LE GUIDE DI CUCINA&VINI

Sparkle

GUIDA AI MIGLIORI SPUMANTI SECCHI D'ITALIA

2016



onegliano valdobbiadene, trento e il franciacorta

COME LEGGERE LA GUIDA

LA GUIDA DEI VINI

Questa sezione rappresenta il cuore centrale della pubblicazione, dove i vini vengono elencati, all'interno di ogni regione di appartenenza, seguendo l'ordine delle classificazioni legislative: Docg (Denominazione di origine controllata e garantita), Doc (Denominazione di origine controllata), Vsaq/Vsq (Vino spumante aromatico di qualità/Vino spumante di qualità), Vs (Vino spumante). Nell'ambito della stessa classificazione legislativa i vini sono raggruppati in ordine alfabetico di azienda. Ogni vino è corredato di dati tecnici forniti dal produttore, degustazione completa e giudizio del panel, abbinamento gastronomico e riproduzione dell'etichetta.

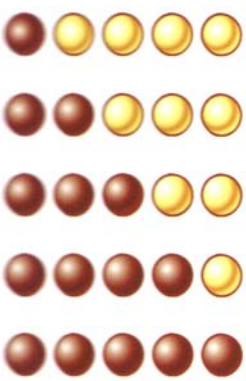
LA GUIDA DELLE AZIENDE

Questa sezione della guida è la chiave d'accesso ai vini attraverso il produttore; disposti sotto al nome dell'azienda si trovano i vini e i relativi numeri di pagina. Inoltre qui sono contenute tutte le informazioni pratiche relative alle cantine.

LEGENDA SIMBOLI SCHEDE

I simboli (grappolo, bollicine, %, catasta e €) indicano: il/i vitigno/i utilizzati, il metodo utilizzato per la seconda fermentazione, la gradazione alcolica, il numero di bottiglie prodotte e il prezzo indicativo di vendita in enoteca, dati forniti dalle aziende. Accanto alla valutazione del vino può comparire un simbolo blu che indica il numero di volte che ha ottenuto le 5 sfere in tutte le edizioni della guida; il simbolo verde sta a indicare i vini "acquisto attento".

LA VOTAZIONE



Quando il simbolo è parzialmente colorato la valutazione si colloca tra i due giudizi

ABBREVIAZIONI DI TESTO

n.c. = non comunicato - **n.p.** = non presente

LEGENDA SIMBOLI SCHEDE

Acquisto attento
Posto accanto alla votazione, segnala una particolare convenienza del vino in scheda.

La bacheca di Sparkle
Indica i vini pluripremiati nella storia della guida. All'interno, il numero di "5 sfere" conseguito.

Il vino dell'emozione
Indica il vino che secondo il nostro panel sollecita più di altri le corde dell'emozione.

Uvaggio
indica il/i vitigno/i utilizzati

Metodo
utilizzato per la seconda fermentazione

Gradazione alcolica
in percentuale sul volume

Produzione
se non indicato, si intende da 0,75 l

Prezzo
si intende per medio in enoteca



BRUT
D'ARAPRÌ



Sempre un ottimo brut, caratterizzato da una tensione gustativa particolarmente spiccata che gli darà lunga vita. Giallo brillante solcato da perlage sottile, al naso è dolce e garbato nei toni di pasticceria da forno fusa con mandorle gentilmente tostate; rivela poi l'arancia candita seguita da pera, anche in distillato, mela, pesca, melone, albicocca, sfumati da minerali di gesso e salgemma e note di panificazione. In bocca è fresco, salino, teso, di buona morbidezza e tessitura adeguata, caratterizzato da uno slancio acido-sapido che diventa protagonista. Ricorda coerentemente il naso, poi la componente minerale diventa protagonista, senza serrare l'insieme.
Goloso l'abbinamento con una classica lasagna.

bombino bianco 60%, pinot nero 40% | bottiglia | 12,5 | 40.000 | € 17,00

LA DAMA FORESTIERA NATURE 2010
D'ARAPRÌ



Un vino imponente ed elegante, un gioco di chiaro scuri che conquista. Giallo dorato solcato da bollicine finissime, è vigoroso ed elegante al naso, ampio e profondo nella fusione di pane, uva e fichi neri. Si allarga su mandorle, nocciole e anacardi secchi e tostati, sfumati da minerali di pomice e selce, mentre il frutto polposo sa di arancia, albicocca, pesca, ananas, susina nera, gelso, uva spina nera, con respiri di biancospino e ancora pasticceria alle confetture di pesche e albicocche, millefoglie alla chantilly... Bocca di grande struttura, viva, sapida, di grande dinamica e tensione, dotata di una vaga setosità tannica che dà energia a un insieme che non smette di raccontare.
Godetelo su vellutata di patate con uova di quaglia e bocconcini di foie gras scottato.

