

Dalla parte del gusto

GAMBERO ROSSO



Anno 34 • numero 401
mensile giugno 2025
€ 6.50
gamberorosso.it

LEONI O
GATTOPARDI

I MIGLIORI
POMODORI PELATI

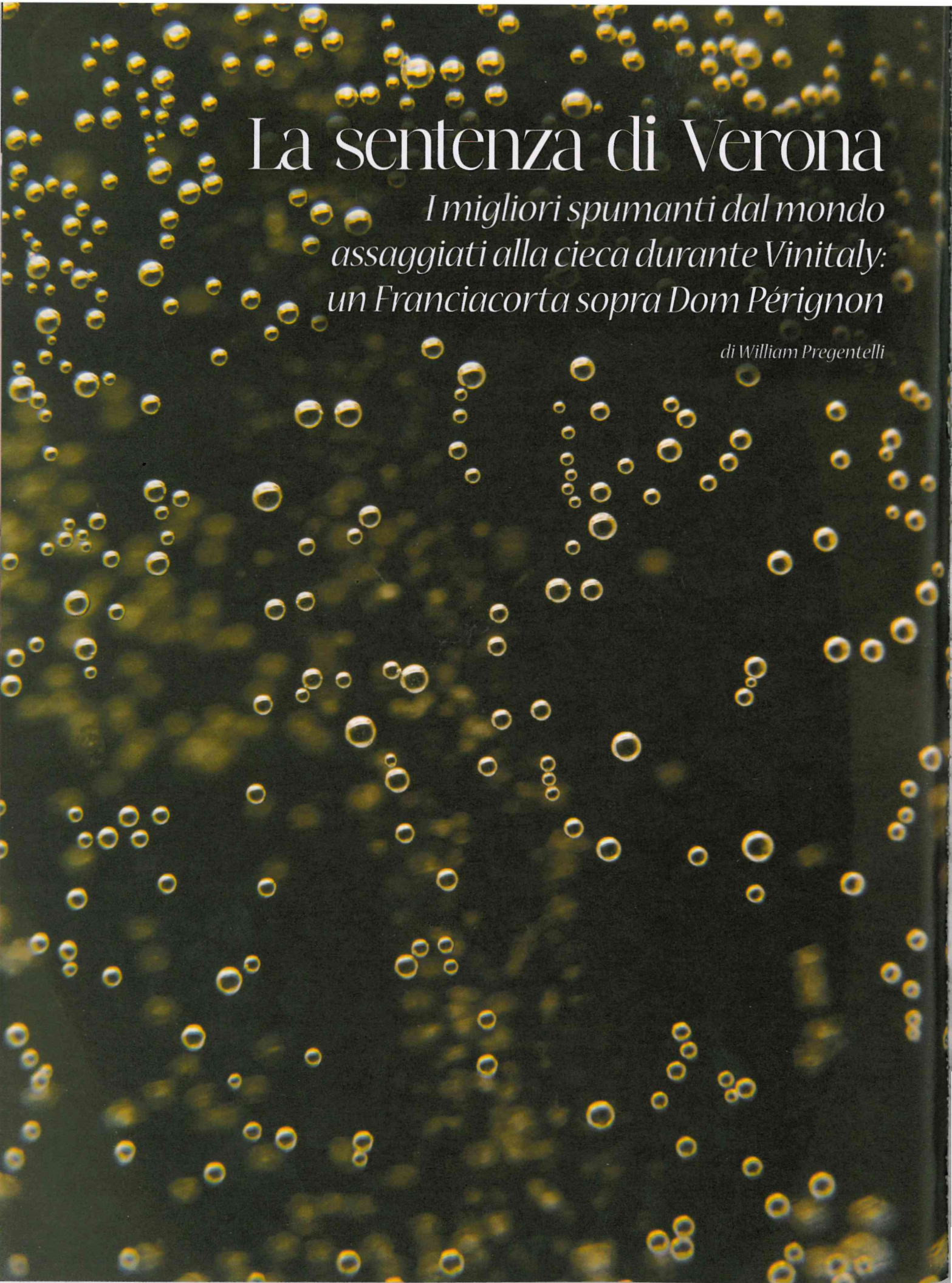
LA LIBERTÀ DEL BANCONE

Vekkio a chi?

