

# Per il brindisi e a tutto pasto: quella irresistibile voglia di bollicine

scritto da Agostino Palomba | 09/12/2020



**Dieci spumanti italiani da non perdere per accompagnare i piatti del Natale e per dare il benvenuto al 2021. Dal Trentino alla Sicilia, bottiglie “abbordabili” entro i 30 euro**

Calici in alto. Quest’anno più che mai, vien da dire. Regole da rispettare e prudenza a dosi massicce in vista del Santo Natale e di Capodanno, ma niente e nessuno potrà privarci del piacere dei piaceri, almeno in campo enologico: **un bel calice di bollicine. Italiane, naturalmente.** Quest’anno più che mai, vien da ribadire.

**10 spumanti italiani da non perdere: ottimi ed entro i 30**

## euro

Dopo i [consigli dello scorso anno](#) su Champagne e Spumanti, quest'anno proponiamo una selezione che - lungi dall'essere rigorosamente rappresentativa del panorama spumantistico nostrano - tocca **diverse Regioni e aziende**, snodandosi tra vitigni internazionali (quelli storicamente vocati) e uve autoctone dalla sorprendente resa. Bottiglie che si prestano non solo al brindisi augurale, ma che sanno accompagnare più d'una pietanza, dall'antipasto al dolce. Il tutto **all'insegna della qualità e a prezzi in qualche modo contenuti, tra 10 e 30 euro**. Cominciamo dalla Sicilia, proseguendo qua e là per lo "stivale".

### Milazzo - Nature, Metodo Classico Brut Nature

Si è distinta al più prestigioso concorso dei vini effervescenti (categoria che racchiude mossi, frizzanti e spumanti). Sì perché dallo *Champagne & Sparkling Wine World Championships 2020* l'[Azienda agricola G. Milazzo](#) è tornata con **due ori e quattro argenti**. A Campobello di Licata (Agrigento) ci sanno davvero fare con le bollicine, da decenni a questa parte, tanto che questa azienda biologica, condotta con sapienza da **Saverio Lo Leggio e Giuseppina Milazzo**, è stata **la prima a produrre Metodo Classico in Sicilia**. Quattro *silver medals*, dicevamo, assegnate ai V38AG, Terre della Baronina Gran Cuvée di due cuvée diverse e Federico II 2010, mentre le due *golden medals* sono andate al Federico II 2011 Brut Magnum e al **Milazzo Nature Brut Nature**. Proponiamo ai lettori quest'ultimo (**intorno ai 30 euro**), da uve Chardonnay. **Si affina 48 mesi sui lieviti**, per poi giungere a noi finissimo, mai invadente, di elegante mineralità con ricordi di pietra focaia.

### Camilucci - Ammonites, Franciacorta Brut Docg

Dalla spumeggiante Sicilia alla Lombardia, che annovera il territorio "effervescente" più famoso d'Italia, **la Franciacorta**. In quel di Paderno prospera l'azienda di [Stefano Camilucci](#), collocata nel cuore delle terre franciacortine, vigneti a pochi chilometri di distanza dal lago d'Iseo, che si rincorrono di collina in collina. Cinque le etichette prodotte: Brut, Satèn, Rosé, Anthologie Blanc, Anthologie Noir. **Pietro Pellegrini**, a capo della Pellegrini Spa, azienda che distribuisce i vini di Camilucci, ha scelto il **Brut Ammonites (22 euro)** come proposta natalizia di qualità, ricordandoci quel che dice Stefano della sua etichetta: «*Un vino che sa davvero di Franciacorta, con i suoi profumi, la sua pacata sincerità.*». **Selezioni di Chardonnay 75%, Pinot Nero 20% e Pinot Bianco 5%, 24 mesi sui lieviti**, per un calice che si offre dorato e sprigiona piacevolissime note floreali e fruttate in grande equilibrio.

