LE GUIDE DI CUCINA&VINI

Sparkle 2017

GUIDA AI MIGLIORI SPUMANTI SECCHI D'ITALIA



conegliano valdobbiadene, trento e il franciacorta

editoriale

di **Francesco D'Agostino**

Una rinnovata quindicesima edizione di *Sparkle* vi dà il benvenuto. Siamo stati cronisti di tre lustri di storia delle bollicine italiane e abbiamo raccontato l'*escalation* di questa tipologia, da vino della festa, poco apprezzato e mal abbinato, a prodotto di grande *appeal*, proposto per aperitivo e a tavola. Ovvero da consumo quasi obbligato e un po' disinteressato, salvo le eccezioni, a prodotto ricercato proprio per la sua fine effervescenza, per il suo bagaglio aromatico diverso dai vini fermi. Questa *consapevolezza* è cresciuta enormemente, era disponibile solo a un pubblico ristretto di appassionati e addetti ai lavori mentre oggi è quasi un comune sentire, **il vino con le bollicine sottili piace**. È una considerazione che ci accompagna ormai da anni e ci chiedevamo come dovessimo tenerne conto. Quando concepimmo la guida volevamo dare un'informazione quanto più dettagliata possibile, spiegando anche i perché delle nostre scelte, consapevoli che il libro fosse indirizzato a un pubblico di nicchia. Da qualche anno non è così e sentivamo di dovere adattare l'espressione finale del nostro lavoro ai tempi cambiati. Rispetto al 2003 è anche mutato radicalmente il mondo della comunicazione dal punto di vista degli strumenti esistenti, ma l'esigenza di un adeguamento tecnologico non è stata la leva del cambiamento, abbiamo però approfittato di quanto oggi disponibile per rimodulare totalmente il nostro prodotto editoriale, affrontando il nuovo progetto con la stessa passione che avevamo a fine 2001 quando concepimmo la prima edizione; anzi, oggi ci ritroviamo con un sentimento rinnovato dal nostro essere stati per quindici anni osservatori privilegiati del bel fenomeno.

LA RIVOLUZIONE

Non ce la sentivamo di abbandonare la carta e il suo valore evocativo, è confortevole e dà sicurezza tenere un libro in mano; d'altra parte l'allargamento sostanziale del pubblico dei consumatori consapevoli ci spingeva a rivedere tutto. L'esigenza di una guida più immediata nei contenuti e più maneggevole anche da un punto di vista fisico l'abbiamo risolta riducendo lo spazio dedicato alla descrizione dei vini che adesso è limitata a un nostro commento sul prodotto, a cui è aggiunto l'abbinamento suggerito che è uno dei parametri più efficaci per consentire a un consumatore di capire la tipologia di vino. Non mancano ovviamente la nostra valutazione, i dati relativi a ciascuna etichetta forniti dal produttore e l'immagine dell'etichetta stessa, punto di forza da sempre della nostra guida. Ma non abbandoniamo il mondo degli appassionati, dei sommelier, dei degustatori che hanno il piacere di confrontarsi con la descrizione dettagliata del vino: senza limiti di battute, come avveniva negli anni passati per stare dentro agli spazi imposti dall'impaginazione, la degustazione completa è riportata sul nostro sito web **cucinaevini.it**. Per rendere più fruibile l'accesso al sito siamo ricorsi, in modo veramente misurato, alla tecnologia, inserendo accanto al primo vino di ogni azienda un codice Qr (trovate un esempio qui a fianco) che, inquadrato con uno *smartphone* o un *tablet*, dotati di una delle tantissime applicazioni gratuite che ne consentono la lettura, porta immediatamente sul nostro sito alla pagina dedicata a quella realtà, dove sono custoditi i testi completi delle degustazioni insieme a tutti i dati del vino, etichetta compresa. Un cambiamento sostanziale che è diventato **rivoluzione** nel momento in cui abbiamo deciso che la guida dovesse diventare un **libro gratuito** proprio per assecondare l'esplosione del mondo delle bollicine. Un libro da utilizzare per progettare i propri assaggi, acquisti e viaggi in visita alle aziende. Ma anche un prodotto tascabile, da portare con sé per assolvere alla sua funzione originale, aiutare il consumatore nelle sue scelte davanti a uno scaf-

fale in una enoteca o al tavolo di un ristorante, di sostenerlo nel dialogo con l'enotecaio, il ristoratore, il sommelier.

I NUMERI DI SPARKLE 2017

Ospitiamo **900 vini** e come sempre la fascia nordica subalpina rappresenta quasi il 90% della guida. Le regioni più generose sono ancora una volta Lombardia e Veneto e incarnano le due anime delle bollicine italiane: quelle vigorose, dotate anche di un bagaglio fragrante, più o meno tostato e goloso, quelle leggiadre e solari, leggere e invitanti. Il metodo produttivo per ottenere una tipologia piuttosto che l'altra è un'informazione tecnica interessante, che diamo molto volentieri, ma non deve essere la chiave di selezione dei vini perché le loro caratteristiche incarnano le diverse componenti di un territorio, da un punto di vista morfologico, viticolo e umano. Tornando ai numeri, abbiamo **334** vini in **Lombardia** e **298** in **Veneto**, insieme rappresentano oltre il 70% del nostro lavoro.

