Bollicine sotto l’albero: la nostra selezione di Metodo Classico per le feste

Una bottiglia o un elegante cofanetto di bollicine sono sempre un pensiero gradito, sia come pacchetto in bella mostra sotto l’albero che come frizzante compagnia da portare in tavola. Ecco allora alcune proposte, differenti tra loro per vitigno e provenienza geografica

Il calendario dell’Avvento scorre inesorabilmente verso il Natale e verso i fuochi d’artificio della notte di San Silvestro, proprio come la lista dei regali ancora da fare. Al di là di quelli cuciti su misura e quelli “spontaneamente suggeriti”, una bottiglia o elegante cofanetto di **bollicine “metodo classico”** rappresentano sempre un pensiero gradito, sia come pacchetto in bella mostra da sistemare sotto l’albero sia come frizzante compagnia da portare in tavola e condividere con i propri cari, simbolo riconosciuto di ricorrenza e quindi immancabili nelle tavolate delle feste.

Sette suggerimenti, più due chicche gastronomiche a edizione limitata, per “stappi” che spaziano sia come vitigni che come aree geografiche per coprire un ampio spettro di abbinamenti all’interno dei variegati menù regionali che solo la Cucina Italiana (con le iniziali maiuscole, visto ilprestigioso e recentissimo riconoscimento dell’unicità e del valore culturale, quale patrimonio immateriale mondiale UNESCO) sa declinare in così tante tipicità.

Consigli sulle bollicine per le feste

Bollicine in genere con dosaggi sempre piuttosto bassi da uso gastronomico, spesso a tutto pasto, non assolutamente adatte a far da sparring partner di panettone o pandoro, a dispetto della popolarità dell’abbinamento di uno spumante secco a fine pasto, da associare all’ampia varietà di dolci natalizi regionali.

Per tali situazioni optate per **tre magnifiche Docg** come il classico **Moscato d’Asti**, il **Fiori d’Arancio Colli Euganei** o il **Valdobbiadene Superiore Cartizze** o attingendo ai tanti camei passiti che costellano l’intera penisola a partire da esempi eroici come quelli ottenuti in alta quota con il **Prié Blanc** valdostano o svezzati dai venti ruggenti del mitico **zibibbo di Pantelleria**.

Per essere più espliciti, la tagliente freschezza delle bollicine pas dosé o extra-brut non vanno d’accordo con la dominante dolcezza dei grandi lievitati natalizi rendendo amarognola la sensazione carbonica dello spumante e deprimendo l’equilibrio gustativo della parte fragrante e burrosa del panettone o pandoro che sia.

Cuvée des Guides Brut Nature

Tornando al nostro focus, partiamo dalla citata **Valle d'Aosta** con una chicca in edizione limitata e numerata, per un regalo indubbiamente originale, racchiuso nello scrigno di un prezioso cofanetto in legno con tanto di piccozza da alpinismo, realizzata da un gruppo di artigiani valdostani, che celebra la collaborazione fra la storica cantina **Cave Mont Blanc** di Morgexe e le Guide Alpine di Courmayeur.

La ***Cuvée des Guides Brut Nature*** è un Metodo Classico d'alta quota ottenuto da uve Prié Blanc in purezza che, dopo la rifermentazione in bottiglia, sposta l'intero processo di spumantizzazione a 2173 metri s.l.m., presso la Skyway Monte Bianco. Qui le peculiari caratteristiche climatiche e di pressione atmosferica incidono sulla qualità del perlage e sull'affinamento, per creare uno spumante estremo con note floreali, di zafferano e di pietra focaia che raccontano perfettamente l'eroicità del *terroir* alpino. Una mineralità che si ritrova anche in bocca unitamente a sapidità e freschezza. Da gustare con prodotti tipici valdostani come fontina e Lard d'Arnad DOP ma si sposa bene anche con fritture di pesce e antipasti di mare.

