

Bollicine delle Feste 2024/2025: rosé, champagne e chicche



Un viaggio tra i migliori sparkling wines per celebrare con stile: dalle raffinate cuvée francesi ai metodi classici italiani, passando per rosé di struttura, outsider come il Crémant e le ancestrali.

Le bollicine delle Feste 2024/2025 parlano di lunghi affinamenti, grandi classici e terroir vocati ma anche di qualche outsider. E vestono, molto spesso, l'abito dei vini rosati.

L'ultima novità di Henri Giraud, la cuvée P.R. 90-19, è creata impiegando esclusivamente la Reserve Perpetuelle (la riserva di famiglia, con una base che risale agli anni '50). Con l'80% di Pinot Nero e il 20% Chardonnay, assembla vini dal 1990 al 2019 e ha un corredo aromatico con il quale giocare a tavola: sentori di croissant e cacao, note fruttate di pesca, mela golden e ananas, grande complessità e un finale fresco e iodato.

Usciamo dalla Champagne, continuando però a sperimentare le bolle francesi con i **Crémant**. Les Grands Chais de France fa sapere che con 200.000 bottiglie vendute in Italia nei primi 6 mesi del 2024, ha raddoppiato la vendita delle sue bolle rispetto all'anno precedente. Sempre Metodo Classico ma appunto fuori dalla zona dello Champagne, le aree di produzione principali sono in Borgogna, in Alsazia e nel Jura.

Una recente presentazione dei Crémant di Borgogna a Milano ha evidenziato delle piccole perle, come il **Vive-la-Joie Rosé Brut 2018 di Bailly Lapierre**. Da maggioranza Pinot Nero, con giusto un tocco di Chardonnay, è di un rosa lievemente aranciato, ha profumi di petali di rose e mandorle, un sorso lieve e fresco con un finale di frutti rossi. Vino da festa per eccellenza, perfetto per gli aperitivi. Per gli amanti della mixology, in calce la ricetta di un cocktail a base Crémant.

Chiudiamo la carrellata all'estero con un **Cava**. La denominazione catalana è cresciuta molto negli ultimi anni e la cantina **Mestres**, nel cuore del Penedès, coltiva le varietà tradizionali varietà tradizionali a bacca bianca originarie di quest'area, Xarel.lo, Macabeo e Parellada ed è pioniera del dosaggio zero. **Brut Natura Gran Reserva Coquet 2019** è l'etichetta di ingresso, un Cava affinato in bottiglia per oltre 42 mesi fresco, elegante e salino. Consigliato ovviamente con tapas spagnole, ma anche ostriche, sushi, verdure in tempura, primi piatti ai frutti di mare o a base di funghi, formaggi freschi e semi stagionati.