

Spumanti e Champagne: 10 proposte per le tavole di Natale e Capodanno

scritto da Agostino Palomba | 16/12/2019



Versatili e piacevoli, le “bollicine” accompagnano egregiamente i piatti delle festività, abbinandosi bene anche nelle altre occasioni, dall’antipasto al dolce, con le preparazioni semplici e quelle più elaborate



Pronti a far saltare il tappo? Sì, ma con la dovuta cautela... Pranzi, cene e cenoni si concentreranno in una manciata di giorni, all'insegna delle celebrazioni e dello stare insieme, in famiglia e con gli amici, in **un'Italia sempre più "spumeggiante"**.

Ormai in tutte le Regioni, dal Trentino alla Sicilia, si producono **vini effervescenti di qualità**. Accanto alle denominazioni più famose ([Franciacorta](#), Trento Doc, Alta Langa) si sono fatti largo tanti altri Metodo Classico, che scaturiscono sia da varietà internazionali, Chardonnay e Pinot Noir su tutte, sia da vitigni autoctoni, come Inzolia, Grillo, Bombino Bianco, Verdicchio e altri ancora. È tutto un fiorire di spumantizzazioni, in purezza (una sola varietà di uva) e in blend (più varietà).

Bollicine per le feste: 10 Spumanti e Champagne da provare

Abbiamo selezionato **10 bottiglie di alta qualità, italiane e francesi, che possono essere stappate e Natale e Capodanno**. Produzioni per lo più contenute, dunque di grande finezza: nove proposte di [Metodo Classico](#) (fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti) e una decima "dolce", [Metodo Martinotti](#) (fermentazione in autoclave), perfetta per l'abbinamento con il panettone e il pandoro. Chiudere con uno spumante secco a fine pasto sarebbe imperdonabile...

1. Extré Champagne, Iconique



Ultimo nato in casa Extré, per merito dei titolari **Enrico Mazza e Alessandro Natali**, il **Brut Iconique** (Chardonnay 55%, Pinot Noir 45%) proviene dalla Côte des Blancs, uno dei territori più vocati della regione dello Champagne.

Una bottiglia da bere anzitutto con gli occhi, sin dall'etichetta, per poi proseguire nel bicchiere, dove Iconique si veste di un bel giallo paglierino che tende al dorato. Minerale e agrumato al naso, volendo cogliere i due riconoscimenti olfattivi più evidenti, che tornano coerenti al palato, ben fusi con note sapide e rinfrescanti. Una bollicina **in perfetta sintonia con le altre dodici Cuvée di Extré Champagne**, da assaporare in purezza o in versioni blend, accomunate tutte da grande finezza.

In cantina: fermentazione alcolica interamente svolta in fusti di acciaio; affinamento sui lieviti in bottiglia per 36 mesi; dosaggio 5 grammi per litro; alcol 12%.

Abbinamenti: aperitivo, pesce crudo, frutti di mare, crostacei.

2. Milazzo, Metodo Classico Brut, Riserva V38AG



L'[Azienda Agricola G. Milazzo](#) è stata la prima, nel 1974, a tracciare la strada verso la spumantistica di qualità in Sicilia. Oggi, con **Giuseppina Milazzo e Saverio Lo Leggio** in cabina di regia, produce ben 7 etichette di Metodo Classico, tutte in regime biologico.

Nel 2014, a quarant'anni dalla prima "presa di spuma", viene messa in commercio questa **Riserva V38AG** (dal codice imbottigliatore), frutto di **un felice connubio tra forza e finezza**, vale a dire tra Inzolia e Chardonnay, quest'ultimo fermentato in parte in barrique di rovere francese di secondo passaggio.

Uno spumante di un giallo intenso luminoso, dal fine e persistente perlage, con sentori di frutta esotica e crosta di pane, morbido ed elegante al palato.

In cantina: vinificazione delle basi spumante parte in acciaio, parte in barrique di rovere; affinamento sui lieviti in bottiglia per 48 mesi; dosaggio 8 grammi per litro; alcol 12,5%.

Abbinamenti: frutti di mare, crostacei, primi e secondi di pesce.

