

Vai alla navigazione principale

Vai al contenuto

Vai al footer

☰ 🔍 24 HTSI Food & drink

f X in ...

In Evidenza Criptovalute Spread BTP-Bund FTSE-MIB Petrolio

24+

Abbonati

👤 Accedi

Pubblicità

24

I NOSTRI VIDEO



Il potere dell'immaginazione: a casa di Barnaba Fornasetti



Che cosa non può mancare sulla tavola delle feste: la parola a Rossana Orlandi



HTSI, episodio 01: beauty & jewelry

📺 Servizio | Brindisi extrasize

Auguri fuori misura: prepararsi a festeggiare alla grande

Maxi festeggiamenti implicano maxi formati: dalle monumentali melchizedec alle primat fino alle più maneggevoli magnum. Qui una selezione di bianchi, rossi e bollicine tra novità assolute, edizioni couture e versioni personalizzate.

di Barbara Sgarzi

22 dicembre 2025



▲ PERRIER-JOUËT Belle Époque Ode à la Nature – Édition Volutes



Ascolta la versione audio dell'articolo



🕒 5' di lettura | 🌐 English Version ⓘ

Loading...



Evocano celebrazioni, brindisi infiniti, tavolate sontuose, sorrisi e anche vittorie, e portano un messaggio di abbondanza e condivisione che s'accorda alle festività. Pare fu un inglese, Henry Ricketts, proprietario di una vetreria a Bristol, a brevettare nel 1821 la prima grande bottiglia. Ma l'affermazione dei formati extrasize – dei quali la magnum è solo il primo gradino, per salire fino alla monumentale melchizedec da 30 litri – si ha in Champagne intorno al 1880, quando diventano inseparabili compagni del prezioso vino francese. Anche se imponenti e scenografici, non vengono scelti solo per questioni estetiche: la magnum, perfetta per gli inviti delle feste, cela una virtù tecnica. Se la misura è doppia, il collo della bottiglia ha però le stesse dimensioni di una standard, e all'interno di quegli opulenti contenitori, il contatto del vino con l'ossigeno, responsabile di ossidazione e invecchiamento precoce, diminuisce sensibilmente, data la maggior quantità di liquido. Così l'evoluzione procede lenta e regolare, con calma e finezza, come se il tempo si dilatasse. Nei grandi vini sparkling, la differenza è ancora più evidente: il perlage diventa più fine e si mantiene vivace nel tempo, la texture più cremosa, il sorso più profondo. La produzione solitamente limitata fa il resto, rendendo le magnum dei veri oggetti del desiderio da donare oppure da stappare in compagnia. Con la promessa di regalarsi tempo sufficiente e spazio di conversazione, dai bianchi più armonici alle bollicine del brindisi, passando per i rossi rotondi, compagni dei piatti delle feste.

Bianchi: vette montane, salmastro e riflessi di luce invernali

Pubblicità
Loading...

24



▲ Trebbiano di Lugana Sansonina in Laguna

Tra le sorprese del Natale in bianco, il *Trebbiano di Lugana Sansonina in Laguna* è un racconto di mare e di imprenditoria femminile. Nato da un'idea di Carla Prospero e Nadia Zenato, affina per sedici mesi nelle acque della laguna veneziana. Lì, nel buio salmastro, si plasma un vino luminoso, profumato di frutta matura ed erbe aromatiche, con una scia minerale fatta apposta per i crudi della vigilia o per accompagnare un filetto di branzino al forno. Solo cento magnum, custodite in un cofanetto di rovere con ceralacca artigianale: un regalo che unisce eleganza e narrazione.



▲ Ribolla Gialla 2017 di Josko Gravner.

Da Venezia al Collio, il tono si fa più ascetico con la *Ribolla Gialla 2017* di Joško Gravner, disponibile in 1.200 esemplari. È una Ribolla meditativa, dorata, profonda, che sa di scorza d'arancia e tè nero, capace di sostenere un cappone lesso o formaggi stagionati.

Nuova newsletter

Ogni settimana il meglio del mercato high-end
Scopri di più →

24

Podcast Ascolta il podcast Start su tutte le piattaforme gratuite e su ilsole24ore.com
Scopri di più →

24



▲ Troy Chardonnay Riserva 2021 di Cantina Tramin.

Il *Troy Chardonnay Riserva 2021* di Cantina Tramin nasce intorno ai 500 metri di quota, su pendii così ripidi da sembrare impossibili. Freschezza, profondità, un sorso netto e avvolgente e una vena minerale salina lo rendono perfetto per piatti invernali ed eleganti come il tacchino agli

agrumi o un risotto ai funghi.

Rossi: intensi e sicuri dalla struttura tradizionale



▲ Brunello di Montalcino Riserva 2016 di Biondi-Santi.

Prima dei brindisi, è il momento di rossi che scaldino il palato. Partendo da un'istituzione come il *Brunello di Montalcino Riserva 2016* di Biondi-Santi. Imbottigliato solo nelle annate grandi, in Magnum raggiunge una dimensione quasi liturgica: profondo, austero, con profumi di ciliegia sotto spirito e radice di liquirizia. Una bottiglia da collezione che è però un peccato non condividere: meglio archiviarne il ricordo in compagnia.



▲ Carmenère 2020 di San Leonardo.

