



Tutti i prodotti sono selezionati in piena autonomia editoriale. Se acquisti uno di questi prodotti potremmo ricevere una commissione.

LIFESTYLE

I migliori spumanti italiani con cui brindare a Capodanno

Quando la bollicina italiana diventa davvero un'eccellenza: ecco gli spumanti consigliati da GQ (che puoi comprare anche online) per feste a base di brindisi indimenticabili

Di Alberto del Giudice

27 dicembre 2021





La [Cantina di GQ](#) ha un angolo riservato agli spumanti italiani per i brindisi da Natale a Capodanno, fino alla Befana. Qui trovate una selezione di bottiglie davvero ricche di sorprese, acquistabili anche online.

Le bolle tra lago e montagna

Cantina Kaltern, Brut Nature Spumante DOC 2016

La [Cantina di Caldaro](#) riunisce 400 vigneron e comprende 1.100 vigneti che si affacciano sul Lago di Caldaro, e che quindi si arrampicano su per le montagne ad altitudini anche notevoli. I suoli qui farebbero ubriacare qualsiasi geologo, per le loro complesse millenarie varianti. Ma anche chi si occupa di viticoltura qui ha di che giocare con le parcellizzazioni e con la ricerca dei terroir più vocati per ogni vitigno. E allora ecco una selezione a lungo meditata e studiata che ha condotto a creare uno spumante davvero notevole. Uno spumante, per così dire di montagna, con un carattere quindi deciso, reso ancora più autentico dalla scelta di vinificarlo con il metodo Classico Pas Dosè. **Cantina Kaltern, Brut Nature Spumante DOC 2016**, Chardonnay e Pinot Nero. Le uve provengono da vigneti selezionati, posti a oltre 600 m di altitudine e ogni annata il blend viene tarato diversamente. Ma l'obiettivo è sempre il medesimo: ottenere uno spumante secco, verticale e insieme strutturato e con un finale persistente. Ed estremamente versatile.

19,98€ - COMPRA SU VIVINO

Un calice per la Contessa

Pas Dosè Riserva Comitissa 2017

Probabilmente il vignaiolo [Lorenz Martini](#) possiede spirito e ironia ben distanti da chi ancora ha considerazione dei titoli aristocratici, tuttavia una ragione deve pur esserci per cui ha dato un nome tanto altisonante ai suoi spumanti, **Comitissa**, appunto. Ricorrendo persino alla accezione latina di “contessa”. Ebbene se dobbiamo restituire sostanza alla nobiltà, ispiriamoci al suo gusto raffinato. Oggi per fortuna assai più diffuso. E questa raffinatezza può essere il frutto di una meticolosa attività vitivinicola, che nel caso di Lorenz Martini ha inizio nel lontano 1985 per creare vini spumanti Metodo Classico in Alto Adige blasonati. Nobiltà ottenuta per merito, quindi, che ritroviamo nel calice quando stappiamo il suo **Pas Dosè Riserva Comitissa 2017** (4 anni sui lieviti), sapiente assemblaggio di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero. Tre varietà di uve da vigneti posti tra i 500 e gli 800 m sul livello del mare.

19,90€ - COMPRA SU VIVINO

Quando le colline si tingono di Pinot Nero

Moratti Cuvée More Pas Dosè, Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG

Non si valorizza mai a sufficienza il Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. Eppure qui questo meraviglioso vitigno ha trovato la sua seconda casa fin dalla metà Ottocento. E oggi vi sono aziende che lo coltivano e lo vinificano in modo eccellente. Si sono anche riunite in una dinamica associazione, “Terra di Pinot Nero”, proprio per promuovere la varietà del proprio territorio. L'Oltrepò, infatti, custodisce il 75% dei vigneti di Pinot Nero presenti in Italia ed è quindi l'area di maggiore produzione del vitigno dopo la Borgogna e la Champagne. Alcuni produttori hanno assunto il Pinot Nero a vero e proprio vessillo della viticoltura locale. Tra questi [Castello di Cigognola](#). **Moratti Cuvée More Pas Dosè, Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG**.

22€ - COMPRA SUL SITO DELLA CANTINA

Viaggiare

Leonia Cuvée Voyage Metodo Classico Brut

Poco più che ventenne, la giovane nobildonna Leonia degli Albizzi, trisavola della famiglia [Frescobaldi](#) durante un lungo

soggiorno in Francia in cui si dedica certamente allo shopping, porta con sé insieme a pacchi e bauli, qualche idea. Dalle visite in Borgogna e Champagne ha colto, evidentemente amante del vino, le potenzialità della tenuta del Castello di Pomino per la coltivazione di varietà francesi, quali lo Chardonnay e il Pinot Nero e Bianco. Sarebbe bello fare un salto indietro nel tempo e spiare Leonia mentre convince il marito Angiolo Frescobaldi a intraprendere un nuovo e audace progetto vitivinicolo. Progetto che nel tempo si è rivelato vincente. Ecco allora un ottimo motivo per dedicarle il **Leonia Cuvée Voyage Metodo Classico Brut**, capace di trasmettere l'emozione e l'intelligenza per una nuova scoperta e per un nuovo inizio. Con nel calice questi tre vitigni apparsi a Leonia come i re magi.

