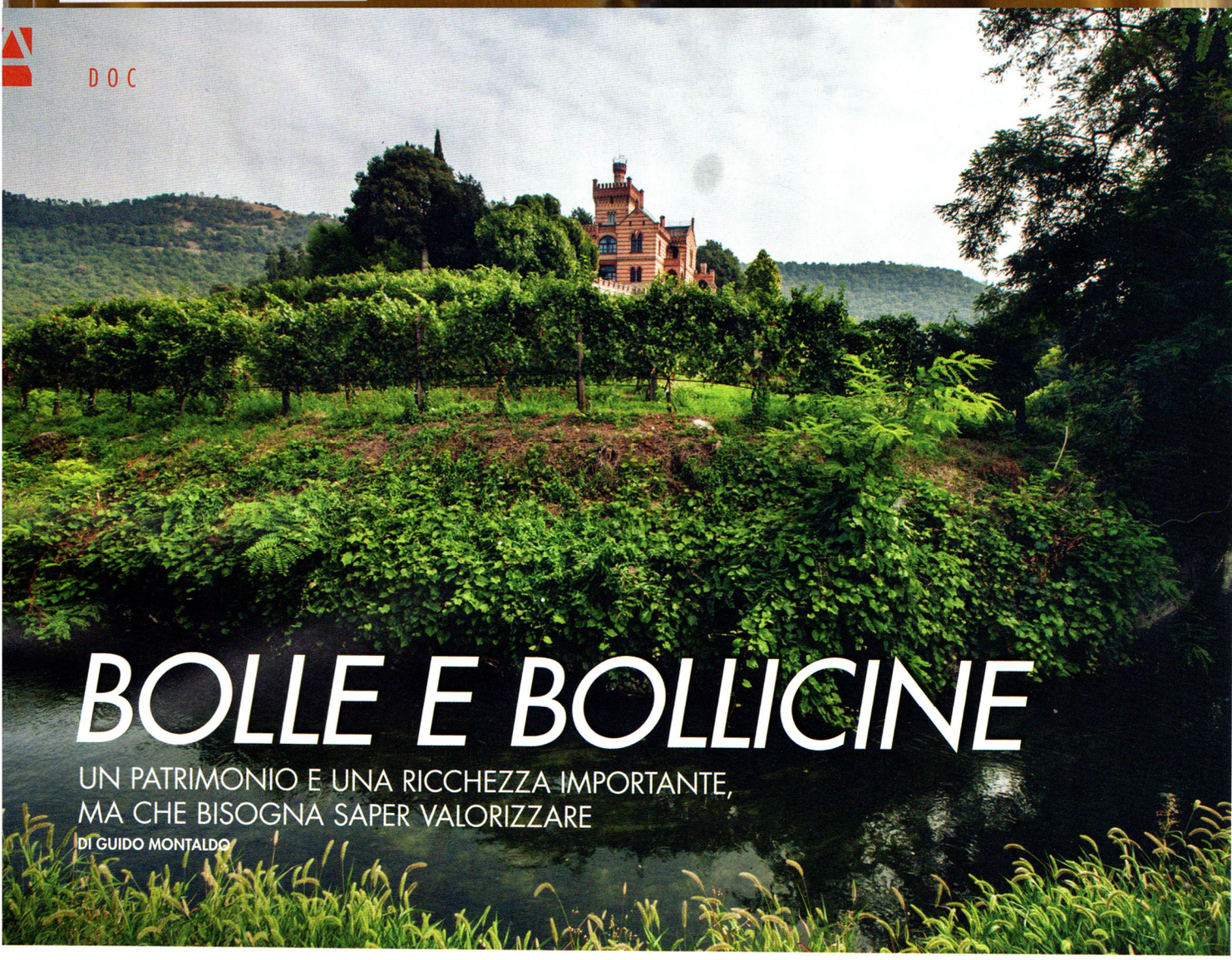
cucina ALICE
DICEMBRE 2019/GENNAIO 2020 - € 8,90