montepulciano 50%, pinot nero 50% | bottiglia | 13 | 2.000 (1,5 l) | € 57,50

PAS DOSÉ
D'ARAPRÌ



Non dosato eseguito in modo impeccabile, di grande eleganza. Giallo chiaro luminoso con bollicine fini, è fresco, elegante e invitante al naso nel proporsi amalgamato e ampio di confetti, gelatine di agrumi, fieno, torta margherita, cedro, pesca, pera Williams, mela, mandorle e nocciole secche e gentilmente tostate; il bel bouquet è sfumato da toni di panificazione e da respiri minerali di gesso e pietra pomice. Bocca fresca, morbida, bilanciata, sapida di tessitura adeguata, continua e dinamica, dalla tensione salina tattile che diventa invitante a un nuovo assaggio; un insieme in grado di riprendere il racconto del naso in una veste meno calda, giocata sulla dinamica.
Servire insieme a filetti di pezzogna in acqua pazza allo zenzero.

2 €

bombino bianco 70%, pinot nero 30% | bottiglia | 12,5 | 16.000 | 18,00

RISERVA NOBILE BRUT 2011
D'ARAPRÌ



Vino di carattere opulento, veramente accattivante ma elegante. Di colore giallo intenso brillante percorso da bollicine sottili, al naso è dolce e goloso nei sentori di pasticceria al burro con crema chantilly, accompagnati da tostature di mandorle e da toni di marzapane; rivela aromi di fiore di sambuco seguiti dal frutto di pera, pesca bianca, albicocca, kumquat, ananas, gelso, fico, sfumati da sentori di gesso e pomice. Al palato è strutturato, fresco, sapido, morbido, di grande loquacità retronasale, caratterizzato da una progressione salina che gli dà slancio e dinamica. Accattivante al palato tende a diventare sempre più vivace di frutto e agrumi con finale ricco di minerali.
Goloso con una ricca parmigiana di melanzane tradizionale.

6

bombino bianco | bottiglia | 12,5 | 10.000 | 24,00

ROSÉ BRUT
D'ARAPRÌ



Di un luminoso rosa con riflessi rame, percorso da bollicine sottili, al naso accoglie floreale di rosa e glicine fusi con sentori di mandorla secca e in confetto, mentre il frutto si rivela in successione negli aromi di fico, arancia rossa, pompelmo rosa, albicocca, pesca e susina nera, mela e melagrana, sfumati da toni di macchia mediterranea e da golosità di pan di Spagna con bagna alcolica e crema pasticcera. Fresco, sapido, morbido, teso e strutturato, dotato di una componente tannica setosa che dà vigore, al retrolfatto è subito sul frutto poi sviluppa una decisa nota minerale di scisto e pomice.
Goloso con bucatini all'amatriciana.

montepulciano 55%, pinot nero 45% | bottiglia | 13 | 16.000 | 19,00

TRENTACINQUESIMO ANNIVERSARIO BRUT SAUVAGE 2009
D'ARAPRÌ



Prodotto in numero limitato di bottiglie per celebrare il 35° anniversario di attività della "Casa d'Araprì"; un vino celebrativo di grande valore. Giallo luminoso, con perlage sottilissimo, ha naso elegante con tostature di nocciole, mandorle, anacardi, pane e pasticceria fine (torta diplomatica). A seguire mandorla secca e minerali di scisto e pietra focaia. Emerge poi il frutto croccante di ananas, arancia bionda, mela, pesca, pera, fico e ananas. Bocca grandiosa, piena, morbida, sferica, equilibratissima, di effervescenza finissima e grandissima dinamica che invita al riassaggio. Retrolfatto più deciso nel riproporre lo spartito del naso con mandorle e anacardi in primo piano.
Perfetto in zuppa di crostacei alla catalana.