36€ - COMPRA SU VIVINO

Un campione sotto le stelle

Ferrari Perlé Nero Riserva 2012
Pierangelo Pertile

Ferrari Trentodoc da decenni ha un forte legame con il mondo dello sport e con le bottiglie della Maison si è brindato a tante vittorie nel mondo. Non solo, anche le bollicine trentine hanno sovente accumulato una serie di premi in campionati internazionali per la qualità e l'eccellenza di tante proprie referenze. Dopo la recente nomina a Sparkling Wine Producer of the Year 2021 da parte di The Champagne & Sparkling Wine World Championships, Ferrari Trento ha conseguito un ulteriore importante titolo con il **Ferrari Perlé Nero Riserva 2012** formato Magnum, nominato World Champion per la categoria Blanc de Noirs. E quando si stappa questo vino davvero ci si sente sul gradino più alto del podio.

57€ - COMPRA SU VIVINO

La vigna tra le vette

Endrizzi, Piancastello Zero, Spumante Trentodoc

Nei pressi del Castello di Monreale (Könisberg) e circondato dai boschi di Faedo, alle pendici delle Dolomiti, c'è un vigneto particolarmente vocato alle uve di Chardonnay e Pinot Nero. È un vero e proprio Clos, secondo la definizione francese. Cioè un angolo magico e spesso incantevole che solo i vignaioli più accorti sanno curare con la dovuta dedizione. Lo sa fare per esempio **Endrizzi**, azienda fedele al metodo classico e tra le prime a promuovere il Trentodoc. Così dai filari di Piancastello è nato di recente un piccolo gioiello, una bolla che esprime al meglio il terroir originario e le note aromatiche dei vitigni, grazie anche alla scelta del pas dosé, che fa che vino si presenti nudo nel calice dopo ben 48 mesi di affinamento sui lieviti. **Endrizzi, Piancastello Zero, Spumante Trentodoc** presenta pertanto un bouquet ricco, suadente e in bocca, con persistenza, continua a sedurci e sorprenderci.

21,83€ - COMPRA SU DRINKS & CO

Nessuno è unico (forse)

Enrico Serafino, Oudeis Brut Alta Langa DOCG Metodo Classico

Nessuno è unico, ma questo vino lo è. Impareggiabile per il terroir da cui ha origine in Alta Langa, che si esprime con una bottiglia di prim'ordine dell'antica maison **Enrico Serafino. Oudeis Brut Alta Langa DOCG Metodo Classico** millesimato: il suo nome ha uno stretto legame con quello del leggendario Ulisse, eroe dell'Odissea. Un nome che vuole quindi sottolineare l'unicità di un territorio che detta le regole da seguire in vigna come in cantina. Oudeis è ottenuto con le uve di filari selezionati di Pinot Nero (85%) e Chardonnay (25%). L'affinamento sui lieviti avviene per almeno 36 mesi e la liquer d'expédition somministrata dopo la sboccatura è preparata secondo una ricetta segreta che "Nessuno" conosce al di fuori della cantina.

21,50€ - COMPRA SU TANNICO

L'arte dell'attesa

Montalbera, 120+1 Spumante Metodo Classico Pas Dosè

I grandi vigneron tra le tante virtù ne possiedono una non comune alla maggior parte dei mestieri, quella di saper aspettare anche lunghi mesi prima di rilasciare un vino. Nella cantina di **Montalbera**, posta tra i Comuni di i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno e collocata lungo una vertiginosa dorsale e affacciata su uno spettacolare anfiteatro di vigneti, quest'arte la si coltiva da almeno tre generazioni. Celebre per i suoi Ruchè, pregiati vini rossi, **Montalbera** produce anche il notevole **120+1 Spumante Metodo Classico Pas Dosè**, ottenuto da sole uve di Pinot Nero. Il vino ha una lunga maturazione sui lieviti, 10 anni (da qui il nome). Più uno, si legge, che è un po' la ciliegina sulla torta, cioè il giorno in cui è avvenuta per la prima volta la colmatatura dopo il dégorgement con solo il vino della medesima cuvée. Un dettaglio non da poco, che influisce eccome sulla tavolozza aromatica e gustativa di queste bollicine piemontesi.

39,50€ - COMPRA SU TANNICO

Il giardino della Franciacorta

Mosnel, Franciacorta Brut Nature

Sulla storica contrada della famiglia Barboglio Barzanò domina un Cedro del Libano ultracentenario, custode immenso di antichi palazzi, cascine, della stessa cantina e soprattutto custode di un ampio fazzoletto di terra dove la biodiversità rappresenta

un imperativo categorico. Per questo tutto il complesso dell'Azienda **Mosnel** a suo modo splende e fiorisce in ogni stagione. In questa cornice nascono diversi vini di prim'ordine. Spumanti Metodo Classico, ognuno con una sua forte impronta. Ed ecco allora da portare sulla tavola, se non tutti, quasi tutti i giorni delle feste la luminosa cuvée da uve biologiche **Franciacorta Brut Nature**.

