura e acidità. Ha gradevoli sentori di lieviti e di tostato, ha discreto retrogusto e una discreta persistenza aromatica.

L. 16.500
Illasi [VR]
Tel. 045/7834008



**Cesarini Sforza
Classico**

Cesarini Sforza

73

Questo produttore trentino è da sempre specializzato negli spumanti, che produce sia con il metodo classico che con quello Cesarini Sforza, una sorta di Charmat perfezionato. Il Classico che abbiamo degustato è il prodotto base della linea elaborata con il metodo tradizionale della rifermentazione in bottiglia. Di colore paglierino, ha profumi fruttati e gradevoli. Al gusto è un po' magro anche se è piacevole e accattivante, fresco e di buona persistenza.

L. 20.000
Trento
Tel. 0461/923360



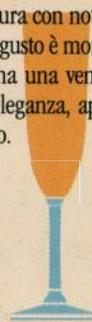
**Carpenè Malvolti
Brut**

Carpenè Malvolti

73

La Carpenè Malvolti è stata tra i pionieri della spumantistica italiana, e rimane oggi una delle aziende con la più lunga esperienza nel settore. Nota soprattutto per gli spumanti da uve prosecco, ne produce tuttavia anche con il metodo classico. Il suo Brut ha colore paglierino intenso, perlage fine e persistente, profumi tenui ed eleganti di frutta matura con note evolute di tostato. Al gusto è morbido e carezzevole, ha una vena matura di discreta eleganza, appena carente di corpo.

L. 21.500
Conegliano [TV]
Tel. 0438/23531



Antinori Extra Brut

Marchesi L. e P. Antinori

71

Nel catalogo Antinori non poteva mancare uno spumante metodo classico. L'Extra Brut [sboccatura autunno '90] ha colore giallo dorato intenso, perlage fine e profumi evoluti dove si avvertono toni di legno antico e di minerale. Al palato denota una notevole evoluzione ed una certa carenza di freschezza. Si avvertono aromi di mandorla, di tostato ed una leggera punta di ossidazione tipici di uno stadio più che maturo che nel complesso lo penalizzano.

L. 21.000
Firenze
Tel. 055/23595



Contratto Extra Brut

Contratto

71

Paglierino scarico al colore, ha buona spuma e perlage abbastanza fine. Leggermente chiuso all'olfatto, al gusto ha toni evoluti e aromi di tostato e di legno, mandorla e lieviti non sorretti da una struttura adeguata e dalla giusta freschezza. Ha una vena morbida, quasi cremosa [adonta del fatto che sia un Extra Brut] e gradevole sul momento, ma che risulta poco persistente. Ha un leggero retrogusto amarognolo e di secco.

L. 18.500
Canelli [AT]
Tel. 0141/823349



Banfi Brut

Banfi

70

Di colore paglierino abbastanza carico ha perlage di media finezza e persistenza, profumi tenui con sentori di crosta di pane e di fruttato di scarsa complessità. In bocca è piuttosto gradevole e di buona beva, pur non esprimendo doti di struttura e di corpo particolari. Nel finale presenta una nota amarognola e rimane poco persistente [abbiamo degustato la vendemmia '87]. Nel complesso rimane penalizzato da una sosta sullo scaffale forse troppo prolungata.

L. 16.500
Strevi [AL]
Tel. 0144/363485



**Rotari Trento
Classico Brut**

C. S. MezzaCorona

70

Giallo paglierino scarico, questo spumante non ha un perlage di grande finezza e persistenza. All'olfatto ha toni vinosi, con sentori di legno vecchio e di medicinale, dove il lievito si avverte appena. Anche al gusto denota una certa stanchezza: magro di corpo, vi predomina una acidità che non si fonde armonicamente con le altre componenti. Il risultato è una sensazione finale di eccessiva maturità e di magrezza, nonché di scarsa persistenza.

L. 16.000
Mezzocorona [TN]
Tel. 0461/605163