3. Tenuta Mazzolino, Oltrepò Pavese Docg, Rosé Cruasé



Nelle terre dell'Oltrepò Pavese, il Pinot Nero si trova decisamente a suo agio e non mancano le aziende che lo vinificano o lo spumantizzano con risultati decisamente convincenti. Come nel caso di [Tenuta Mazzolino](#) - di proprietà della **famiglia Braggiotti**, operativa in vigna dal 1980 - e del suo Cruasé, bollicina che si erge con una livrea color rosa salmone chiaro.

All'olfatto si presenta mettendo in evidenza i piccoli frutti rossi tipici dell'uva dalla quale scaturisce e le fragranze della pasticceria, risultato della **lunga permanenza sui lieviti**. In bocca l'effervescenza è setosa, rattivata da giusta acidità e da una vena sapida.

In cantina: vinificazione in vasca di acciaio; 44 mesi di permanenza sui lieviti dopo il tiraggio; alcol 12,5%.

Abbinamenti: carpacci di pesce, crostacei, tartare di carne e salumi nobili (dal Culatello al Patanegra).

4. Gaston Chiquet, Champagne Brut, Cuvée de Réserve



Otto generazioni si sono susseguite dal 1746, quando **Nicolas Chiquet** piantò la prima vite. In azienda coesistono viti giovani, che danno ai vini freschezza e leggerezza, e meno giovani, che portano a vini più rotondi e concentrati.

La Cuvée de Réserve è il risultato di **assemblaggi “costruiti” in tre direzioni**: le uve (45% Pinot Meunier, 35% Chardonnay e 20% Pinot Noir), i terroirs e le parcelle, le annate di vini di riserva. Uno Champagne che sa farsi apprezzare per gli aromi di invecchiamento dei grandi *“Bruts sans année”*: color oro, odori di frutti secchi, un gusto che si snoda in scioltezza e che resta in bocca a lungo.

In cantina: fermentazione in tini termoregolati di piccolo volume; affinamento sui lieviti in bottiglia per 5 anni; dosaggio 8 grammi per litro; alcol 12,5%.

Abbinamenti: aperitivo, primi con verdure, secondi di pesce, carni bianche.

5. Maso Martis, Trento Doc, Brut



Metodo Classico nel Dna, vocazione biologica e tanta passione. Ecco gli ingredienti che ha messo assieme la **famiglia Stelzer** e che fanno di **Maso Martis** una delle più evolute aziende della Trento Doc.

Cominciarono nel 1990 a fare “bollicine di montagna”, una vera e propria sfida per quei tempi e per quelle altitudini. Vendemmia a mano e pressatura soffice per lo Chardonnay e il Pinot Nero che danno vita a questo convincente Brut, nelle percentuali del 70 e del 30. Di colore paglierino scarico, perlage sottile e di buona persistenza, delicato e ben equilibrato nelle sue componenti, leggeri sentori di lieviti. Un Trento Doc ben riuscito, **decisamente versatile**.

In cantina: conservazione in serbatoi di acciaio; sosta sui lieviti per almeno 24 mesi; dosaggio 6 grammi per litro; alcol 12,5%.

Abbinamenti: antipasti a base di pesce e verdure, primi piatti e risotti, secondi di pesce.

6. Boizel, Champagne Brut, Blanc de Blancs



Chardonnay in purezza, naturalmente. E uve provenienti da diversi **Grands Cru e Premiers Cru** della Côte des Blancs. Ogni singolo vigneto conferisce a questo Champagne Brut - composto per il 40% da vini di Riserva - le proprie caratteristiche: Chouilly le note floreali, Le Mesnil sur Oger la mineralità, Cramant l'eleganza e la struttura, Vertus le sensazioni fruttate.

Calice di un luminoso paglierino, perlage di estrema finezza e persistenza, profumi di agrumi, di miele, sfumature ammandorlate, ampio e cremoso in bocca. La [famiglia Boizel](#) è attiva da oltre 180 anni, siamo alla sesta generazione, e vogliono continuare a stupire.

In cantina: affinamento sui lieviti in bottiglia per almeno 4 anni; dosaggio 8 grammi per litro; alcol 12%.

Abbinamenti: antipasti, pesce alla griglia, carni bianche.

