

PIACERI_BRINDISI_DOC

Con tutte quelle bollicine

Durante le feste si prevede che saranno venduti circa 64 milioni di bottiglie di **spumante made in Italy**.

Se non avete ancora acquistato le vostre, leggete queste pagine: sono una guida ragionata alle etichette più interessanti da stappare a Natale, Capodanno e oltre...

di Chiara Risolo

Italiani, coraggio. Dopo l'Epifania avrete un bel po' di vetro da smaltire. Su per giù 68 milioni di bottiglie di spumante. Questa la stima dell'Osservatorio economico vini su un arco temporale di 30 giorni a partire da dicembre. Uno tsunami giallo paglierino che dovrebbe, almeno durante le feste, portare via con sé un po' di pessimismo e fastidio dalla Valle d'Aosta alla Sicilia e depositare nelle tasche dei produttori circa 570 milioni di euro. Niente male, soprattutto se si considera che dei 68 milioni di bottiglie, 64 sono made in Italy. Questo, però, «non significa che

siamo più bravi dei produttori d'Oltralpe. Siamo, caso mai, altro. Abbiamo una nostra identità ben precisa che ci permette di affermare che la rivalità tra le bollicine italiane e quelle francesi, in realtà, non esiste» spiega Giampietro Comolli, presidente dell'Osservatorio, memoria storica e protagonista dell'evoluzione dello spumante tricolore.

L'Italia delle bollicine vola. Gode di stima e d'ottima salute: il trend di anno in anno è positivo e i produttori, come è accaduto per i mostri sacri di altri settori come quelli del Barolo e del Brunello, sono autentici ambasciatori di vino nel



StockFood

PIACERI BRINDISI DOC

mondo. La famiglia Lunelli con Cantine Ferrari insegna. All'ultima edizione dello Champagne & Sparkling Wine World Championship (la più prestigiosa competizione sui vini col perlage) ha trionfato portando a casa la nomina di Produttori dell'anno e 15 medaglie d'oro per i suoi Trentodoc.

Panorama alla vigilia delle festività ha selezionato una serie di vini made in Italy rappresentanti della spumantistica per brindisi ad alto tasso di qualità.

**19 ETICHETTE
 MADE IN ITALY
 PER FESTEGGIARE**

1. FERRARI

Perlé
 Trentodoc giallo intenso con riflessi dorati, dal perlage finissimo.
ferraritrento.com

2. CIÙ CIÙ

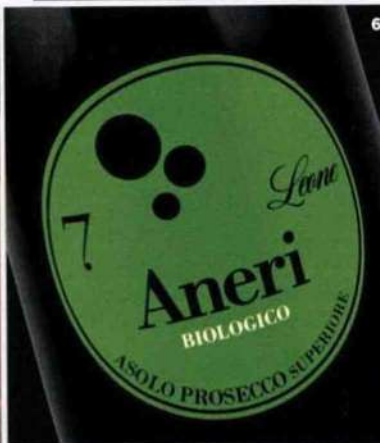
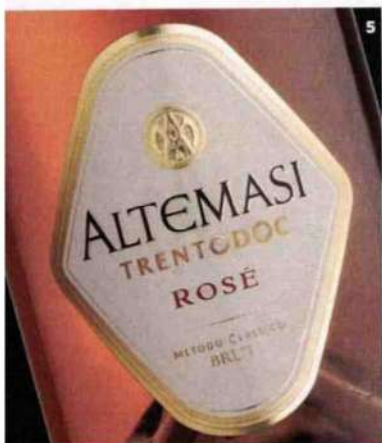
Merlettaie Brut
 Da uve Pecorino, ha perlage sottile. Al naso è floreale, dalle note vanigliate.
ciuciuvini.it

3. CANTINA DI CARPI E SORBARA

Lambrusco di Sorbara dop
 Sentore di frutti bianchi e fiori.
cantinadicarpi.sorbara.it

4. IL POLLENZA

Il pollenza
 Da uve Pinot Nero, ha colore rosa tenue.
ilpollenza.it



Trentodoc si diceva. Parola che rimanda a una delle denominazioni più prestigiose in fatto di bolle, di cui anche Altemasi, altro nome storico trentino, è felice espressione in casa e all'estero.

Il Trentodoc piace tanto. Schietta la sua cifra: «L'incredibile freschezza» spiega Nicola Bonera, tra i più apprezzati sommelier in Italia e nel mondo. I produttori sottolineano con orgoglio il ruolo delle Dolomiti. Sono spumanti di montagna, clima e altitudine fanno la differenza. Sembrerebbe quasi un'ovvietà, ma nel mondo del vino (tortuoso e affascinante) non lo è affatto: geografia, geologia e temperature dettano legge.

