

La sfida delle bollicine

12

>Alta Langa Pas Dosé Blanc de Blancs '20



Marcalberto
S. Stefano Belbo (CN)

Tutti concordi su freschezza e dimensione verticale di questa etichetta. Ma anche sul suo finale vagamente amaricante che l'ha portata a un voto di 6,36 su 10): effettivamente, tanto al naso quanto in bocca sono emerse sensazioni giocate sulle erbe e sulla scorza di agrumi, accompagnate da una scia delicatamente salina. Chiude netto e vibrante.

9

>Farfalla Dosaggio Zero M. Cl. Cave Privée '17



Ballabio
Casteggio (PV)

È uno degli spumanti italiani che più ci piace, ma a Verona l'etichetta di punta della famiglia Nevelli ha convinto solo metà panel (media: 6,95). Profilo aromatico leggiadro con erbe di campo e fiori bianchi. Bocca ci è sembrata tesa e croccante, sapida. Rimproveri: eccessiva semplicità. Tra i voti siamo stati costretti a conteggiare anche un 5 forse davvero troppo punitivo.

14

>OP Pinot Nero M. Cl. Pas Dosé Vergomberra '20



Bruno Verdi
Canneto Pavese (PV)

Colpa della bottiglia? Di fatto, il vino che abbiamo assaggiato non assomiglia a ciò a cui ci ha abituato Paolo Verdi. Strano vederlo in ultima posizione con un voto di 5,68 su 10: penalizzato da un "eccesso di rusticità"; ma anche dal "poco carattere": c'è chi lo ha sentito "troppo magro". Ma riassaggeremo presto questa che è una delle etichette italiane più interessanti.

11

>Blanc de Blancs '16



Nyetimber
West Chiltington (Sussex)

L'azienda (importata da Meregalli) è tra stata tra le prime a produrre Metodo Classico nel sud dell'Inghilterra. Questa etichetta da uve Chardonnay è andata benino (voto: 6,55/10). Si evidenzia per un naso molto fresco, di menta e anice, e un'intensa impronta fruttata. La bocca non ha l'articolazione di altre cuvée ma ha energia e finale vivido, morbido iodato.

8
ex
acqua

>Champagne Extra Brut Longitude



Larmandier-Bernier
Vertus (Marne)

Lo Champagne della biodinamica Vertus è ricco e caldo e sfuma su fragranti note di frutto giallo e spezie (voto: 7,09). Per qualcuno la sua vena ossidativa ne inficia lo spettro aromatico; altri la trovano molto affascinante. Sicuramente è uno Champagne generoso, piacevole e voluttuoso, di buon equilibrio, teso, ma anche armonico, vigoroso sul finale.

13

>Cava Brut Primer Reserva '19



Perè Ventura
S. Sadurni d'Anoia (Barcelona)

Qualcuno ha riconosciuto subito la provenienza di questa cuvée importata da Bellenda (voto: 6,04/10). Le uve da cui nasce sono Xarello e Parellada in parti uguali, con un saldo del 20% di Macabeau. Il naso è un po' impreciso con un frutto un po' troppo maturo, anche la bolla non è molto fine; il sorso poi ha una dimensione orizzontale con note forse troppo dolci.

10

>Franciacorta Dosaggio Zero Bagnadore Ris. '16



Barone Pizzini
Provaglio d'Iseo (BS)

Assaggio divisivo (voto: 6,66/10): chi ha apprezzato le sensazioni legate alla maturazione in legno e chi ha trovato ridondanza al naso se paragonato alla bocca tesa ed energica. Ad alcuni questa doppia faccia non è piaciuta per una mancanza di coerenza in questa fase evolutiva. Pieno equilibrio e grande profondità, invece, nella Magnum 2015 assaggiata in fiera.