7. Colline della Stella, Franciacorta Docg, Riserva 2011 Francesco Arici

Dosaggio zero su tutta la linea. [Andrea Arici](#) lo ha deciso sul finire degli anni Novanta, quando cominciò a recuperare vecchi vigneti terrazzati, verso il confine settentrionale della Franciacorta. Nel 2002 la decisione di non aggiungere zucchero al momento della sboccatura, proprio in virtù di quei terreni prealpini, molto calcarei, in altitudine che avrebbero dato tutto alle sue bollicine: **mineralità, sapidità, concentrazione.**

Una produzione di 50.000 bottiglie, 2.000 per questo Riserva 2011 Francesco Arici, Chardonnay di un'unica vigna su argille bianche, che profuma di agrumi, timo e miele, per una beva cremosa, elegante e persistente.

In cantina: affinamento sui lievi in bottiglia per 7 anni; dosaggio da 0 a 3 grammi per litro; alcol 12,5%.

Abbinamenti: ostriche, risotti, formaggi stagionati, carni elaborate.

8. Vadin-Plateau, Champagne Extra-Brut, Intuition



Una Maison operativa dal lontano 1785, che dal 2012 si converte al biologico e al biodinamico e prosegue nel solco di una **viticoltura sempre più sostenibile**: dal 2011 sperimentazioni in contenitori di argilla ovali, che aprono a nuove possibilità di fermentazione.

Conduzione familiare a Cumières, villaggio classificato Premier Cru nel cuore della Vallée de la Marne. Lo Champagne Intuition di **Vadin-Plateau** è frutto dell'assemblaggio di Pinot Noir, Chardonnay e Meunier più o meno in parti uguali, con leggera prevalenza di Chardonnay. Un Extra-Brut **elegante e bilanciato**, espressione di un terroir che finisce nel bicchiere piacevolmente autentico.

In cantina: affinamento in bottiglia sui propri lieviti per circa 4 anni; dosaggio 2 grammi per litro; alcol 12%.

Abbinamenti: a tutto pasto, con predilezione per le preparazioni dai sapori più marcati.

9. d'Araprì, Metodo Classico Brut, Riserva Nobile 2015



Una Puglia “spumeggiante”, in quel di San Severo, per merito di tre amici fondatori di [d'Arapi](#), **Girolamo d'Amico**, **Louis Rapini** e **Priore Ulrico**. Nel 1979 decidono che alle varietà locali si addice il perlage, e cominciano le sperimentazioni di Bombino Bianco, Nero di Troia e Montepulciano in blend con il Pinot Nero per 5 delle 7 etichette. Le restanti 2 sono spumantizzate in purezza con il Nero di Troia e il **Bombino Bianco**. Quest'ultimo va a nobilitare la Riserva Nobile, che qui proponiamo nel millesimo ora in commercio: colore dorato chiaro e cristallino, profumi di pasticceria e vaniglia, di ananas e banana, gusto che corrisponde all'olfatto in grande pienezza.

In cantina: affinamento sui lieviti in bottiglia per almeno 3 anni; alcol 12%.

Abbinamenti: pesce alla brace, formaggi stagionati, primi piatti della tradizione locale.

10. Maeli, Colli Euganei Docg, Spumante Dolce Fior d'Arancio



Viticultura biologica a tutela dell'ecosistema e della biodiversità. Nella [cantina di](#)

[Elisa Dilavanzo](#) arrivano solo uve sane, che vengono poi lavorate in modo artigianale. Vale per tutte le varietà coltivate da Maeli, **Moscato Giallo** incluso, protagonista assoluto dell'azienda e di questo godibilissimo Fior d'Arancio. Una sola fermentazione in autoclave, direttamente dal mosto dell'uva, preserva al massimo lo **straordinario corredo aromatico** di questa varietà.

Al naso note floreali, dal gelsomino all'acacia, e fruttate, dal mandarino alla pesca bianca. In bocca è cremoso, morbido, sapido, con sentori balsamici e di bella persistenza.

In cantina: affinamento in acciaio e in bottiglia; zuccheri residui 105 grammi per litro; alcol 6%.

Abbinamenti: da provare come aperitivo; piccola pasticceria, crostate di frutta, panettone e pandoro.

Noi i consigli sulle **bollicine per le feste** ve li abbiamo dati, ora spetta a voi divertirvi!