Il falso mito (e il business) della cucina della nonna



IN EDICOLA IL 28 MAGGIO 2025 | POSTE ITALIANE S.p.A. SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE DL 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 AUT. N. 118/PA/CRM/14572018 AUSTRIA, GERMANIA E OLANDE € 12,80; BELGIO, FRANCIA, GRECIA, LUSSEMBURGO, PORTOGALLO (CONT.), E SPAGNA € 11,20; PRINCIPIATO DI MONACO € 13,50; SVIZZERA CANTON TICINO CHF 14,50; GRAN BRETAGNA £ 12,80.



La sentenza di Verona

*I migliori spumanti dal mondo
assaggiati alla cieca durante Vinitaly:
un Franciacorta sopra Dom Pérignon*

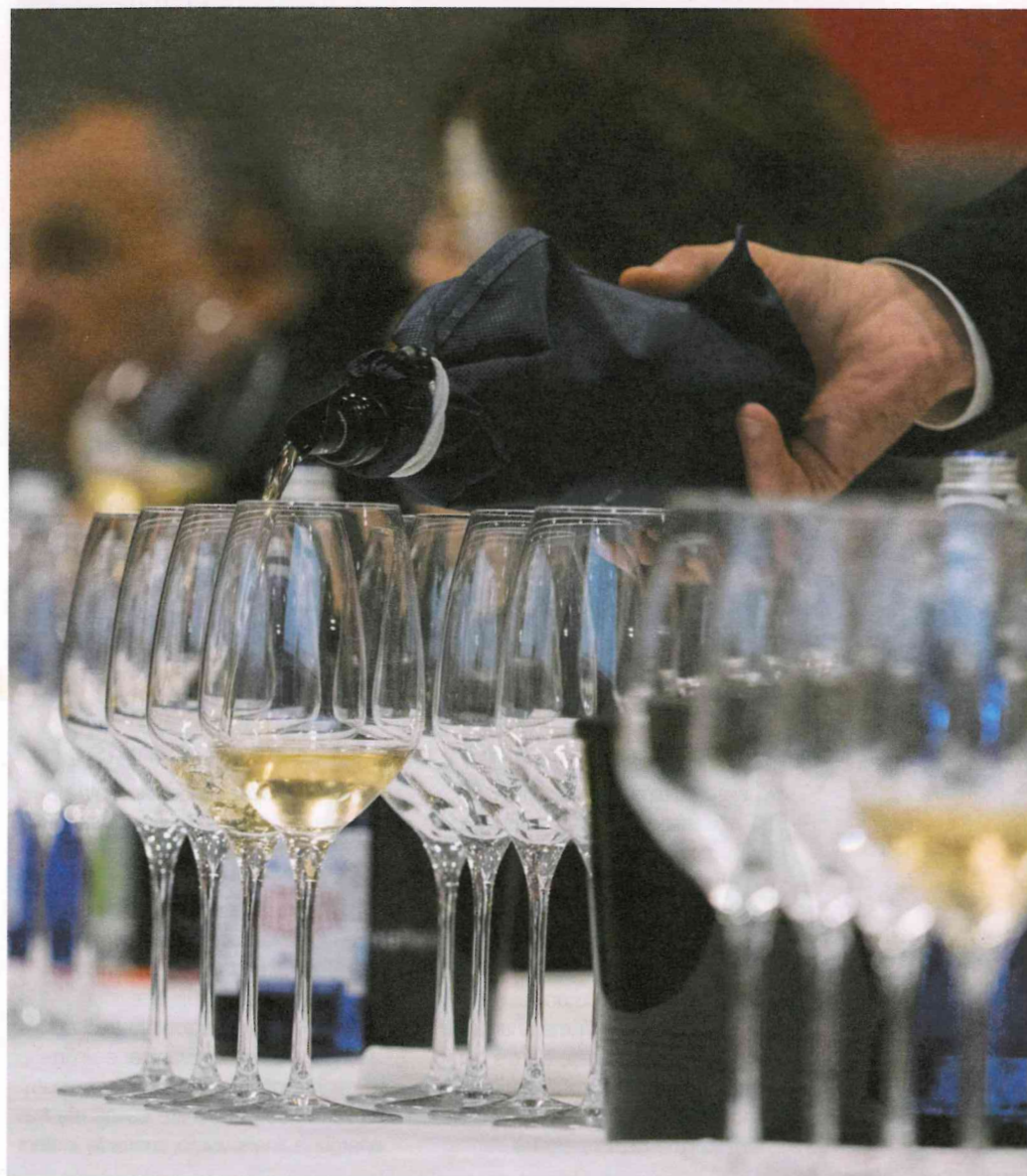
di William Pregentelli

A 50 anni dalla storica degustazione The Judgement of Paris organizzata dal commerciante inglese Steven Spurrier, che cambiò le sorti dei vini del Nuovo Mondo, ci siamo lanciati in una provocazione. Dove? A Verona, alla cinquantesima edizione di Vinitaly. Lo stand del Gambero Rosso è stato particolarmente movimentato: presentazioni, convegni, masterclass, magnum party. Lunedì 7 aprile è andata in scena una degustazione diversa dal solito, con l'intento di capire di più sui reali equilibri tra alcuni dei migliori spumanti del mondo. Ponendoci a metà tra gioco e spunto di riflessione, abbiamo messo insieme 15 etichette ben rappresentative dei mondi dove le bollicine sono bandiere del terroir: Champagne, Trentodoc, Franciacorta, Alta Langa, Oltrepò Pavese, ma anche Cava e Inghilterra.

Panel e degustazione

Il panel ospitato per la degustazione è stato – e anche questo volutamente – piuttosto eterogeneo e ben rappresentativo dei gusti internazionali, delle tendenze della critica e delle esperienze di assaggio, un parterre formato di giornalisti, comunicatori ed enologi specializzati in Metodo Classico: per il Gambero Rosso hanno partecipato Lorenzo Ruggeri, Marco Sabellico, William Pregentelli e Marzio Taccetti; tra i giornalisti e i comunicatori "esterni" sono intervenuti Chiara Giovoni (Ambassadeur du Champagne, wine expert), Jacopo Cossater (Intravino, Verticale), Francesco d'Agostino (Cucina&Vini); gli enologi sono stati rappresentati da Gaia Cinnirella (Masseto), Matteo Moser (Moser) e Mattia Vezzola

