Fra Champagne e Corpinnat qualche suggerimento per un raffinato e spumeggiante Capodanno

Una selezione di grandi maison, vigneron indipendenti e Corpinnat catalani per il brindisi di fine anno

Fra strade addobbate di luminarie e mercatini che ci riportano in un luogo dell'infanzia popolato da leccornie che profumano di spezie, scegliere un regalo significa cercare un gesto che duri oltre il momento del fiocco e dell'apertura del pacchetto.

In questo senso, gli spumanti rappresentano una sorta di dono sospeso tra festa e memoria: ogni bottiglia, infatti, racchiude in sé il tempo lento della rifermentazione, l'occhio esperto dello "*chef de cave*" che intuisce e scommette su come si trasformerà la base spumante in emozionanti bollicine.

Champagne e spumanti metodo classico non sono semplici etichette, ma vere e proprie narrazioni sensoriali, geografie di terroir, testimonianze di annate, echi di lieviti e affinamenti che si intrecciano in profumi e perlage.

Champagne e Corpinnat per Capodanno: 7 etichette da regalare e stappare

Dopo la nostra **selezione natalizia di bollicine nazionali**, in occasione del Capodanno, ampliamo lo sguardo oltre confine con una **selezione di Champagne** e due chicche dalla zona più vocata della Spagna, il catalano **Alt Penèdes**. Un frizzante puzzle che spazia dalle grandi maison di Reims e Épernay, custodi di tradizione secolare e di osannate cuvée, al Corpinnat catalano, fino alle piccole realtà artigianali che si sbizzarriscono in originali cuvée e creative soluzioni di affinamento.

Ogni scelta è un piccolo viaggio in un terroir, in una filosofia produttiva oltre al valore simbolico che lo Champagne (e gli spumanti “metodo classico”) porta con sé. Quello di un invito al brindisi, un biglietto per un’esperienza condivisa capace di portare in tavola, come nell’umore, la voglia di alzare i calici fermare un ricordo e dare il benvenuto al nuovo anno. Un piccolo messaggio in bottiglia per un racconto da stappare in buona compagnia.

Cinque Champagne per il brindisi di San Silvestro

Virginie T. – *Brut Grand Cuvée V2 6 Ans*

A proposito di storiche maison della Champagne, partiamo con una bottiglia speciale a tutto tondo, anche per la storia che si porta con sé. Dietro la firma di Virginie T. si cela **Virginie Taittinger**, figlia di Claude, ex presidente dell’omonima maison, e di **Caterine de Suarez d’Aulan** , ex proprietaria di Piper-Heidsieck. Come dire svezzata a Champagne più che latte materno che dopo un ventennio nella maison di famiglia dal 2006 ha creato la propria linea con referenze di indubbio stile e originalità come questo **Brut Grand Cuvée V2 6 Ans**. Risultato di una selezione accurata di uve Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay provenienti da 15 cru distinti, tra cui 11 Grands e Premiers Crus. Questo champagne proviene dall’eccezionale annata del 2018, con l’integrazione del 15% di vini di riserva del 2017. Dopo un lungo affinamento in cantina di 6 anni, il vino raggiunge la maturità necessaria per esprimere appieno il suo complesso potenziale aromatico.

Virginie Taittinger e la confezione natalizia del Brut Grand Cuvée V2 6 Ans (Foto © Virginie T.)

Al naso si possono apprezzare aromi di frutta rossa, sfumature floreali e una leggera nota di crosta di pane. In bocca, la cremosità, la sapidità si fondono in maniera armonica mentre la persistente e raffinata effervescenza sottolinea la finezza del calice. Si sposa con piatti di pesce e formaggi, ma anche in abbinamento a prelibatezze di derivazione orientale. L'**originale confezione natalizia**, con contenitore glacette che si apre come una sorta di rosa rossa, sottolinea anche in questo particolare l'innata raffinatezza di Madame Virginie T.. In enoteca a circa 110 € – www.champagnevirginiet.com

