Sparkle 2012: l'evento

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI FLAVIO PALAZZO







La kermesse delle **migliori bollicine italiane,** lo scorso 26 novembre ha accolto oltre **tremila appassionati** in un **viaggio entusiasmante** di assaggi e confronti che ha lasciato un segno indelebile nella memoria dei **produttori,** degli addetti ai lavori e principalmente di un **pubblico composto, attento e soddisfatto**





Una giornata indimenticabile, nessuno potrà smentirlo, quella della presentazione di ***Sparkle Bere spumante 2012***. Oltre ottanta aziende vinicole, più di **duecentoventi** etichette in un turbine di bollicine che ha visto sfilare i campioni della nostra guida, **le 5 sfere**,













1. Franco Adami dell'azienda Adami; 2. a destra Ezio Maiolini, della Majolini, è premiato da Francesco D'Agostino; 3. I coniugi Eleonora e Agostino Uberti, dell'omonima azienda; 4. a destra Mattia Vezzola, enologo di Bellavista è premiato da Susanna Varano; 5. a destra Josef Reiterer di Arunda; 6. a sinistra Stefano Grilli di La Palazzola





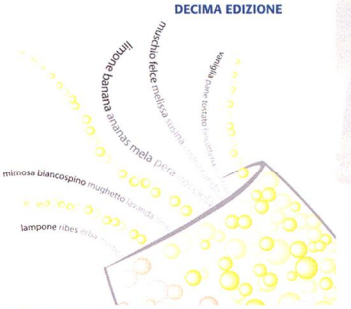




Sparkle Bere spumante 2012

GUIDA AI MIGLIORI SPUMANTI SECCHI D'ITALIA

DECIMA EDIZIONE



alta langa, alto adige, oltrepò pavese
conegliano valdobbiadene, trento e il franciacorta

7. I coniugi Gatti, di Ferghettina; 8. Renato Pandini di Cantine Gancia; 9. al centro Maurizio Zanella di Ca' del Bosco tra Susanna Varano e Fabio De Raffaele; 10. Francesco D'Agostino

Sparkle Bere spumante 2012

le 5 sfere del 2012

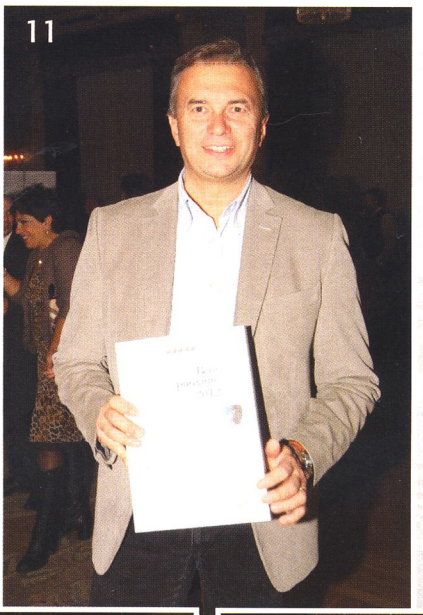
PIEMONTE	
Alta Langa Riserva Cuvée 60 Brut 2005	Cantine Gancia
Gavi Soldati La Scolca Brut 2004	La Scolca
Soldati La Scolca Riserva D'Antan Brut 1999	La Scolca
Soldati La Scolca Riserva D'Antan Rosé Brut 1999	La Scolca
LOMBARDIA	
Franciacorta Gran Cuvée Pas Operè Extra Brut 2005	Bellavista
Franciacorta Gran Cuvée Satèn	Bellavista
Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Extra Brut 2004	Bellavista
Cuvée Imperiale Vintage Brut 2004	Guido Berlucchi
Franciacorta Cellarius Brut 2007	Guido Berlucchi
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Brut 2004	Ca' del Bosco
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Rosé Brut 2003	Ca' del Bosco
Franciacorta Dosage Zero 2006	Ca' del Bosco
Franciacorta Riserva 33 Pas Dosé 2004	Ferghettina
Franciacorta Pas Dosé 2007	Fratelli Berlucchi
Franciacorta Riserva Vintage Extra Brut 2005	La Montina
Franciacorta Regium Brut 2005	La Valle
Franciacorta Satèn 2007	Le Marchesine
Franciacorta Riserva Blanc de Blanc Extra Brut 2005	Majolini
Franciacorta Satèn 2006	Majolini
Franciacorta Comari del Salem Extra Brut 2006	Uberti
Franciacorta Magnificentia Satèn	Uberti
Franciacorta Extra Blu Extra Brut	Villa
TRENTINO	
Trento Domini Brut 2007	Abate Nero
Trento Riserva Cuvée dell'Abate Brut 2006	Abate Nero
Trento Riserva Altemasi Graal Brut 2004	Cavit
Trento Riserva Aquila Reale Brut 2004	Cesarini Sforza
Trento Talento Riserva Brut 2007	Endrizzi
Trento Perlé Nero Extra Brut 2005	Ferrari
Trento Talento Riserva Brut 2006	Letrari
Trento Rosé Brut	Maso Martis
Trento Riserva Methius Brut 2005	Metius
ALTO ADIGE	
Alto Adige Talento Cuvée Marianna Extra Brut	Arunda
Alto Adige Riserva Hausmannhof Brut 2002	Haderburg
VENETO	
Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino Dry 2010	Adami
Valdobbiadene Cartizze Dry 2010	Andreola
Valdobbiadene Prosecco Superiore Bandarossa Extra Dry 2010	Bortolomiol
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry 2010	Bortolomiol
Valdobbiadene Brut	Col Vetoraz
Valdobbiadene Cartizze Superiore Dry 2010	Col Vetoraz
Valdobbiadene Cruner Dry	Le Colture
Valdobbiadene Prosecco Superiore Santo Štefano Dry	Ruggeri
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Col del Sas Dry 2010	Spagnol
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Vigna La Rivetta Brut	Villa Sandi
UMBRIA	
Riesling Brut 2007	La Palazzola-Grilli
ABRUZZO	
Brut	Marramiero
Rosé Brut	Marramiero
PUGLIA	
La Dama Forestiera Nature 2005	d'Araprì