### Scacciadiavoli - Pas Dosé, Metodo Classico Edizione Speciale

Ci spostiamo in **Umbria, a Montefalco**. Subito il pensiero va al Sagrantino, a quel rosso corposo e austero degno compagno di certe portate della tradizione natalizia e di fine anno. E non immagini che quest'uva possa esprimersi, sorprendentemente, **anche in versione spumante**. [Cantina Scacciadiavoli](#) lo fa, e lo fa bene. Merito della titolare, **Liù Pambuffetti**, che in occasione delle prossime festività lancia il suo **Pas Dosé, affinato per ben 10 anni sui lieviti**. Un'**Edizione Speciale** per celebrare il percorso della cantina nel mondo delle bollicine. Un'etichetta da **30 euro**, disponibile in 2.500 bottiglie, che va a fare compagnia al Brut e al Brut Rosé, anch'essi da uve Sagrantino. Tornando al Pas Dosé, **Sagrantino 85% e Chardonnay per il restante 15%**, colpisce per la sua piacevole tannicità, particolarmente "cremoso", con sentori tostati e cenni di noci e spezie.



### Trentaquerce - 30, Extra Brut Metodo Classico

Restiamo in Umbria ancora per un attimo... Anche in questo caso per proporvi un'altra bolla "inconsueta", più unica che rara. La custodisce **Mariabarbara Conti**, proprietaria ed enologa di [Trentaquerce](#), che si diletta (con successo) a **spumantizzare in purezza il suo Merlot**, vinificato anche in rosso e in rosato. Ci troviamo a **Lugnano in Teverina** (Terni), dove ha sede la cantina e un agriturismo. Innegabile il "debole" di Mariabarbara per il Merlot, innamorata di quest'uva al punto di proporla, appunto, anche in versione spumante. Il suo 30 Extra Brut Metodo Classico (18 euro) **riposa per 18 mesi sui lieviti**. Una bollicina che si tinge di **un bel rosato tenue** e che invoglia più volte alla beva. Sensazioni delicate di crosta di pane e percezioni finali di frutta rossa. Una chicca.

### Endrizzi - Piancastello Zero, Riserva 2015 Trento Doc

Sugli allori di certo non ci si adagia. Ma sarebbe un peccato mortale non goderseli e non andarne fieri. Come nel caso della **denominazione Trentodoc**, che dallo *Champagne & Sparkling Wine World Championships 2020* è tornata con un **bottino di 52 medaglie, 20 ori e 32 argenti**. È in questo contesto di riconosciuta qualità che si inserisce [Endrizzi](#), cantina ubicata a San Michele all'Adige (Trento), dove vive e vegeta il vigneto Pian di Castello, circondato da boschi e allevato a *guyot* da oltre 30 anni. È qui che si producono le cosiddette "**bollicine di montagna**", dalla bella complessità aromatica e minerale. Ne abbiamo scelto una, la **Riserva 2015 Piancastello Zero (22 euro)**, da uve **Chardonnay e Pinot Nero**, maturazione sui lieviti per almeno 48 mesi. Perlage fine e continuo, gusto secco e sapido. Un **Trentodoc di classe**.

### Venturini Baldini - Rubino del Cerro, Reggiano Lambrusco Spumante Dop

Eccoci in Emilia, dove il vino fa rima con convivialità e allegria, specie se nel calice c'è del Lambrusco. Sulle storiche **Colline Matildiche tra Parma e Reggio Emilia**, vale a dire tra le

cosiddette *Food Valley* e *Motor Valley*, ha messo radici nel 1976 l'azienda [Venturini Baldini](#), oggi di proprietà della famiglia Prestia. **Giuseppe e Julia**, coppia affiatatissima nella vita e nel lavoro, si sono divisi i compiti, lui alle redini del commerciale e della comunicazione, lei brand curator e volto immagine di questa cantina a conduzione biologica. La produzione spazia dal Metodo Classico ai Lambrusco nelle versioni frizzante e spumante. Dal "mazzo" abbiamo tirato fuori questo **Rubino del Cerro (10 euro)**, da Lambruschi nelle varietà **Montericco, Salamino e Grasperossa**. Metodo Martinotti lungo che assicura un'importante persistenza gusto-olfattiva, intrisa di sapori che ricordano le marasche e i frutti di bosco. Piacevolissimo.