Prezzo: circa 230 €. **Info**: www.cavemontblanc.com

Maso Martis – *Madame Martis Rare Vintage Riserva 2015*

Ci si sposta dall'altra parte delle Alpi per incontrare la "Grande Dame" delle bollicine del Trentodoc, la *Madame Martis Rare Vintage Riserva 2015* di **Maso Martis**, millesimato iconico della maison trentina, capace di coniugare in una produzione di sole 2.000 bottiglie, una cuvée che racchiude l'eleganza del Pinot Nero (70%), la fragranza dello Chardonnay (25%) e la rotondità del Meunier (5%). Una **bottiglia raffinata e seducente** che nel suo finissimo perlage esprime un bouquet complesso e variegato che spazia da note di pasticceria a frutta esotica matura, da sprazzi agrumati a floreale di sambuco e acacia, conditi da note di pasticceria. Sorso sapido e cremoso con finale appagante e persistente. Da tutto pasto e per accompagnare ostriche, crudi di mare e secondi di pesce, ma anche tartufo, funghi porcini e salumi di pari lignaggio come pata negra e culatello.

Prezzo: circa 100 €. **Info**: www.masomartis.it

Castello di Uviglie – *Le Cave Extra Brut 2017*

Nel cuore del Monferrato, le antiche cave sotterranee di tufo del **Castello di Uviglie**, con la loro superficie di 10mila mq, raccontano la storia di un sottosuolo che 17 milioni di anni fa era un fondale marino. Grazie ad un virtuoso progetto della famiglia Bonzano oggi le cave, originarie del XI secolo, grazie alla loro temperatura costante di 12° sono ideali per l'affinamento degli spumanti Metodo Classico. Tra questi, il *Le Cave Extra Brut* 2017 che si protrae per almeno 44 mesi. Cuvée di Pinot Nero (60%) e Chardonnay (40%) esprime una bollicina vivace e costante con sentori fruttati, di crosta di pane e scie minerali. Fresco e cremoso, si sposa con crostacei in salsa bernese, primi piatti di verdure, pesce arrosto, carni bianche e formaggi saporiti. **Prezzo**: circa 26 €. **Info**: www.castellodiuviglie.com

Calatroni – *Pinot 64 Cuvée Brut*

Era il 1964 quando Luigi Calatroni decise di iniziare il suo percorso da viticoltore firmando le bottiglie con il proprio nome. Ed è proprio da una vigna di Pinot Nero che ha preso il via la storia della cantina ed è da quelle uve che nasce il Pinot 64, uve raccolte ad altitudini diverse (dai 250 ai 390 metri s.l.m.) e coltivate su terreni calcarei. Almeno 30 mesi di affinamento per questo Metodo Classico che racconta il binomio indissolubile fra Oltrepò Pavese e Pinot Nero. Suadenti bollicine che regalano note olfattive floreali alternate a sentori di lievito oltre ad un sorso verticale di lunga persistenza. Perfetto da aperitivo ma grazie alla sua acidità e struttura può accompagnare pietanze di mare e di terra senza fare una piega…anzi rimanendo sempre in bolla. **Prezzo**: circa 30 €. **Info**: www.calatronivini.com

La Tordera – *Paolo Vettoretti Valdobbiadene Docg Metodo Classico Extra Brut 2022*

Da una delle firme storiche del Prosecco come la centenaria cantina di Vidor arriva questa versione **Metodo Classico di Glera**. Nel caso di **Paolo Vettoretti**, enotecnico e proprietario della cantina insieme al fratello Renato, non si tratta di un vezzo ma di sperimentare nuove declinazioni dell'autoctono vitigno, come quella fatta con l'Otreval, primo Valdobbiadene Docg Rive di Guia con zero zuccheri aggiunti. In questo caso i mesi di affinamento sono ben ventiquattro che, nel calice, propongono profumi di mela annurca, erbe mediterranee e aromatiche come il timo. Beva di spontanea freschezza e gradevole acidità, ideale da aperitivo o da associare a verdure pastellate, primi piatti con molluschi o crostacei o carni bianche. **Prezzo**: circa 18 €. **Info**: latordera.it