bombino bianco 70%, montepulciano 30% | bottiglia | 12,5 | 3.500 | 37,50

LE GUIDE DI CUCINA&VINI

Sparkle

2016



CINQUE SFERE DI ECCELLENZA NELLA GUIDA

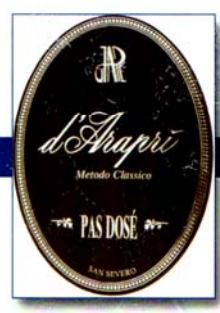
all'azienda

D'ARAPRÌ

per il vino

PAS DOSÉ

Il Curatore



LE GUIDE DI CUCINA&VINI

Sparkle



2016

CINQUE SFERE DI ECCELLENZA NELLA GUIDA

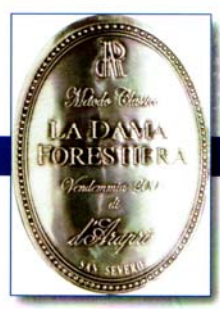
all'azienda

D'ARAPRÌ

per il vino

LA DAMA FORESTIERA NATURE 2010

Il Curatore



LE GUIDE DI CUCINA VINI

Sparkle

2016



CINQUE SFERE DI ECCELLENZA NELLA GUIDA

all'azienda

D'ARAPRÌ

per il vino

TRENTACINQUESIMO ANNIVERSARIO BRUT SAUVAGE 2009

Il Curatore



editoriale

di **Francesco D'Agostino**

Benvenuti alla quattordicesima edizione della guida dedicata alle migliori bollicine italiane. Un lasso di tempo piuttosto breve, quattordici anni, che ha segnato grandi cambiamenti nella proposta, impegnata a seguire un consumatore italiano sempre più interessato ed esigente e un cliente estero maggiormente focalizzato su un bere facile e piacevole, con meno pretese ma sempre di buona qualità. Anche le nostre produzioni più importanti, quelle che ricevono gli onori di *Sparkle*, hanno spazio all'estero, ma i numeri in termini di bottiglie esportate non sono paragonabili: il Prosecco Doc conta più di duecento milioni di bottiglie commercializzate all'estero e gli è secondo il Docg con circa trenta milioni di pezzi, tutti gli altri un ordine di grandezza sotto al Docg. Ecco i dati, 229 milioni di euro di **export** nel 2002, **840** nel 2014 e rispettivamente 103 milioni di litri contro **245**: più che raddoppiato in quantità, quasi quadruplicato il valore, con l'Asti che valeva la meta in volume e valore e oggi vale circa un quinto; insomma l'internazionalizzazione del vino spumante si sta verificando e il 2015 dovrebbe portare il superamento del **miliardo di euro**. Le bollicine migliori hanno come mercato di riferimento quello domestico che è molto più esigente e la guida è lo specchio di questa **qualità crescente e dilagante**, un fenomeno unico che neanche il vino fermo ha vissuto in questi termini. Nel 2002 a fatica trovammo circa duecentotrenta etichette mentre siamo da anni intorno alle novecento, facendo selezione e non riuscendo a raggiungere tutte le nuove. Le grandi denominazioni del Nord sono *leader* di presenze in guida e nell'eterna sfida tra Lombardia e Veneto si conferma anche quest'anno in testa la prima con **343** etichette selezionate contro le **304** della seconda; trasferendo il *match* sulle Docg coinvolte, Franciacorta segna **284** presenze, Conegliano Valdobbiadene **270** e insieme sono il 62% della guida che quest'anno conta **894** vini.

STILI E TENDENZE

In tanti anni di lavoro siamo testimoni di un fenomeno generale che tocca non solo le grandi denominazioni, ma anche le aziende lontane dai distretti spumantistici: la ricerca di realizzare vini con *residui zuccherini sempre più bassi*, sia nei prodotti con seconda fermentazione in bottiglia che in quelli che la svolgono in grandi recipienti. È un fenomeno che non fa mercato perché le bottiglie coinvolte sono poche centinaia di migliaia in tutto il Paese, ma fa discutere produttori, addetti ai lavori e consumatori appassionati. Appare come una **sfida** che i produttori stessi si lanciano uno con l'altro senza veri risvolti economici ma con sicuri ritorni di immagine, e il fenomeno sta attraversando anche la Francia. Una decina di anni fa era diffusa una visione distorta dei non dosati ovvero i più secchi, quelli non corretti con zucchero prima della tappatura finale: alcuni produttori ritenevano dovessero essere vini maschi, taglienti, poco piacevoli e da parte nostra era lecito chiedersi perché farli. In realtà credo che si stesse studiando molto nel campo del metodo classico per capire come realizzarli al meglio, da che genere di uve partire, come gestire i vini base... Oggi possiamo dire che si sia raggiunta un'eccellente conoscenza della materia perché i risultati sono ottimi e non si parla certo di vini taglienti e scorbutici. Un *know-how* che si è diffuso da Nord a Sud nell'ambito del metodo classico e che rende l'Italia **leader** di questa categoria. Il fenomeno si è poi allargato ai vini Charmat nella zona di Conegliano Valdobbiadene dove la sfida è decisamente più aspra perché l'uva glera dà vini leggeri, è un fatto genetico, e trovare le condizioni pedoclimatiche per ottenere un risultato equilibrato con residuo zuccherino sotto i cinque-sei grammi per litro è un affare complesso. Si trovano vini elegantissimi al naso, di dinamica olfattiva veramente fine e invitante che poi in bocca spariscono in fretta, salvo eccezioni, quei vini che in certe annate trovano la