Un vitigno insolito, che ha origine nella regione bordolese, ma che ha trovato casa in Trentino: il *Carmenère 2020* di San Leonardo ha note di mora e sambuco, tabacco e pepe bianco e unisce la struttura a una sorprendente leggerezza. L'annata regala 12 gradi appena, per accompagnare con eleganza filetto, agnello o piatti a base di funghi. Con il piacere sottile di condividere un dono prezioso: in magnum sono state prodotte soltanto 377 bottiglie.



▲ Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone di Braida.

Oppure, con la *Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone* di Braida in diversi grandi formati, non solo magnum, si può aggiungere al piacere di regalare un grande vino che ha fatto la storia dei rossi piemontesi un'etichetta personalizzata con il nome del destinatario. Succosità, freschezza, struttura ed eleganza per i piatti più tradizionali, una scelta di storia e sostanza. E infine sulla tavola delle feste non può mancare la zona vinicola più celebrata degli ultimi anni, quella dell'Etna, passata rapidamente da outsider a grande classico.



▲ Prefillossera Etna Rosso di Palmento Costanzo.

Lo facciamo con il *Prefillossera Etna Rosso* di Palmento Costanzo. Solo magnum, vigne centenarie su sabbie nere, vinificazione "a caduta" dentro a un antico palmento restaurato. Un rosso che profuma di cenere, mirto e agrumi, con una tensione quasi elettrica.

Le bolle: setose e dorate, immancabili



▲ La Grande Dame 2012 di Veuve Clicquot.

Un omaggio al Pinot Noir e a Madame Clicquot stessa, la signora delle bollicine: *La Grande Dame 2012* di Veuve Clicquot. Floreale e agrumata, con un tocco di miele e frutta candita, ha la grazia delle cene eleganti e, in magnum ancora di più, il passo lungo dei grandi Champagne. Ricco, multifaccettato, con l'autorevolezza della grande tradizione, il Krug *Grande Cuvée 170ème Édition* riunisce ben 195 vini di 12 annate diverse.



▲ Krug Grande Cuvée 170ème Édition

È l'orchestra completa della Champagne: frutta secca, agrumi, note di mandorla e miele. Perfetto con un piatto di gamberi al burro o anche con la tarte Tatin di fine pasto, quando la festa corre verso la notte.



▲ Laurent-Perrier Grand Siècle Itération N°24

Equilibrio cesellato nella cuvée Laurent-Perrier *Grand Siècle Itération N°24*, nata dall'unione di tre annate eccezionali (2007, 2006 e 2004). Un'idea

semplice e geniale: creare la vendemmia perfetta mescolando ciò che la natura offre di meglio. Il risultato è un sorso profondo, dorato, setoso, ideale per un secondo piatto di mare o un cappone alle castagne.



▲ Chardonnay Blanc de Blancs 2015 di Louis Roederer

Lo Chardonnay *Blanc de Blancs 2015* di Louis Roederer, invece, è la luce pura del Natale: giallo brillante, cremoso, minerale, con un finale salino che profuma di eleganza e precisione. È la bottiglia della vigilia, da servire con ostriche e capesante. Un brindisi *black tie*, scintillante come una sera di gala, per un'eleganza che parte già dalla bottiglia, in vetro scuro lavorato a ricordare una collana di jais.



▲ Palmes d'Or 2002 di Nicolas Feuillatte

Palmes d'Or 2002 di Nicolas Feuillatte ha una nobiltà rétro che la rende irresistibile. Mandorle, miele e spezie si fondono in una bolla ampia e avvolgente, perfetta con il caviale. In Italia, si parte da una delle creazioni più originali e rare, Giannitessari *AD 13.21*, Durello Metodo Classico in magnum, che anche qui unisce due annate – 2013 e 2021 – in un solo vino.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



▲ Giannitessari AD 13.21, Durello Metodo Classico

Un vitigno meno noto, di grande freschezza, dosaggio zero, finezza e tensione per un calice elegante e sorprendente. Novità assoluta del Natale in arrivo, il *Montis Arcentarie Blanc de Blancs 2017* di Moncalisse, la nuova cantina della famiglia Walch sul monte Calisio, curata dalle figlie Karoline e Julia. Un Trentodoc minerale e luminoso che riposa 80 mesi sui lieviti.



▲ Montis Arcentarie Blanc de Blancs 2017 di Moncalisse

Al naso, fiori di montagna e frutta secca; in bocca, precisione e profondità. È il calice per chi ama il Natale alpino, tra neve, legno e aria fresca. Infine, l'eccellenza di Franciacorta *Annamaria Clementi 2016* di Ca' del Bosco. Otto anni di affinamento sui lieviti, nessun dosaggio, una bocca complessa, cremosa e lunghissima.



▲ Franciacorta Annamaria Clementi 2016 di Ca' del Bosco

E per chi ama l'arte oltre il vino, la *Collection Impériale Création N°1* di Moët

& Chandon, interpretata dall'artista Daniel Arsham, una jéroboam (3 litri) che si fa scultura, e la Perrier-Jouët *Belle Époque Ode à la Nature – Édition Volutes*, edizione couture firmata Atelier Montex, un capolavoro di alta gioielleria con fiori ricamati in oro e tre annate riunite sempre in una jéroboam. Quando la bottiglia si fa opera d'arte.



▲ Collection Impériale Création N°1 di Moët & Chandon

Riproduzione riservata ©

ARGOMENTI [magnum](#) [Moët & Chandon](#) [Champagne Ardenne](#) [Bristol](#) [Venezia](#)

Loading...

Loading...

I prossimi eventi



[Tutti gli eventi →](#)

Newsletter

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

[I video più visti](#)

[Le foto più viste](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

