

Per brindare e per sognare

I classici Champagne, i sempre più prestigiosi spumanti e Franciacorta, i vini da seduzione: una scelta delle migliori proposte per festeggiare con stile

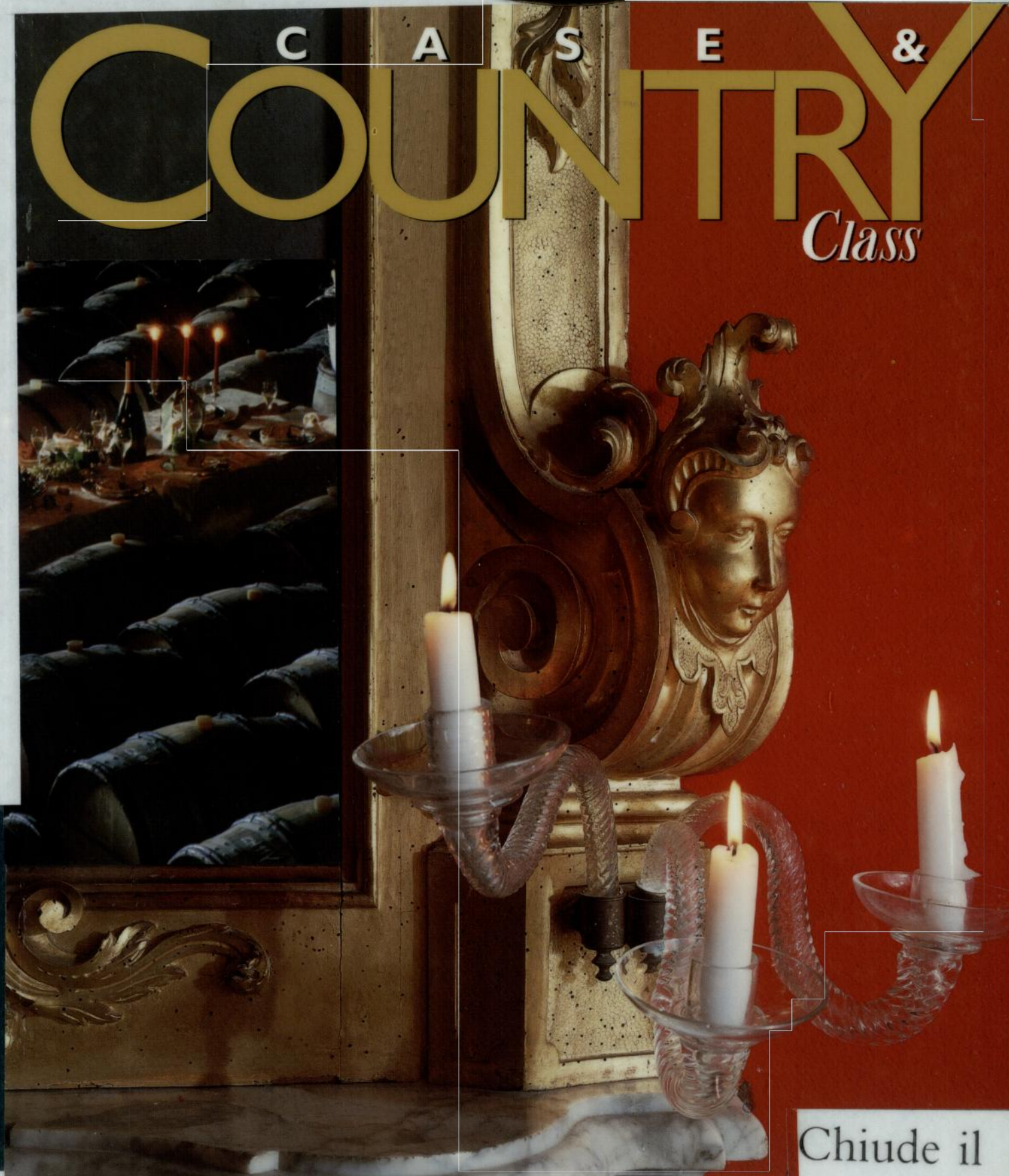
Spumanti italiani, Franciacorta o Champagne? Oggi la scelta è sempre più difficile da fare, perché il gap di qualità e d'immagine che è sempre esistito fra le bollicine francesi e quelle made in Italy è ormai divenuto molto esiguo. Allora ciò che vince è il gusto personale, non semplicemente la griffe, per quanto prestigiosa possa essere. Quindi, come in una sorta di sfida di Barletta del XXI secolo, combattuta, fortunatamente, stappando festosamente bottiglie, proveremo a fornire una chiave di lettura ai nostri lettori, raccontando le tipologie, i profili aromatici, i sapori più o meno delicati di ben 24 diversi vini, fra Champagne, spumanti e Franciacorta. Iniziamo con le bottiglie meno costose, le cosiddette cuvée base, che spesso hanno anche nomi altisonanti (più in Francia, per la verità), come imperial e royal. In realtà si tratta di prodotti spumantizzati con il metodo classico (in Champagne è possibile chiamarlo champenois), ottenuti da un blend di vini che derivano da differenti annate e da differenti tipologie d'uva, chardonnay e pinot nero vinificato in bianco, per la stragrande maggioranza. Proviamo allora a vedere quali sono le tipologie, in soldoni, che sapore, che profumi, che struttura hanno sei Champagne e sei rappresentanti delle bollicine italiane, anche per collocarli in precise categorie di gusto, nelle quali potreste riconoscere i vostri con maggiore facilità. Cominciamo con i più leggeri e profumati, adatti a essere utilizzati come aperitivo, oppure a essere abbinati a piatti più delicati.

foto Sorrentino

Daniele Cernilli

Si ringrazia l'Enoteca Ronchi, Milano, tel. 02/89402627.

C A S E & COUNTRY Class



Chiude il Franciacorta che forse sintetizza i due stili: la **Cuvée Annamaria Clementi Zanella '95** di Ca' del Bosco (90 euro), un vero fuoriclasse nel suo genere. I profumi partono fruttati e, dopo alcuni istanti nel bicchiere, sviluppano toni più complessi, quasi minerali, di straordinaria eleganza. Il sapore unisce pienezza e armonia. Davvero impressionante.

