

SPORT/STYLE

Alla salute...

## FESTE&VINI BERE BENE

LUCA GARDINI, SECONDO MOLTI IL MIGLIOR SOMMELIER AL MONDO, CI GUIDA TRA LE ETICHETTE DI BOLLICINE TOP PER OGNI FASCIA DI PREZZO. E POI SI LANCIAMO IN UN APPELLO: «BASTA FLUTE, SI BEVONO NEL CALICE»

**P**rima di farci entrare nel festoso mondo delle bollicine di Natale, il grande esperto lancia il suo appassionato "appello": «È ora di tornare allo stile rétro: basta vino in flute ma solo nella coppa classica», spiega Luca Gardini, il romagnolo indicato da molti il miglior sommelier al mondo. «Perché la coppa apre i profumi, riesce a mantenerli integri senza "spaccarli", e consente ai vini di ossigenarsi in maniera lineare. Anche a livello di fascino, beh, la coppa dà dieci giri alla flute». Gardini, partendo dalle basi: perché le bollicine rappresentano il vino delle Feste per definizione? «Semplicissimo. Intanto che cosa ne sarebbe del classico botto? Che cosa ne sarebbe con una bottiglia di fermo? Le bollicine mettono brio, ispirano felicità, stappare è sintomo di occasione ludica. Col passare del tempo, il mondo delle bollicine italiano si è molto ampliato, andiamo dal

Trento Doc all'Alta Langa e alla Franciacorta. Da noi si producono grandi bottiglie ciascuna dalla filosofia e dall'identità ben precisa, tra *demi nature*, pinot nero, chardonnay. Insomma, mille sfaccettature che possono soddisfare chiunque. Quanto agli abbinamenti, non parlo mai di quello perfetto ma di quello ideale. La bollicina è un "tutto pasto", si sposa bene sia con i classici antipasti della Vigilia ma anche, grazie alla sua versatilità, agli altrettanto tradizionali bolliti, per i quali punterei sul rosè, vino che ha più struttura e corpo». A questo punto un "assaggio" delle scelte del grande esperto (vedi pagina a fianco), iniziando col topo di gamma: «Dirci Ferrari Trento Giulio Riserva del Fondatore rosè: per la sua complessità è ormai un'etichetta iconica, rappresenta la bollicina per eccellenza, ha cremosità ed è elegante. Simboleggia al meglio la sapienza italiana nel fare bollicine». A questo



punto tocca al vino "wow", effetto-sorpresa: «Cabochoon doppiozero Monte Rossa, doppiozero cioè senza zuccheri aggiunti. Vino dalla grande tensione, Franciacorta tipico, con bocche dense e ricche di salinità e quindi dalla grande bevibilità». Infine, la sorpresa "pop": «Prosecco Tridik di Collescl.

Sono rimasto molto colpito perché le uve dalle quali scaturisce sono coltivate in alto, il suo gusto risulta fine e sottile, ma estremamente elegante». E poi, per non sbagliare, anche il grande sommelier non dimentica il jolly delle Feste: «Moscato d'Asti spumante, una sicurezza».

**«Tra i vini top, al primo posto metto il "Ferrari Trento Giulio Riserva del Fondatore rosè", etichetta iconica»**

LUCA GARDINI



**VINI TOP**

**CHAMPAGNE DOMPERIGNON 2012**  
 Icona dei grandi vini francesi. Millesimato.  
 € 275



**GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE ROSÉ 2009**  
 Trentodoc, Cantine Ferrarì.  
 € 255



**ANNA MARIA CLEMENTI CA' DEL BOSCO 2014**  
 Franciacorta millesimato di gran pregio.  
 € 135



**BELLAVISTA VITTORIO MORETTI 2013**  
 Franciacorta millesimato di carattere.  
 € 90



**BERLUCCHI RISERVA PALAZZOLANA**  
 Franciacorta da vitigni Pinot Nero.  
 € 70



**VINI WOW**

**CABOCHON BRUT ROSÉ**  
 Franciacorta rosa pastello. Al naso ricorda la pesca gialla.  
 € 98



**MOSER BRUT NATURE 2014**  
 Trentodoc dal bouquet ricco, tra fiori e frutti bianchi.  
 € 35



**CHIARA ZILIANI BRUT**  
 Franciacorta con blend di uve Chardonnay e Pinot Nero.  
 € 18



**LA PRIMA VOLTA CANTINA DELLA VOLTA**  
 Lambrusco di Sorbara Metodo Classico  
 € 25



**LEONIA POMINO BRUT 2017 FRESCOBALDI**  
 Metodo classico dal perlage fine.  
 € 24



**VINI POP**

**TRIDIK 2021 QUOTA 430 COLESELE**  
 Prosecco Millesimato Brut Nature, profumo delicato.  
 € 18



**ASOLO PROSECCO SUPERIORE "333" MONTELVINI**  
 Prosecco Brut, tocchi aromatici.  
 € 18



**MASOTTINA PROSECCO SUPERIORE**  
 Contradagranda Conegliano-Valdobbiadene Brut  
 € 12



**BACIO DELLA LUNA**  
 Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Nature dal gusto delicato.  
 € 16



**SOLDATI BRUT CANTINA LA SCOLCA**  
 Metodo Classico, uve Cortese spumantizzate in purezza.  
 € 17,80

Sportweek #49

**Non solo bollicine**



**CORAVIN SPARKLING**  
 Conserva effervescenza e sapore degli spumanti fino a un mese, € 399,99.



**ALESSI BOLLY**  
 Rivisitazione contemporanea del classico secchiello per bottiglie di vino, € 169.



**VACU VIN APRI SPUMANTE**  
 Pinza champagne inossidabile, disponibile in colore acciaio/nero € 16,99.