Pol Roger – *Brut Réserve 2021*

Da una storica maison di Reims ad una di Épernay, la **Pol Roger** e il suo iconico **Brut Réserve**. Conosciuto anche come "*white foil*", capsula bianca, è uno Champagne voluttuoso e di grande equilibrio, perfetto per ogni occasione. **Elaborato da circa trenta vini differenti**, il blend è ottenuto dalle tre varietà classiche della Champagne – Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay – con percentuali differenti a seconda delle annate. Il suo giallo dorato con riflessi paglierini offre un perlage finissimo e persistente che al naso propone una suadente palette olfattiva di pera e mango più un floreale di caprifoglio e gelsomino bianco, con un finale in cui si rende evidente la speziatura dolce della vaniglia e la nota di lievitato del croissant. Sorso diritto, armonico e appagante, di struttura. Al palato, i sapori di frutta cotta (cotogna e marmellata di albicocche) si mescolano alla delicata fragranza di cera d'api e miele d'acacia. Sul finale si fanno strada note "natalizie" di scorza d'arancia candita, mandarino, cardamomo e anice. Da abbinare a antipasti o

primi di pesce come a tartare, sushi e sashimi. In enoteca a circa 65 € – m.polroger.com

Foto © Pol Roger

Abelé 1757 – *Blanc de Blancs Brut*

Prodotto esclusivamente con grappoli di Chardonnay, provenienti in buona parte dalla Côte des Blancs, l'**Abelé 1757 Blanc de Blancs Brut** è uno champagne che affina almeno 3 anni nelle cantine di gesso della maison per dar vita nel calice a bollicine fini e persistenti dal luminoso color oro pallido con riflessi verdolini. Al naso espande un bouquet floreale con in primo piano biancospino, acacia e mimosa, seguito da sfumature fruttate di pesca bianca, pera e mela verde. In bocca mostra un sorso netto e avvolgente con ottimo equilibrio tra cremosità e freschezza minerale, con note agrumate, di pane tostato e mela Granny. Nel finale riemerge la nota minerala a dominate gessosa. Da associare a frutti di mare, crostacei, ombrina in crosta, o un pesce bianco pregiato o formaggi a pasta molle come il territoriale Langres AOP. In enoteca a circa 60 € – *www.abele1757.com*

Foto © Facebook Abelé 1757

Binon-Coquard – Esprit Solera Brut

Il metodo Solera è un sistema d'invecchiamento dinamico, originario di Jerez della Frontera nato nel Settecento per l'affinamento omogeneo dello Sherry (ma usato oggi anche per il rum o l'aceto balsamico), costituito da una piramide di botti sovrapposte (*solera, criaderas* e *sobretabla*) in cui si procede aggiungendo nella botte superiore il vino dell'annata corrente e rabboccando a cascata le file intermedie fino a prelevare il prodotto finale da quella al pavimento (da cui il termine *solera*) che conterrà un complesso blend di millesimi differenti.

L'**Esprit Solera** di **Binon-Coquard** applica questa tecnica per realizzare una sorta di sorta di riserva perenne, costituita dai millesimi dal 2004 al 2011, ringiovanita ogni anno senza perdere le note di invecchiamento. Le uve di Pinot Noir in purezza dopo la vinificazione e l'affinamento riposano altri 8 anni in bottiglia, per svelare al naso profumi agrumati, di frutta secca (nocciola e arachide), fruttato di mela Fuji e uno speziato dolce. Beva complessa e appagante con un finale caratterizato da note di sottobosco e decisa persistenza. Da abbinare al tipico Maigret de canard all'arancia o ad italici ravioli al tartufo in crema di parmigiano. In enoteca a circa 85 € – www.champagne-binoncoquard.fr

Foto © Binon-Coquard

George Vesselle – *Cuvée Juline Brut*

Dai vigneti Grand Cru di Bouzy, nella Montagne de Reims, **George Vesselle** propone questa ***Cuvée Juline*** composta da80% Pinot Noir e 20% Chardonnay, frutto del calibrato **assemblaggio delle migliori riserve della maison**, con un invecchiamento medio di 5-10 anni. Un autentico “Esprit de Millésime” che unisce finezza e struttura, con il Pinot Noir impegnato a dare pienezza e struttura palatale e la residuale quota di Chardonnay a fornire finezza e complessità. Suadente color giallo dorato dal perlage fine e persistente che all’olfattivo lancia un bouquet fruttato di pesca bianca, mela annurca, mandarino, fiori bianchi secchi, lieve ammandorlato, note di pasticceria, agrumi canditi e spezie dolci. Sorso elegante e pieno da aperitivo di classe o da associare ad un risotto ai porcini, ad una faraona al forno ma anche ai ravioli d’oca al tartufo bianco. In enoteca a circa 75 € – www.champagne-vesselle.net