*Confronto alla cieca
tra 15 bollicine dal mondo:
sorpresa per le etichette italiane
ai primi posti*



(Costaripa). Per ogni vino abbiamo scelto le ultime annate in commercio: il vino più giovane era figlio della vendemmia 2020, quello più vecchio di quella del 2011. Inoltre, abbiamo suddiviso le bottiglie in tre batterie, mettendo vicini i vini della stessa annata. L'unico a conoscere le cuvée scelte era il direttore del Gambero, Lorenzo Ruggeri; tutti gli altri partecipanti erano assolutamente all'oscuro di quali fossero le etichette in assaggio: una degustazione, ovviamente, avvenuta quindi "alla cieca" e con una sola bottiglia a disposizione, cosicché tutti hanno assaggiato lo stesso identico vino.

La piacevolezza

Perché questa iniziativa? Quale la mission? Obiettivo non è stato quello di organizzare la degustazione per stabilire quale fosse il prodotto "migliore" in senso strettamente tecnico, quanto piuttosto di scegliere quello "più piacevole", dando un punteggio da 1 a 10: è ovvio però, che con un panel così, il voto sia stato assegnato anche in base a criteri più tecnici e analitici. Ci sono state sorprese? Alcune, ma anche tante conferme. Il resoconto dettagliato degli assaggi lo trovate nelle schede di degustazione che seguono...

La disfida delle bollicine

12

>Alta Langa
Pas Dosé
Blanc de Blancs '20



Marcalberto
S. Stefano Belbo (CN)

Tutti concordi su freschezza e dimensione verticale di questa etichetta. Ma anche sul suo finale vagamente amaricante che l'ha portata a un voto di 6,36 su 10: effettivamente, tanto al naso quanto in bocca sono emerse sensazioni giocate sulle erbe e sulla scorza di agrumi, accompagnate da una scia delicatamente salina. Chiude netto e vibrante.

