

# GAMBERO ROSSO

## VINBLETON®

Il Vinbledon® di questo mese è dedicato agli spumanti metodo classico, ovvero quelli elaborati con il metodo tradizionale della rifermentazione in bottiglia. Il modello di tutti gli spumantisti è naturalmente lo Champagne, lo spumante di più antica tradizione. Questo Vinbledon® ha visto una sorta di scontro Italia-Francia che, a giudicare dai risultati della degustazione, non ha visto davvero sfigurare i campioni italiani. I vini in gara per l'Italia erano Antinori Extra Brut, Ca' del Bosco Franciacorta Brut e Ferrari Brut Perlé 1985; per la Francia Charles Heidsieck Brut Réserve, Taittinger Brut Réserve e Laurent-Perrier Brut. Ad eccezione del Ferrari, recentemente commercializzato, gli altri erano tutti non millesimati. I vitigni sono pinot nero, pinot meunier e chardonnay per gli Champagne; per gli Spumanti italiani a queste uve si possono aggiungere percentuali variabili di pinot bianco e grigio.



### TORNEO SPUMANTE E CHAMPAGNE METODO CLASSICO

**1**

BRUT RÉSERVE  
Charles Heidsieck

L. 37.000

**2**  
FRANCIACORTA BRUT  
Ca' del Bosco

L. 33.500

**3**

BRUT RÉSERVE  
Taittinger

L. 38.000

**4**

BRUT  
Laurent-Perrier

L. 35.000

**5**

EXTRA BRUT  
Antinori

L. 19.500

**6**

BRUT PERLÉ  
Ferrari

L. 28.500

Per tutti i lettori che vogliono partecipare al gioco forniamo l'elenco dei sei vini che saranno oggetto del prossimo Vinbledon® che si svolgerà qui in redazione. Sono vini che si possono trovare comunemente in ogni parte d'Italia. Degustateli e confrontate i risultati del vostro Vinbledon® con i nostri che troverete nel numero di dicembre

#### IL TORNEO

|                   |                   |       |
|-------------------|-------------------|-------|
| ANTINORI          | CA' DEL BOSCO     | 0 - 6 |
| ANTINORI          | TAITTINGER        | 1 - 5 |
| ANTINORI          | FERRARI           | 4 - 2 |
| ANTINORI          | CHARLES HEIDSIECK | 0 - 6 |
| ANTINORI          | LAURENT-PERRIER   | 0 - 6 |
| CA' DEL BOSCO     | TAITTINGER        | 5 - 1 |
| CA' DEL BOSCO     | FERRARI           | 6 - 0 |
| CA' DEL BOSCO     | CHARLES HEIDSIECK | 1 - 5 |
| CA' DEL BOSCO     | LAURENT-PERRIER   | 4 - 2 |
| TAITTINGER        | FERRARI           | 6 - 0 |
| TAITTINGER        | CHARLES HEIDSIECK | 1 - 5 |
| TAITTINGER        | LAURENT-PERRIER   | 4 - 2 |
| FERRARI           | CHARLES HEIDSIECK | 1 - 5 |
| FERRARI           | LAURENT-PERRIER   | 0 - 6 |
| CHARLES HEIDSIECK | LAURENT-PERRIER   | 4 - 2 |

#### LA CLASSIFICA

|  | VINTI | PERSI |
|--|-------|-------|
| <b>1 CHARLES HEIDSIECK</b> Brut Réserve  | 5     | 0     |
| <b>2 CA' DEL BOSCO</b> Franciacorta Brut | 4     | 1     |
| <b>3 TAITTINGER</b> Brut Réserve         | 3     | 2     |
| <b>4 LAURENT-PERRIER</b> Brut            | 2     | 3     |
| <b>5 ANTINORI</b> Extra Brut             | 1     | 4     |
| <b>6 FERRARI</b> Brut Perlé 1985         | 0     | 5     |

Hanno partecipato: Andrea Gabbrielli e Marco Sabellico, del Gambero Rosso; Marco Oreggia, del ristorante Girone VI di Roma; Paolo Zaccaria, filosofo; Antonio Paolini, giornalista de Il Messaggero e collaboratore del Gambero Rosso, Andrea Carrozza di Arcigola, e Sergio Ceccarelli titolare dell'enoteca Il Gocchetto di Roma, che ha fornito i campioni.