20€ - COMPRA SU VIVINO

Il bel canto

Bellavista Franciacorta Brut Teatro alla Scala

Difficile pensare a un vino d'onore del Teatro alla Scala di Milano più riconoscibile del **Bellavista Franciacorta Brut Teatro alla Scala**, che accompagna la nuova stagione dell'Opera con l'annata 2016. Infatti ci riferiamo a uno spumante sartoriale e, senza esagerare, formidabile nella declinazione Magnum. Proprio come la rappresentazione di un'opera scelta per inaugurare il cartellone del tempio italiano della lirica e della musica. La Maison **Bellavista** ha concepito una cuvée ad hoc frutto di un sapiente assemblaggio di uve selezionate di Chardonnay (75%) e Pinot Nero (25%). Queste bollicine non sono simbolo di esclusività, ma un omaggio importante alla Bellezza che insieme emoziona e stimola curiosità e intelligenza.

54,90€ - COMPRA SU AMAZON

In continuo divenire

Animante Franciacorta Extra Brut

I nomi nella forma del participio presente sottolineano sempre il concetto del divenire, di qualcosa perennemente in fieri. E provate infatti a congelare sui propri allori un'azienda franciacortina dinamica quale **Barone Pizzini**. Uno dei loro vini di punta è stato, non a caso, battezzato Animante. Un nome ricco di suggestioni, ma forse perfetto per rendere lo spirito di una Maison dinamica e innovativa, sia pure con un rispetto quasi religioso per il terroir, la campagna, la comunità e la provincia che la ospitano. Così la riscoperta di un antico vitigno autoctono dimenticato, quale l'**Erbamat** oggi è parte per la prima volta di un Franciacorta. Una riscoperta che guarda anche al divenire. L'Erbamat, parte del blend di Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco dell'**Animante Franciacorta Extra Brut**, soddisfa tra l'altro due obiettivi: meglio caratterizzare la Franciacorta e rispondere ai cambiamenti climatici.

20,90€ - COMPRA SU TANNICO

Cuore, amore e bollicine

Villa Franciacorta, Mon Satèn 2016 Brut Millesimato

Se visitate il sito di [Villa Franciacorta](#) vedrete che le prime due parole appaiono assai frequentemente, magari accanto ad altre quali passione e storia. Ma tutto (o quasi) ruota intorno alle celebri bollicine della prestigiosa Maison. Tra i cui vini non è mica facile scegliere quale consigliare per le feste. Perché qui è difficile che si pecchi per difetto. Ogni referenza è centrata pienamente sul proprio obiettivo, qui la campagna e i vigneti circostanti sono il mondo di riferimento della famiglia Bianchi fin dalla fondazione dell'azienda vinicola nel 1960. Ad ogni modo dalla Cantina di GQ estraiamo una bottiglia perfetta per le feste, il **Mon Satèn 2016 Brut Millesimato** di sole uve Chardonnay. Un brindisi tutto cuore, amore e bollicine, intimo o conviviale che sia. Tra parentesi: la famiglia Bianchi è tra le più conviviali e accoglienti della Franciacorta (aggiunta forse poco professionale, ma che arriva dal cuore di chi scrive).

[25€ - COMPRA SU PEDRELLI](#)

È Nature, bellezza

Berlucchi '61 Nature Rosé Franciacorta Millesimato

Da qualche anno la [Guido Berlucchi](#) ha avviato, tra gli altri, un progetto mirato a produrre spumanti italiani con uno strettissimo legame con il territorio, con lo scopo di estrarre il meglio dai propri vigneti. E con lo scopo di estrarre "l'anima" dei vitigni. È nata così la linea **Berlucchi '61 Nature**. Di cui si apprezzano i risultati già nelle prime possibili degustazioni verticali (l'affinamento sui lieviti per ognuno di essi è di almeno 5 anni). Ebbene il **Berlucchi '61 Nature Rosé Franciacorta Millesimato** possiamo servirlo tranquillamente durante le feste invernali anche per accompagnare piatti importanti tipici della stagione.

[32€ - COMPRA SU TANNICO](#)

LEGGI ANCHE:

[I migliori vini bianchi da stappare e regalare quest'anno](#)[I migliori champagne da comprare online per Natale e Capodanno](#)[I vini rossi da regalare e mettere in tavola a Natale](#)[La cioccolata calda rosa sarà la tua prossima ossessione invernale](#)[Il miglior panettone 2021 che puoi comprare online, ecco la nostra selezione](#)

TAGS CANTINA DI GQ VINO VINI BOLLICINE NATALE