5. ALTEMASI

Altemasi Rosé
 Un Trentodoc da uve Pinot nero e Chardonnay è un Metodo classico. Complesso e fruttato.
cavit.it

6. ANERI

n.7 Leone
 Prosecco bio docg ottenuto da uve Glera. Profumato, fresco e fruttato.
aneri.it

7. CONTE GUICCIARDIN

Manzoni
 Metodo Classico Brut ottenuto

da Riesling e Pinot bianco.
guicciardini199.it

8. CASTELLO BONOMI

Riserva Lucrezia
 Franciacorta extra brut, affina sui lieviti per 108 mesi.
castellobonomi.it

9. CASTELLO DI CIGOGNOLA

Cuvée dell'Angelo
 Gian Marco e Letizia Moratti
 Da uve Pinot nero, bilancia freschezza e pienezza. 72 mesi sui lieviti.
castellodigognola.com



<p>2</p> 	<p>3</p> 	<p>4</p> 
<p>8</p> 	<p>10. ENRICO SERAFINO <i>Zero</i> Alta Langa Docg. Un Metodo classico ampio con retrogusto minerale. enricoserafino.it</p> <p>11. MONSUPELLO <i>Nature</i> Da uve Pinot nero dell'Oltrepò pavese centrale, è un Metodo classico pas dosé estremamente secco. monsupello.it</p> <p>12. BELLAVISTA <i>Satén 2015</i> Vintage Selection Franciacorta il più morbido, tattile e vellutato dei vini della maison con etichetta rinnovata. terramoretti.it</p> <p>13. TASCAL D'ALMERITA <i>Almerita Rosé</i> Tenuta Regaleali. Un millesimato elegante da uve Pinot nero: 36 mesi sui lieviti. tascadalmerita.it</p>	<p>9</p> 
<p>11</p> 	<p>12</p> 	<p>13</p> 

PIACERI_BRINDISI DOC

Ormai lo sanno anche i muri quale sia il pensiero unanime, e romantico, dei produttori: «Un vino per definirsi tale deve combaciare con il Dna del suo territorio e non confidare nei miracoli della chimica».

C'è proprio tutto il buono dell'Oltrepò Pavese (altro polo spumantistico noto per le uve di Pinot nero) nelle bollicine della famiglia Moratti che nascono nei vigneti di Castello di Cigognola e in quelle prodotte da Pierangelo Boatti, patron di Monsupello. Un gentiluomo del vino che rifugge il falso mito della rivalità tra Francia e Italia: «Il nostro Paese ha maturato qualità e tipicità assolute nel panorama del Metodo classico. Ogni zona sta facendo della sua vocazione una bandiera, grazie alla determinazione dei produttori. Con la Champagne dobbiamo dialogare alla pari per arrivare a chi nel mondo sa apprezzare» chiosa.

La fotografia del settore dimostra che, quanto a credibilità oltreconfine, al netto dei luoghi comuni sull'Italia, non siamo messi male.

Brilla il Prosecco. Braccio armato del Veneto che per fortuna non fa morti ma al contrario con i suoi circa 550 milioni di bottiglie (prodotte in media all'anno) rallegra l'umanità tutta, è un elisir «fresco, scorrevole, perfetto anche fuori pasto» suggerisce Bonera. Una macchina da quasi 2,4 miliardi di euro di fatturato nel 2018. Senza contare i due momenti clou che i produttori di Conegliano e Valdobbiadene ricorderanno con piacere per tutta la vita: la Docg ottenuta nel 2009 e l'elezione nel 2019 delle colline del Prosecco a Patrimonio mondiale dell'Umanità.

Ernesto Balbinot, al timone del marchio Manzano, sintetizza: «Per noi che curiamo questo territorio, il riconoscimento dell'Unesco è motivo di orgoglio, uno stimolo per preservarlo ancora di più affinché i visitatori possano apprezzarlo in tutta la sua grandezza. La nomina porterà nel tempo anche vantaggi economici perché aumentando il turismo, aumenterà



14. VILLA SANDI
 Opere Trevigiane Serenissima Doc
 Un Metodo classico ottenuto da Chardonnay e Pinot nero, indicato per gli aperitivi.
 villasandi.it



15. MAXIMILIANI
 Blanc de Blancs Extra Dry Cantina di Soave. Ottenuto da una cuvée di uve a bacca bianca, ha gusto armonico e fitto perlage.
 maximilianspumaente.it2.

