

Sport/STYLE

FUORI CARTA

# CHAMPAGNE O SPUMANTE PER FAR FESTA

SONO I VINI CON LE BOLLICINE QUELLI CHE REGALANO IL SORRISO DI UN CIN CIN. GLI APPASSIONATI LI DEGUSTANO PER TUTTO IL PASTO. LA MODA DEI ROSÉ

di Luca Gardini

**N**on c'è storia, il vino delle feste, il vino che fa festa ha le bollicine. Può chiamarsi Champagne, Spumante Metodo classico o Prosecco; può essere bianco o rosé e può avere infinite sfumature che vanno dal Dosaggio Zero fino al Demi-Sec, a seconda di quanto residuo zuccherino

rimane nel bicchiere. Ma è per tutti il vino che ci consente di celebrare un momento importante, un successo sportivo o una grande festa. È il vino dei brindisi, dei cin-cin, dei sorrisi e degli abbracci. Tra Natale e il Capodanno, scorreranno fiumi di bollicine sulle nostre tavole. È l'occasione giusta per ripre-



**LE NOSTRE  
 NOMINATION**  
**CHAMPAGNE  
 FRANCIACORTA  
 TRENTODOC  
 E PROSECCO...**



**CARTE DES ETOILES**  
 Champagne  
 Premier Cru Brut  
 Da Signorvino  
 a € 29,90



**DOM PERIGNON**  
 Champagne  
 Brut Vintage 2013  
 Da Signorvino  
 a € 239,90



**MONTE ROSSA**  
 Franciacorta Cabochon  
 Fuoriserie N. 024  
 Da Signorvino  
 a € 64,90



**CONTADI CASTALDI**  
 Franciacorta  
 Rosé  
 Da Signorvino  
 a € 24,90





**CHAMPAGNE**  
 Degustato in uno store Signorvino, dove si trovano i migliori abbinamenti col prodotti tipici del territorio.

correre la storia che affonda le radici nella metà del Settecento, quando Dom Pierre Perignon, monaco benedettino dell'abbazia di Hautvillers, vicino a Epernay, inventò un metodo per far rifermentare il vino in bottiglia trasformando quelli che erano vini tradizionalmente dolci in vini con le bollicine, conseguenza dei lieviti che, "mangiando" lo zucchero, lo trasformano in alcool e anidride carbonica. I migliori spumanti italiani, soprattutto i Franciacorta e i Trentodoc, utilizzano lo stesso metodo, che un tempo si chiamava Champenoise e ora è definito Metodo Classico. C'è il Metodo Charmat (dal nome dell'ingegnere francese che lo ha brevettato) o Martinotti, dal nome dell'enologo piemontese che lo ha inventato. In questo caso, la seconda fermentazione avviene in autoclave con tempi e costi che si abbassano notevolmente. Con questo metodo, ad esempio, viene prodotto il Prosecco.

**CHARDONNAY  
 E PINOT NERO  
 SONO  
 I VITIGNI PIÙ  
 UTILIZZATI**

**SIGNORVINO  
 LO TROVI QUI**



Sotto, le scelte di Luca Gardini, campione del mondo 2010 del sommelier. Sopra, il QRcode per trovare tutti i negozi di Signorvino in Italia sul sito: [www.signorvino.com](http://www.signorvino.com)

**Sportweek #50**

**BLANC DE BLANCS**

I vitigni più prestigiosi, che vengono utilizzati per Champagne e Metodo Classico sono soprattutto lo Chardonnay e Pinot nero. Quando sono impiegate soltanto le prime uve si può parlare di Blanc de Blancs, con il Pinot Nero in purezza si parla di Blanc de Noirs. Ma dall'Alto Adige alla Sicilia spumantizzano tutte le qualità di uva italiana.

Il Prosecco, che si produce in Veneto e in parte in Friuli, ha superato lo Champagne diventando il vino più venduto al mondo (500 milioni di bottiglie!) grazie anche alla moda planetaria degli Spritz... È il frutto dell'uva bianca chiamata Prosecco, appunto, ma conosciuta anche come Glera. Storicamente i vini con le bollicine sono bianchi, tuttavia è tendenza recente e in crescita quella di bere Champagne, Spumanti. E, ora, Proseccchi Rosé. Di solito, il colore viene dal contatto con le bucce di Pinot Nero, che anche per il Prosecco è consentito in piccola percentuale da disciplinare.

**CON IL DOLCE**

Lo spumante, come lo Champagne, tipico è Brut (poco residuo zuccherino) e, per i cultori, può essere bevuto per tutto il pasto, anche con i dolci. Ma c'è chi preferisce l'abbinamento per affinità, dolce con dolce e quindi va sugli Spumanti Dry, Demi sec o Dolci. Tradizionale, ad esempio è l'abbinamento del Moscato dolce con il panettone. Quello delle bollicine è un mondo così grande e spettacolare, che ognuno può trovare la tipologia di bottiglia che più gli piace. Perché alla fine il gusto resta assolutamente personale.

- |   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <br><b>CASTELLO BONOMI</b><br>Franciacorta<br>Camouflage<br>Da Signorvino<br>a € 29,90 | <br><b>FERRARI</b><br>Trentodoc<br>Riserva Lunelli<br>Da Signorvino<br>a € 64,90 | <br><b>BISOLI 1542</b><br>Prosecco Valdobbiadene<br>Crede<br>Da Signorvino<br>a € 13,90 | <br><b>BORTOLOMIOL</b><br>Prosecco Valdobbiadene<br>Cartizze Dry<br>Da Signorvino<br>a € 21,90 |
|---|---|--|---|