Foto © George Vesselle

Il progetto Corpinnat e il volto territoriale delle bollicine catalane

A completare il nostro candelabro natalizio di sette bottiglie, due segnalazioni provenienti dalla zona simbolo delle bollicine metodo classico in versione ispanica, il **“Cava” del Penedés catalano**.

All’interno di questa macroarea nel 2017 uno stuolo di coraggiosi e quotati produttori hanno dato vita al **progetto Corpinnat**, una sorta di “SuperCava” che intende esaltare la territorialità, garantendo una produzione limitata ottenuta da soli grappoli raccolti a mano e provenienti da vigneti biologici, con vinificazione in proprio e lungo affinamento sui lieviti.

Recaredo – Corpinnat Finca Serral del Vell Brut Nature 2018

Serral del Vell è un luogo fascinoso e ricco di vigneti di **Xarel·lo** e **Macabeu** coltivati da **Recaredo** seguendo i principi della viticoltura biodinamica che danno vita a vini ricchi di sfumature e un grande potenziale di invecchiamento. Come questo **Corpinnat** che dopo un affinamento dialmeno 57 mesi con tappo in sughero naturale, *remuage* e sboccatura manuali, rivela nel suobrillante giallo dorato un olfattivo di fiori bianchi (acacia e gelsomino), pane appena sfornato e unagrumato di pompelmo e clementina condite di soavi note di pasticceria.

Foto © Recaredo

Bollicine dal focoso carattere catalano, con complessa personalità gustativa perfettamente in linea con la filosofia fondativa del progetto Corpinnat. Da accompagnare a primi strutturati come un risotto ai frutti di mare, ad un plateau royal di cruditè ma anche a formaggi di carattere che, per rimanere in zona, potrebbe essere il caprino semi-stagionato Garrotxa. In enoteca a circa 75 € – *www.recaredo.com*

Llopart Ex-Vite Special Edition 25° Aniversario Brut 2016

Chiudiamo con un'altra firma del Corpinnat come i **Llopart**, casata attestata a Subirats nell'Alt Penèdes fin dal 1385 con l'assegnazione di alcuni vigneti all'avo Bernardus Leopardi.

Per festeggiare i 25 anni di una etichetta storica come l'**Ex-Vite**, i Llopart hanno prodotto una elegante **edizione limitata di 4.250 bottiglie numerate** che recupera la litografia artistica originale di **Modest Cuixart**. Un Corpinnat di gran lignaggio che assembla i migliori grappoli di

Xarel·lo (60%) e Macabeo (40%) provenienti da tre vigneti storici, piantati tra il 1934 e il 1981, a Les Flandes, simbolo della viticoltura rigenerativa dei Llopart.

L'Ex-Vite 2016 affina in bottiglia per ben 100 mesi prima di presentarsi nel calice con un perlage fine e persistente e un ammaliante oro pastello. Bouquet complesso con fruttato di mela cotta, erbe aromatiche, terziari di frutta secca e spezie dolci con note tostate e affumicate dovute al lungo affinamento. Sorso seducente, avvolgente e ampio, con un finale in cui spiccano sbuffi iodati e tostati. Da associare a primi di pesce strutturati, a pollame nobile o ad un degno sodale come il Pata Negra Joselito. In enoteca a circa 65 € – www.llopart.com

Foto © Llopart

Infine, considerato che la casata dei Llopart/Leopardi, da ricerche araldiche familiari, parrebbe derivare dallo stesso ceppo del sommo Giacomo potremmo concludere questa carrellata di nobili bollicine con il verso finale de "L'Infinito" e con licenza poetica affermare che «… *il naufragar m'è dolce in questo* (spumeggiante) *mare» .*

Data di creazione
28/12/2025
Autore
giuseppe-debiasi