



Bianchi spumeggianti

Bollicine per l'aperitivo

Spumanti o semplicemente frizzanti, i "vini con le bollicine" sono decisamente versatili. Serviti freddi, sono ottimi con i piatti leggeri della tavola di fine estate. E quelli con minor aggiunta di zuccheri, freschi di acidità e con un bouquet floreale sono ideali come aperitivo durante tutto l'arco dell'anno, in accompagnamento a uno stuzzichino o in apertura del pasto. Fra i tanti, ne abbiamo scelti 5, in rappresentanza di una categoria vastissima per metodo di produzione, area geografica di provenienza delle uve, prezzo: dal "frizzante" per tutti i giorni agli spumanti Metodo classico, ottenuti con la doppia rifermentazione in bottiglia e perciò più pregiati. Appartiene a quest'ultima il Satèn, termine che in Franciacorta, la "Champagne italiana", identifica uno spumante dalla spuma più cremosa, consistente e dal gusto più rotondo. Quanto al servizio, si bevono freddi, ma non ghiacciati (8-10 °C), in calici che oggi si vogliono sempre più ampi e simili a quelli per i vini rossi.

5 bottiglie scelte da noi

PIEMONTE DOC CORTESE FRIZZANTE "TUTIDI" Da uve cortese dell'Alto Monferrato: profumo fragrante, sapore asciutto, armonico, gradevolmente amaro. In bottiglia da 1 litro con tappo a corona richiudibile con tappo a leva.

Toso, Cossano Belbo (Cn), tel. 014183789, € 4, www.toso.it

RIBOLLA GIALLA "YELLOW PEARL" Giallo paglierino con riflessi verdi, spuma fine e profumo di fiori primaverili e mela Renetta. Dopo un attacco secco seguito da sensazioni citrine, si rivela armonico al palato.

Piera Martellozzo, San Quirino (Pn), tel. 0434963100, € 8, www.martellozzo.com

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente; profuma di fiori di prato con note di pera e di

mela gialla; al gusto è sapido, fresco di acidità, floreale e setoso.

Borgoluce, Susegana (Tv), tel. 0438435287, € 9, www.borgoluce.it

TRENTO DOC BRUT Da uve chardonnay; il vino rifermenta in bottiglia sui lieviti per 40 mesi (Metodo classico). Giallo paglierino con perlage fine e ricco, ha sapore sapido ed è ricco di frutto, equilibrato.

Cantina d'Isera, Isera (Tn), tel. 0464433795, € 8,90, www.cantinaisera.it

FRANCIACORTA DOCG SATÈN MILLESIMATO 2005 Da uve chardonnay (70%) e pinot bianco, rifermenta in bottiglia per 46 mesi. Con spuma fine e cremosa, è profumato, fresco, elegante e ha un finale lungo e persistente.

Ca' del Bosco, Erbusco (Bs), tel. 0307766111, € 37, www.cadelbosco.com

Il consiglio
del sommelier

Tre souvenir di viaggio

Tornando dalle vacanze Luca Gardini, sommelier del ristorante "Cracco" di Milano, consiglia tre meravigliosi vini: "Della Germania mi ricordo un 'Riesling Kabinett 2007' di Hermann Dönnhoff. Grandissimo vino bianco perché spiccano la mineralità e le note salmastre e citrine, un connubio di capperone e lime! Ottimo con gazpacho e pasta con le sarde. La Spagna mi ritorna in mente con le bollicine del 'Cava Kripta Brut Nature Gran Reserva 2004' di Agustí Torelló: complesso, profumi di pera Kaiser, basilico rosso e lavanda. Sagace e ammaliante a tutto pasto. Dalla solare Grecia infine una perla mediterranea: 'Mavrodaphne di Patras' di Achaia Clauss, rosso liquoroso da meditazione, da abbinare al cioccolato speziato o a formaggi erborinati." Un dolce ricordo dell'estate. C. Spinelli