Cantine Lunae – *Cuvée Lunae Metodo Classico Brut 2020*

Il progetto che, dopo lunghi anni di sperimentazioni, ha visto fondere l'esperienza di Paolo Bosoni e la caparbia voglia di sperimentare del figlio Diego ha creato questa *Cuvée Lunae* che rappresenta l'essenza territoriale delle colline sopra Castelnuovo Magra con l'utilizzo di vitigni autoctoni come Albarola e Vermentino.
Da selezionate uve raccolte a mano che convergono in quel gioiello di design e di passione, tradotto in maniacali dettagli d'arredo, qual è la **nuova cantina di Luni**, nasce un millesimato che nel fine perlage riecheggia profumi di macchia mediterranea, frutta a polpa bianca e terziari di pepe bianco, croissant e pietra focaia. Palato cremoso e minerale con un piacevole finale fruttato. Aperitivo di classe e gioviale compagno di merenda di un risotto agli scampi come di un branzino al cartoccio alla ligure. **Prezzo**: circa 38 €. **Info**: www.cantinelunae.com

Arnaldo Caprai – *Metodo Classico Brut*

Può sembrare strano che una cantina come quella della famiglia Caprai, che ha fatto conoscere al mondo quello scalpitante gioiello enologico che è il **Sagrantino di Montefalco Docg** si cimenti in una bollicina metodo classico. L'idea alla base di questo progetto però è quella di valorizzare la dorsale appenninica tra Umbria e Marche con vigneti posti a quote che vanno da 500 a 800 metri s.l.m. Interprete di questa idea dal 2016 l'Arnaldo Caprai Metodo Classico, 8.000 bottiglie di un paritetico blend di Pinot Nero e Chardonnay, affina almeno 20 mesi per sprigionare nel calice un bouquet fresco e sbarazzino, con note fruttate di mela, fiori bianchi e pane appena sfornato per un sorso armonico ed equilibrato. Una insospettabile bollicina umbra, ideale da aperitivo o da accompagnare antipasti di mare non troppo strutturati, primi di pesce ma anche piatti della cucina vegetariana e orientale. **Prezzo**: circa 20 €. **Info**: www.arnaldocaprai.it

Panettoni artigianali in edizione limitata: due consigli interessanti

E visto che li abbiamo nominati chiudiamo con due flash di **panettoni artigianali** (ovviamente da non abbinare alle citate bollicine) prodotti in edizioni limitate e a dominante "eno-spiritosa".

Il primo è della **Buglioni** che dal suo "*Narcisista*", Recioto della Valpolicella Classico Docg, vendemmia 2021, ha tirato fuori dal cilindro, grazie alla collaborazione con un quotato laboratorio artigianale veronese, il **Panettone Narciso** impreziosito da gocce di cioccolato fondente e gocce del loro Recioto. Edizione limitata e numerata per un'accoppiata perfetta che, all'interno del

panettone, trova lo scrigno lievitato dove esprimere al meglio il riuscito connubio cioccolato-recioto. Disponibile nella versione da 1 kg a 35 € (500 pezzi disponibili) e nella versione “magnum” da 3 kg a 133 € (soli 50 pezzi disponibili). Info: *www.buglioni.it*

Il secondo è della **Glep Beverages**, giovane distilleria piemontese a Borgomanero che partendo dal proprio **Vermouth Rosso “Vandalo”** ha creato un panettone in edizione limitata che lo associa alla pera candita Agrimontana e al cioccolato fondente 70%. Un’intrigante creazione in cui riecheggiano le botaniche usate per il il vermouth (cannella, garofano, cardamomo, zenzero, vaniglia, rabarbaro, cacao, assenzio e china), per un tripudio di profumi natalizi. Prezzo: circa 34 € (750 gr.). Info: *www.glep.it*

Data di creazione
22/12/2025
Autore
giuseppe-debiasi