vino dell'emozione 2012

FRANCIACORTA SATÈN 2006 • **MAJOLINI**

11. Paolo Pizziol di Villa; 12. a destra Paolo Bisol di Ruggeri; 13. Luisa e Giorgio Soldati di La Scolca; 14. Cristiana Lauro di Guido Berlucchi; 15. A destra Alberto Ruggeri di Le Colture; 16. Marco Spagnol di Spagnol

insieme a tante altre bottiglie eccellenti negli ampi saloni dell'hotel Westin Excelsior in via Veneto a Roma. Una ribalta unica al mondo e un'atmosfera festosa, già influenzata dal Natale imminente, hanno reso le

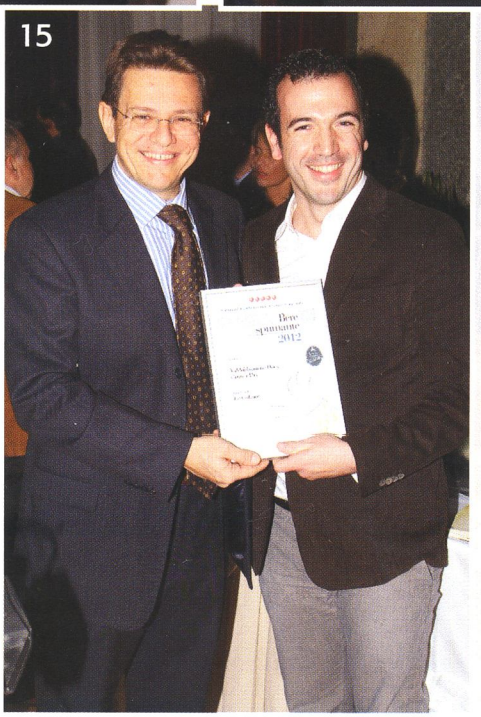

11

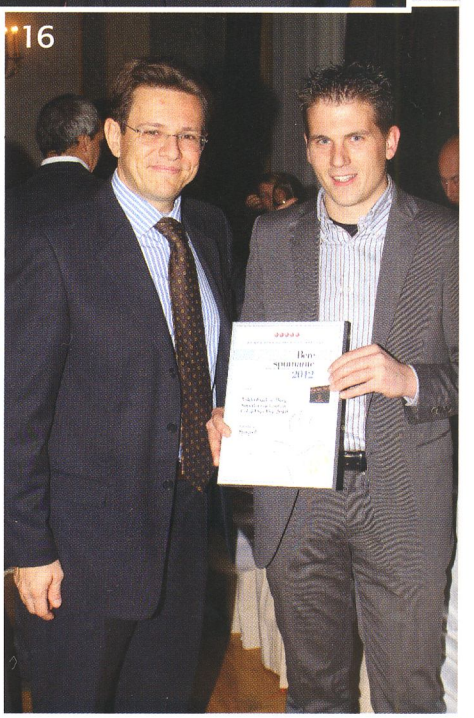

12


13


14

sette ore di degustazione una marcia trionfale dell'arte e del gusto italiano nel fare bollicine. Un palcoscenico che ha accolto anche alcune etichette di vignaioli della **Champagne** in una serata che non voleva certo proporre un match Italia-Francia quanto piuttosto comunicare lo sfavillante e altamente qualitativo mondo delle bollicine. Onestamente non ci aspettavamo di dover gestire una lunga fila di consumatori attenti che dai saloni arrivava fino all'ingresso della grande


15


16



17. Al centro, Domenico Di Cesare di Maso Martis; 18. a destra Stefano Pola di Andreola; 19. Luois Rapini e Girolamo D'Amico di D'Araprì; 20. Tilli Rizzo di Fratelli Berlucchi; 21. Lucia Letrari di Letrari; 22. Luciano Lunelli di Abate Nero





struttura alberghiera, in una successione ordinata di persone che volevano solo godere delle bollicine proposte e aspettavano con pazienza di poter entrare nei saloni straripanti di pubblico. Un evento semplice ed entusiasmante che più di ogni altra indagine di mercato dimostra l'interesse diffuso come non mai per lo spumante secco, ormai promosso a grande vino dai consumatori più attenti, che hanno quasi dimenticato la dimensione puramente festaiola e beneaugurale che questo prodotto aveva solo qualche anno fa.
Sono dieci anni che organizziamo la







23. A sinistra Romeo Taraborrelli di Marramiero; 24. Elvira Bortolomiol di Bortolomiol; 25. Ruben Laurentis di Ferrari; 26. a destra Stefania Casavecchia di La Montina