### **Velenosi - Gran Cuvée 2014, Metodo Classico**

[Angela Velenosi](#) è dinamismo allo stato puro. È riuscita nella non facile impresa di coniugare la quantità (2,5 milioni di bottiglie) con la qualità. I suoi vini, non solo quelli storici della tenuta marchigiana, ma anche gli abruzzesi di più recente produzione, convincono per **stile ed equilibrio**. Se n'è avuta la riprova di recente a Roma, al **ristorante Il Pagliaccio** (due stelle Michelin), occasione per brindare all'**entrata in azienda del figlio Matteo**, in qualità di enologo nell'ambito dello staff guidato dal consulente Attilio Pagli. Ad aprire le danze (deliziose le pietanze dello chef Anthony Genovese, abbinata a un bianco e quattro rossi) è stata la **Gran Cuvée 2014 (18 euro)**, da uve **Chardonnay 70% e Pinot Nero 30%**. Brillante, con riflessi dorati, profumi di crosta di pane, accarezza il palato e chiude con buona e piacevole persistenza.

### **Giannitessari - Lessini Durello, Brut Metodo Classico**

Che entri in scena **l'uva Durella dei Monti Lessini. Siamo in Veneto**, su terreni vulcanici ricchi di sostanze minerali, clima fresco e ventilato, escursione termica. Insomma, il contesto ideale per fare vino, al quale [Gianni Tessari](#) dedica da sempre energie ed attenzioni. A Roncà, nel cuore della Valle d'Alpone, in provincia di Verona, ha sede la sua azienda. Diciassette etichette da tre territori:

Soave, Monti Lessini e Colli Berici. Lui si vede come un vignaiolo-scultore «*che ha di fronte un blocco di pietra e sa che dentro a quella pietra c'è già un'opera d'arte, che deve solo liberare.*». Una **conoscenza minuziosa dei territori e dei vitigni** che meglio vi si adattano, dalla Garganega allo Chardonnay, dal Pinot Nero fino appunto al Durella. Il **Lessini Durello Brut (20 euro)** regala **sorsi convincenti**. L'affinamento per tre anni sui lieviti conduce ad aromi e sapori di fiori bianchi e pane tostato ben fusi. Minerale e persistente. **Una scoperta.**

## **Castello di Cigognola - Moratti Cuvée 'More, Brut Metodo Classico Oltrepò Pavese Docg**

Eccoci ora su una **collina dell'Oltrepò Pavese**. Lo sguardo si perde su una fitta trama di splendide vigne di proprietà di **Castello di Cigognola**, azienda che produce vino nel solco della **sostenibilità ambientale**. Una realtà imprenditoriale di assoluto rilievo, che innova e sa guardare avanti. Da queste parti è il **Pinot Nero** il vitigno da accudire, così "fragile", così straordinario per ciò che saprà donare a chi lo tratterà con le dovute cure. Pare che la cosa riesca decisamente bene a **Gabriele Moratti** (figlio di Gian Marco e Letizia) e al suo staff. Il **Pinot Nero viene spumantizzato in quattro versioni**, tra cui il Brut Cuvée 'More, risultato di questa varietà in purezza. Una bottiglia di prima fascia in termini di prezzo (**18 euro**), un **Blanc de Noirs** color paglierino che evoca sentori di fragoline e chiude con piacevoli note agrumate.

## **Ca' d' Gal - Asti, Spumante Docg**

Non poteva mancare la bollicina più dolce e più famosa, quella che va **a nozze con Panettone e Pandoro**, e non solo: l'Asti Docg, prodotto nelle versioni ferma (Moscato d'Asti) ed effervescente (Asti Spumante). Scegliamo la seconda per via di quella voglia di far saltare il tappo, difficile da trattenere al momento del brindisi con il dolce di turno. Che lo si faccia con prudenza, naturalmente, o si eviti di farlo, nessuno si offenderà. Diverse le aziende che producono **questo nettare gradevolissimo**, tra cui **Ca' d' Gal**, ubicata a **Santo Stefano Belbo** (Cuneo). Vigneti su terreni bianchi e leggeri, ricchi di sabbia e ben esposti, come presupposto per l'impareggiabile sensazione olfattiva e gustativa che sa dare quest'uva. Il metodo Martinotti per 60 giorni conferisce all'Asti Spumante di Ca' d' Gal (12 euro) **profumi e sapori ammalianti**: fiori, frutta a polpa bianca, agrumi, tutti ben fusi tra di loro. Auguri!