quadra e ne abbiamo premiato uno due anni fa, il Col Credas di Adami, non certo dei più estremi ma pur sempre uno spumante con pochissimo zucchero. Da un tema legato alla qualità estrema passiamo a parlare di quantità. Anche nel vino spumante l'Italia compete con la Francia nel primato produttivo che nel 2014 era in mani francesi ma la tendenza attuale italiana porterà certamente al sorpasso. L'argomento da approfondire è che del circa mezzo miliardo di bottiglie prodotte sia in Francia che in Italia, i cugini si bevono il 55% delle proprie, noi soltanto il 25% e i nostri dati di consumo non crescono in quantità mentre aumentano in valore. Come nel caso del vino fermo siamo un Paese molto *vocato all'esportazione*, *leader* mondiale nelle quantità. La crisi degli ultimi anni e la conseguente necessità di internazionalizzare le aziende ha fatto scoprire loro che lo spumante poteva essere un'**opportunità importante di export**, una chiave per riuscire finalmente a varcare i confini. Questo può spiegare l'aumento di etichette che il mercato sta vedendo, alcune interessanti, altre rientrano quasi nel campo delle *commodity*. Il fenomeno prende lo stivale da Nord a Sud e come sempre noi facciamo il possibile per riuscire a raccontarle specialmente fuori dai distretti spumantistici perché è lì che si può scoprire la bollicina eccellente e diversa, come abbiamo fatto nei nostri quattordici anni di lavoro.

I CAMPIONI DI SPARKLE 2016

Quest'anno si è verificato un fatto unico, palese riflesso di quanto avviene nel mondo dell'alta qualità: sono ben **dodici** i **non dosati** che ottengono le 5 sfere, il record della guida, su ventuno arrivati alla degustazione finale; preferiamo sempre riassaggiare i vini che durante le degustazione estive hanno avuto la *nomination* per le 5 sfere, ritrovandoli tutti in un ultimo assaggio a ridosso della stampa della guida. Hanno ottenuto l'accesso alle finali **121** vini che abbiamo potuto risentire con qualche mese in più di bottiglia, degustandoli in batterie coperte per territorio e tipologia; laddove non sono stati possibili confronti nell'ambito dello stesso territorio ne abbiamo definiti altri, talvolta arditi, ma utili per sollecitare la riflessione. Tant'è che dei centoventuno ne sono arrivati al top **69**, di cui dodici non dosati, sei in Franciacorta, uno in Alta Langa, uno in TrentoDoc, uno in Alto Adige e ben tre in Puglia, della stessa azienda, d'Araprì. La classifica delle 5 sfere per territorio vede al primo posto confermarsi la Lombardia con **24** allori, **22** in **Franciacorta**, seguita dal **Veneto** con **17**, tutti a **Conegliano Valdobbiadene**, poi il **TrentoDoc** ne segna **15**, il **Piemonte** ne ha **5**, due in **Alta Langa**, l'**Alto Adige** ancora una volta ha **3** vini premiati, **Puglia** fa il **tris** e chiude l'**Abruzzo** con **2** vini nella cerchia dei migliori. Andando a vedere la lista delle 5 sfere scoprirete che ci sono molti pluridecorati: ci teniamo a sottolineare che quando il panel si riunisce per le finali ogni bottiglia è ben camuffata e fa storia a sé; a fine batteria, quando tutti hanno espresso il voto e si è discusso animatamente togliamo le vesti sgargianti e scopriamo le etichette. Onore al merito quindi di quei produttori che sono riusciti a eccellere più di una volta.

IL VINO DELL'EMOZIONE

Chi ci segue da anni sa che non amiamo dare etichette ai vini che premiamo, non amiamo definire il migliore di ciascuna categoria, crediamo poco in questa classifica. È già **molto difficile** definire le 5 sfere, un lavoro in cui ci arrovelliamo, discutiamo, fatichiamo che andare oltre diventerebbe puro esercizio accademico. Invece oltre dieci anni fa decidemmo di sbarazzarci parzialmente dei dettami tecnici per lanciarci in un esercizio di **puro piacere**, andando alla ricerca del vino che ci desse maggiori suggestioni, vibrazioni, incanti sempre però **come sintesi di panel**. Nacque così il vino dell'emozione che quest'anno è il **Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro Noir 2006** di **Ca' del Bosco**, selezionato in un assaggio gaudente di dodici vini. La passione è il motore della professionalità e noi abbiamo un'adeguata dote di effervescenza per affrontare una nuova stagione di assaggi.