presentazione della guida con la premiazione delle 5 sfere e questa, non solo perché l'ultima, è senza ombra di dubbio la manifestazione più bella ed entusiasmante. Ci siamo indirizzati solo agli addetti ai lavori per sei anni e poi abbiamo cominciato ad aprire al pubblico ché pensavamo finalmente pronto a godere di un'esperienza unica in assoluto: la possibilità di assaggiare tutti i migliori spumanti insieme, in banchi ravvicinati, senza schemi o obblighi, in una degustazione libera e non condizionata in cui, come nostra abitudine, rispettiamo i territori e le denominazioni, raggruppando i produttori con questa chiave di accesso e nulla più. L'ospite è libero di assaggiare secondo il suo ordine preferito vini che reputiamo straordinari, ciascuno espressione unica e irripetibile di clima, vigne, uomini e cantine. Questi ultimi quattro anni di apertura al pubblico, due edizioni a Milano e le ultime due a Roma, ci hanno confermato quello che speravamo: la percezione delle bollicine da parte del pubblico dei consumatori abituali quale **prodotto da abbinamento**, da godere



















27. Pino Groccia di Le Marchesine; 28. Domenico Jacobone di Cavit; 29. a destra Manuela Oregna di Villa Sandi; 30. a sinistra Giorgia Brugnara di Cesarini Sforza; 31. Daniele Buso di Col Vetoraz

come invito a un pasto o direttamente a tavola. Per alimentare questa consapevolezza, perché ormai è tale, non ci siamo limitati a proporre la degustazione in calici adeguati, ma abbiamo anche pensato ad accompagnare i vini con produzioni alimentari artigianali di alta qualità, con le ostriche proposte dalla non comune pescheria **Meglio fresco** di Roma, con gli intriganti *appetizer* di **Andrea Fusco**, neostellato chef del Giuda Ballerino di Roma. Tante cose che hanno tenuto i visitatori sempre disinvoltamente concentrati sul proprio *lavoro*, noncuranti delle tante troupe televisive intervenute, per la gioia dei produttori e di tutti noi, interessate a testimoniare un fenomeno che non pervade soltanto la nostra nazione, ma che stiamo esportando all'estero: **l'amore per le bollicine italiane**. Un altro tema questo, che non è tutto rose e fiori come la comunicazione superficiale di ogni fine anno vuol farci credere. Un'altra storia, quella delle crescenti esportazioni vinicole italiane, caratterizzate da un valore unitario che decresce! Non roviniamo la festa, quella dello straordinario mondo delle bollicine di qualità che non ci stancheremo di proporvi e raccontarvi. *Let's keep in touch!*