BOLLE E BOLLICINE

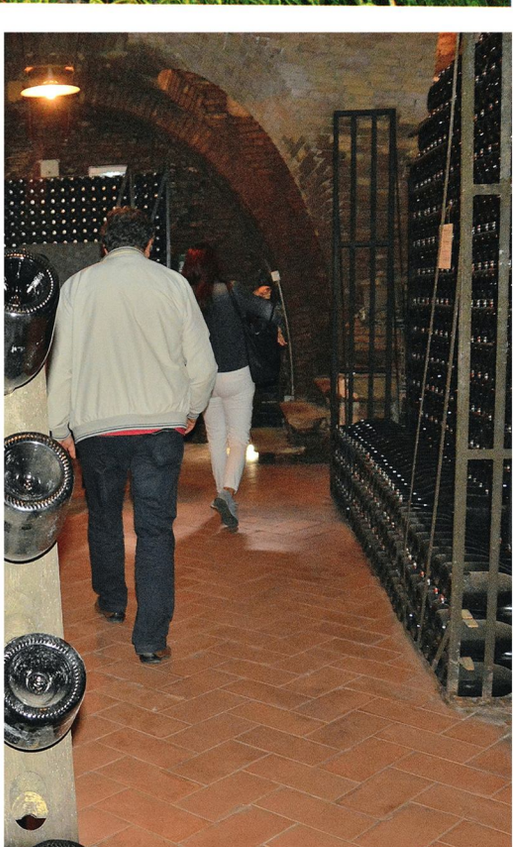
UN PATRIMONIO E UNA RICCHEZZA IMPORTANTE, MA CHE BISOGNA SAPER VALORIZZARE

DI GUIDO MONTALDO



GUIDO MONTALDO
Giornalista e divulgatore di cultura enologica, dal 2016 è anche direttore della rivista dell'Associazione nazionale Assaggiatori di Vino (www.onavnews.it).

L'Italia è il primo paese produttore al mondo di vini spumeggianti e il primo paese al mondo per biodiversità di vitigno da cui si ottengono uve per i vini spumanti. Una novità degli ultimi anni per la produzione di vini spumanti è data dall'aumento di etichette sul mercato, in cantine che mai avrebbero pensato di produrre bollicine, puntando su vitigni locali e autoctoni, ricercando quelle "diversità" e quel patrimonio di "biodiversità" che è pregio della viticoltura italiana.
"Il vino ha sempre avuto un andamento oscillante – spiega Giampietro Comolli, agronomo economista enologo e giornalista –, prima i frizzanti e i vini leggeri, poi i rossi corposi, ora le bollicine e i vini bianchi. Stiamo assistendo per esempio ad un buon successo (anche di qualità eccelsa) dell'uva Durella e dell'uva Nebbiolo nelle rispettive zone. Diverse aziende spumantizzano e molto bene. Voglia di bolle autoctone è anche il segnale chiaro del rispetto delle identità locali, dell'importanza del rapporto valore/identità di una Doc e non di volume/prezzo. La forza dell'autoctono si esprime nella unicità di sapore, di gusto e nella difesa di un distretto. È vero anche che oggi tutto può essere autoctono, ma il vero autoctono dipende dal famoso triangolo della qualità assoluta: terra, vitigno, uomo". www.ovse.org



cucina ALICE
DICEMBRE 2019/GENNAIO 2020 - € 8,90



2. D'Araprì "principi dello Spumante"

Un'amicizia che affonda le radici nella musica jazz, poi maturata negli anni attraverso la passione comune per le bollicine autoctone del Tavoliere. Alla base di tutto, la convinzione di poter produrre anche al Sud metodo classici di pregio e l'intuizione vincente di poter valorizzare nelle "bollicine" vitigni autoctoni quali il Bombino bianco e il Nero di Troia. Queste premesse hanno portato Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore a fondare nel 1979 la cantina d'Araprì, che prende il nome dall'acronimo delle iniziali dei tre fondatori.
www.darapri.it

Ravioli salmone e gamberetti

Sansevieria Rosé millesimato D'Araprì. Nero di Troia in purezza, meraviglioso colore rosa pallido con riflessi di buccia di cipolla, complesso, elegante ben strutturato.