8
ex
acqua

>Trento Dosaggio Zero Giulio Ferrari Riserva del Fondatore '15



Ferrari
Trento

Dalle note dei panelisti: "elegante già al naso, nitide sensazioni di crosta di pane, freschezza, mineralità, tensione supportata dal sapore"; ma anche: "finale ancora serrato, tostatura da integrare, succoso, maturo". Un assaggio sulle montagne russe in questa fase (voto 7,09). Abbiamo assaggiato anche una magnum di Riserva Lunelli '15 (spettacolare) e un Giulio Rosé '15 ben oltre le attese.



7 >Alta Langa
Pas Dosé 140 Mesi
Zero '11

Enrico Serafino
Canale (CN)

Questa Cuvée ha ben giocato le sue carte coniugando una parte fruttata ancora presente e invitante con sfumature speziate e di pasticceria. La bocca ha una striatura erbacea e di mandorla nel sottofondo che segna sia il profilo aromatico che quello gustativo:



è stata avvertita da molti giurati, come si evince dalle schede che abbiamo raccolto (voto: 7,11). Tanto carattere.



6 >OP Pinot Nero
M. Cl. Pas Dosé
Poggio dei Duca '19

Calatroni
Santa Maria della Versa (PV)

Giuria abbastanza compatta nel giudizio positivo sulla nostra Bollicina dell'Anno (voto: 7,3). Qualcuno commenta: "stile italiano". Giudizi positivi sulla grande tensione di questo Pinot Nero, fragrante al naso tra piccoli frutti rossi, molto sfumati,



ed erbe aromatiche; bocca sapida e carezzevole per la bolla sottile. "Molta luce", idea calzante.

4 >Trento Brut
Madame Martis
Ris. '13

Maso Martis
Martignano (TN)



Antonio e Roberta Stelzer saranno soddisfatti a vedersi superare il Dom con 7,66! Il vino è molto complesso aromaticamente, tra pietra focaia e agrumi, un lieve tocco affumicato ed erbe aromatiche. In bocca sfoggia un'eleganza e una freschezza che ab-

biamo ritrovato solo nelle Cuvée migliori, accompagnate da una solida struttura fatta di sapore e sapidità.

2 >Champagne Brut
Grand Cuvée
17ème Edition

Krug
Reims



Giù il cappello davanti a un grande classico. Ha avuto due 6 ma anche due 10 (media: 8). Amalgama note elegantemente ossidative con sensazioni iodate e minerali; il sorso si distende serrato nella spinta acida, dotato di un'energia che non ab-

biamo sentito nelle altre cuvée. Profilo: finezza, eleganza, lunghezza infinita, grande persistenza. In breve, Krug.

5 >Champagne
Brut '15

Dom Perignon
Hautvillers (Marne)



La degustazione alla cieca non fa sconti a nessuno. Per carità, la caratura è elevata con un bouquet sfaccettato che ricorda i frutti bianchi, il burro, la vaniglia, il tutto sopra un tappeto erbaceo, a tratti di caffè. "Esteticamente impeccabile, ma senz'anima" è un commento. Si ferma a 7,45: la perfezione formale non basta per la pole.

3 >Franciacorta
Dosage Zéro
Annamaria
Clementi Ris. '14

Ca' del Bosco
Erbusco (BS)



Primo tra gli italiani con 7,84. Eleganti toni boisé, tostatura dolce, golosa sensazione di croissant e striature di pietra focaia. Al palato tutto è armonico, in ottimo equilibrio tra cremosità e freschezza. Il 2014 è senza dubbio tra le più

felici degli ultimi anni, sulla scia della 2008 e 2004. "Suntuoso e vitale": gli calza a pennello.

1 >Champagne
Grand Cru
Extra Brut

Egly-Oruiet
Ambonnay (Reims)



Cercavamo piacevolezza: bene, eccola! Voto 8,2, le sue note evolutive sono ben delineate e non co-preti: la maturità equilibrata svela piano piano sensazioni di miele bianco, frutto rosso, agrumi e spezie. Tanto sapore, struttura elegante e solida: profondità e

incisività, perlage cremoso e sottile. Chi ha scritto "goloso" lo ha capito meglio di tutti.