Altre regioni

Toscana, Umbria, Lazio, Abruzzo, Campania, Basilicata, Puglia, Sicilia e Sardegna

L'onda lunga della moda delle bollicine continua a scuotere l'Italia e nelle regioni del Centro Sud che conservano delle tradizioni puntuali in saggi produttori, senza avere movimenti spumantistici, si moltiplicano le proposte e diventa molto difficile seguire tutte le etichette che il mercato assorbe. Il punto è proprio questo: nel Paese c'è una tal "fame di bollicine" che i mercati riescono a smaltire anche prodotti molto semplici purché effervescenti, e questo è vero tanto nella fascia subalpina che nel resto del Paese. Invece, se parliamo delle vette di qualità, dei produttori saggi e virtuosi, siamo di fronte a realtà estremamente solide dal punto di vista qualitativo, aziende in grado di realizzare prodotti di una precisione esemplare seppur isolate nei rispettivi contesti territoriali: invece nei distretti produttivi di tutta la fascia nordica italiana il *know how* spumantistico viene condiviso facilitando il lavoro a ciascuna realtà vinicola. Un motivo in più per tessere le lodi delle aziende del Centro Sud che fanno spumante di alta qualità. L'originalità della proposta si basa anche sulla scelta di uve molto legate ai territori di origine, oltre che sulle classiche uve francesi da metodo classico. Si stanno creando dei veri e propri movimenti produttivi che regione per regione si basano su vitigni diversi: su tutti il bombino bianco che in Puglia sta dando risultati eccellenti, accompagnato dal negroamaro, declinato in rosa nel Salento; in Sicilia sull'Etna il nerello mascalese da sempre è utilizzato per le bollicine ma oggi cresce il numero di aziende che si cimentano, gettando le basi per la creazione di un movimento spumantistico; in Campania tre uve tradizionali, aglianico, falanghina e greco danno vita a vini effervescenti ma è poco probabile che riescano tutte a svilupparsi in quantità; nel Lazio un'uva antichissima, il bellone, sta timidamente allargando la sua presenza e ci aspettiamo una crescita numerica nei prossimi anni. È il momento di dedicarsi ai campioni, vecchie conoscenze della nostra guida che non si accontentano di produrre uno spumante di alto livello, tutta la loro gamma è di qualità eccellente e inossidabile.

In Abruzzo **Marramiero** produce spumante Brut dal 1997 codificando un processo basato sulla raccolta delle uve a tre diversi stadi di maturazione e su un affinamento in bottiglia di almeno trentasei mesi; tecnica usata anche sul Rosé Brut che nasce con la vendemmia 2008 e che assaggiammo alla prima uscita per la guida 2012 e fu subito 5 sfere. Per la sesta volta il **Brut** ottiene le 5 sfere mentre il **Rosé Brut** va a quota quattro: un totale di dieci allori in una zona lontanissima dai distretti spumantistici. Neanche due ore di automobile e siamo a San Severo, in Puglia, dove **d'Araprì** opera da oltre trentacinque anni facendo esclusivamente spumante metodo classico, grazie a una buona dose di "sana follia". I tre proprietari affascinati dal mondo dello Champagne, ne portano un frammento a San Severo a fine anni Settanta, dando vita all'azienda, scegliendo bombino banco, pinot nero e montepulciano, e realizzando il primo Brut nel 1981. La gamma si è ampliata gradualmente alternando *blend* diversi, con un unico spumante da uve in purezza, la Riserva Nobile da bombino. Ben tre le 5 sfere: **La Dama Forestiera Nature 2010**, al quarto alloro, il **Pas Dosé**, per la seconda volta in cima al podio, e il vino celebrativo **Trentacinquesimo Anniversario Brut Sauvage 2009**; in totale diciassette 5 sfere nella storia della guida. Buon divertimento nella sezione dei creativi.

Sparkle

GUIDA AI MIGLIORI SPUMANTI SECCHI D'ITALIA **2016**

Quattordicesima edizione della guida ai migliori vini spumanti secchi di tutte le regioni d'Italia, con le denominazioni di origine dedicate alle bollicine

- 894 vini selezionati dopo oltre 2.500 assaggi
- 350 aziende presenti
- 69 vini al top della produzione nazionale
- 37 vini "acquisto attento", dal miglior rapporto tra valutazione in guida e prezzo
- oltre 500 pietanze abbinate ai vini

alta langa, alto adige, oltrepò pav