9

>Farfalla
Dosaggio Zero
M. Cl.
Cave Privée '17



Ballabio
Casteggio (PV)

È uno degli spumanti italiani che più ci piace, ma a Verona l'etichetta di punta della famiglia Nevelli ha convinto solo metà panel (media: 6,95). Profilo aromatico leggiadro con erbe di campo e fiori bianchi. Bocca ci è sembrata tesa e croccante, sapida. Rimproveri: eccessiva semplicità. Tra i voti siamo stati costretti a conteggiare anche un 5 forse davvero troppo punitivo.

14

>OP Pinot Nero
M. Cl. Pas Dosé
Vergomberra '20



Bruno Verdi
Canneto Pavese (PV)

Colpa della bottiglia? Di fatto, il vino che abbiamo assaggiato non assomiglia a ciò a cui ci ha abituato Paolo Verdi. Strano vederlo in ultima posizione con un voto di 5,68 su 10: penalizzato da un "eccesso di rusticità"; ma anche dal "poco carattere"; c'è chi lo ha sentito "troppo magro". Ma riassaggeremo presto questa che è una delle etichette italiane più interessanti.

11

>Blanc de Blancs '16



Nyetimber
West Chiltington (Sussex)

L'azienda (importata da Meregalli) è tra stata tra le prime a produrre Metodo Classico nel sud dell'Inghilterra. Questa etichetta da uve Chardonnay è andata benino (voto: 6,55/10). Si evidenzia per un naso molto fresco, di menta e anice, e un'intensa impronta fruttata. La bocca non ha l'articolazione di altre cuvée ma ha energia e finale vivido, morbido iodato.

8
ex aequo

>Champagne
Extra Brut
Longitude



Larmandier-Bernier
Vertus (Marne)

Lo Champagne della biodinamica Vertus è ricco e caldo e sfuma su fragranti note di frutto giallo e spezie (voto: 7,09). Per qualcuno la sua vena ossidativa ne inficia lo spettro aromatico; altri la trovano molto affascinante. Sicuramente è uno Champagne generoso, piacevole e voluttuoso, di buon equilibrio, teso, ma anche armonico, vigoroso sul finale.

13

>Cava Brut
Primer Reserva '19



Pere Ventura
S. Sadurní d'Noya (Barcelona)

Qualcuno ha riconosciuto subito la provenienza di questa cuvée importata da Bellenda (voto: 6,04/10). Le uve da cui nasce sono Xarello e Parellada in parti uguali, con un saldo del 20% di Macabeau. Il naso è un po' impreciso con un frutto un po' troppo maturo, anche la bolla non è molto fine; il sorso poi ha una dimensione orizzontale con note forse troppo dolci.

10

>Franciacorta
Dosaggio Zero
Bagnadore Ris. '16



Barone Pizzini
Provaglio d'Iseo (BS)

Assaggio divisivo (voto: 6,66/10): chi ha apprezzato le sensazioni legate alla maturazione in legno e chi ha trovato ridondanza al naso se paragonato alla bocca tesa ed energica. Ad alcuni questa doppia faccia non è piaciuta per una mancanza di coerenza in questa fase evolutiva. Pieno equilibrio e grande profondità, invece, nella Magnum 2015 assaggiata in fiera.

8
ex aequo

>Trento Dosaggio
Zero Giulio Ferrari
Riserva
del Fondatore '15



Ferrari
Trento

Dalle note dei panelisti: "elegante già al naso, nitide sensazioni di crosta di pane, freschezza, mineralità, tensione supportata dal sapore"; ma anche: "finale ancora serrato, tostatura da integrare, succoso, maturo". Un assaggio sulle montagne russe in questa fase (voto 7,09). Abbiamo assaggiato anche una magnum di Riserva Lunelli '15 (spettacolare) e un Giulio Rosé '15 ben oltre le attese.