16. AGRICOLE GUSSALLI BERETTA
 Lo Sparviere Un Franciacorta minerale e molto sapido.
 losparviere.com



ALEDIVINO Portabottiglie a cilindri modulabili in metallo. Capacità massima 30 bottiglie.
 aledivino.it



la vendita. Quanto alla Docg, ha frenato il fenomeno dell'italian sounding. I controlli sono più serrati e severi. È un bene per tutti, produttori e consumatori» conclude.

Dalla dea Glera che dà un ottimo Prosecco, come quello di Villa Sandi, si passa allo Chardonnay che ha fatto grande la Franciacorta, terra del Metodo classico e di uomini che hanno saputo fare squadra. Merito a Vittorio Moretti e Maurizio Zanella. «Hanno preso per mano i più piccoli, atteso pazientemente che crescessero, condiviso un linguaggio imprenditoriale comune, ribaltato il croupier» ricorda Giampietro Comolli,

PIACERI BRINDISI DOC

direttore del Consorzio Franciacorta dal 1993 al 1999.

Di questo gioiello a due passi da Milano e da Brescia, il mondo ama la morbidezza e l'eleganza che sa dare. «La designazione tipica Satèn identifica queste caratteristiche» puntualizza Bonera. E poi l'Alta Langa, denominazione piemontese. Il suo Consorzio, nato 2001, conta circa 40 (signore) cantine e punta a rinverdire i fasti della storia spumantistica della regione. Seduce il palato di chi cerca effervescenza finissima e sapidità.

Non finisce qui. La sete di bollicine inizia a sentirsi perfino da Firenze in giù anche per via di quella preziosa, e unica, biodiversità del Belpaese. Colpisce il dato dell'Osservatorio economico vini: negli ultimi tre anni sono nate 150 cantine di spumanti. Le bolle si fanno con la Falanghina, la Passerina, il Pecorino (vera chicca il Merlettaie Brut del marchigiano Ciù Ciù). Si fa con l'Aglianico, con lo Zibibbo. Si fa in Campania: novità assoluta il progetto Dubl di Feudi di San Gregorio. A voi la scelta dunque non senza una raccomandazione: allenate i bicipiti, 68 milioni di bottiglie di vetro hanno un certo peso. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



17. FEUDI DI SAN GREGORIO
Dubl, Esse
 Rosato potente da uve Aglianico, persistente e complesso: sta 36 mesi sui lieviti. dubl.it

18. LE MANZANE
Conegliano
 Valdobbiadene Prosecco Superiore Dcog In edizione limitata. Parte del ricavato sarà destinato alla ricerca sulla Sla. lemanzane.it

19. MEROTTO
La primavera di Barbara
 Valdobbiadene Prosecco superiore docg. Da uve Glera e Perera, è intenso e fruttato. Perlage persistente. merotto.it



L'ESPERTO: «MAI NEL CONGELATORE E CON I CUBETTI DI GHIACCIO»



di Giampietro Comolli*

Le bottiglie in vendita sono pronte da gustare, non tenetele a lungo, se non siete attrezzati. Non conservatele mai coricate, alla luce, vicino a frigorifero e lavatrice. Tenetele in piedi, anche avvolte in un foglio di velina, in una scatola di legno, in un armadio al buio, a temperatura costante di 12-15 gradi. È buona prassi per spumanti «metodo italiano» d'obbligo per spumanti «metodo tradizionale classico». Ventiquattro, trentasei ore prima

del consumo, mettetele sdraiate nel frigo (mai nel congelatore), a 8-10 gradi. In tavola portate sempre un secchiello con cubetti di ghiaccio, vietate le granite. Servite a 10-12 gradi di temperatura: le bollicine gelate sono ammiccanti e stimolanti, ma nascondono aromi e sapori. Soltanto «pssss...» è il soffio da percepire con la stappatura: togliete la gabbietta, tenete saldo il tappo con l'intera mano, roteate la bottiglia leggermente inclinata, non il tappo. Versate in un calice inclinato, prima solo un po', quindi aggiungete con calma

altro vino fino ai 2/3 del calice (che non va assolutamente avvinato). Il bicchiere? Un tulipano pancioso a punta V, con bocca stretta ma non troppo, gambo alto ma non troppo. Tenete il calice tra fine gambo e piedistallo: non avvinghiatelo. Non congelate mai i calici e non aggiungete cubetti di ghiaccio! Non roteate il vino nel calice: le finissime bollicine fanno già tutto il lavoro. Mai... mai sgasare un calice. Meglio cambiare vino!

*Enologo, accademico del vino.