Quest'anno abbiamo premiato **72** vini con le **5 sfere**, il dato più alto in quindici anni di *Sparkle*, ma allineato ai valori degli ultimi tre anni di guida. Nella classifica del numero di premiati per territorio si conferma leader la **Franciacorta** con **diciannove** 5 sfere, seguita da **Trento** e **Conegliano Valdobbiadene** entrambe a **sedici** allori; più distanti le altre zone con l'**Oltrepò Pavese** che genera **cinque** vini premiati (non tutti rientrano nella Docg), il **Piemonte** ne ha **quattro**, l'**Alto Adige tre** come la **Puglia**, quindi **Umbria** e **Abruzzo** con **due** e **Friuli Venezia Giulia** con un'etichetta a 5 sfere. Per completare il quadro, è interessante osservare che la Lombardia è *leader* anche nel numero di vini premiati, quest'anno ben venticinque.

Altre informazioni interessanti si deducono dalla lettura della *Bacheca di Sparkle* che riporta i vini pluridecorati in quindici anni di lavoro. L'elenco si commenta da solo, ma se estraiamo dei dati dal tabellone di tutte le 5 sfere attribuite, quello contenente anche i vini premiati una sola volta, non pubblicato in guida, si scopre che abbiamo assegnato in tutto **545 allori** e che la classifica per regione vede in testa la **Lombardia** con **213** premi, seguita dal **Veneto** con **115** e dal **Trentino** con **109**. Questi due ultimi dati coincidono con le 5 sfere conseguite globalmente dalle denominazioni Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e Trento Doc, mentre il numero di 5 sfere attribuite alla sola Franciacorta vale 193. Altra informazione interessante riguarda il numero di aziende che hanno ricevuto premi per ciascuna delle tre denominazioni principali italiane: sono **27** a **Conegliano Valdobbiadene**, **24** in **Franciacorta**, **16** a **Trento**, denominazioni che insistono rispettivamente su superfici di 7.200 ettari, 2.800 ettari e circa 1.000 ettari.

IL VINO DELL'EMOZIONE

È lo spazio ludico della nostra guida e comincia, da un punto di vista temporale, quando scegliamo, abbandonandoci a criteri puramente edonistici, tra i vini premiati durante le degustazioni finali quelli che potranno accedere all'assaggio che chiude la stagione della nostra guida. Un momento in cui ci togliamo di dosso i panni tecnici e ci lasciamo andare al puro piacere del consumo, una specie di premio finale a noi stessi che appaga il sentimento di passione che ancora stimola il nostro panel di degustatori. Dei settantadue campioni di *Sparkle 2017*, otto hanno avuto la *nomination* per accedere al momento finale, di poco precedente a queste ultime righe e al "visto si stampi". Quest'anno la palma torna in Trentino e va a una bollicina che ha spesso partecipato alla finalissima: vino dell'emozione di *Sparkle 2017* è **Trento Riserva Altemasi Graal Brut 2009**. Dire perché è impossibile, erano in campo emozioni, suggestioni, incanti...

Preparandoci a una nuova annata di assaggi di bollicine auspichiamo che il nostro nuovo progetto incontri il favore di tutti, noi abbiamo la coscienza a posto, sappiamo che è il frutto della nostra professionalità e passione.

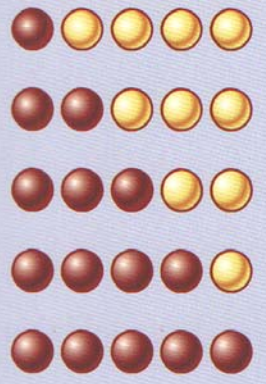
COME LEGGERE LA GUIDA

All'interno di ogni regione di appartenenza, i vini vengono elencati seguendo l'ordine delle classificazioni legislative: Docg (Denominazione di origine controllata e garantita), Doc (Denominazione di origine controllata), Igt (Indicazione geografica tipica), Vsq (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 forniti dal produttore, commento e giudizio del panel, abbinamento gastronomico e riproduzione dell'etichetta. A ogni azienda è assegnato un codice QR che, inquadrato con uno smartphone o un tablet utilizzando una qualsiasi delle apposite applicazioni, connette direttamente alla pagina web dove è possibile accedere alle degustazioni complete dei vinidell'azienda stessa.

LEGENDA SIMBOLI SCHEDE

I simboli (bollicine, %, catasta e €) indicano: 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



Discreto
Buono
Ottimo
Eccellente
Da non perdere

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 il vantaggioso rapporto tra valutazione e prezzo.

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.

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

Altre regioni

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

Tra eccellenti conferme e novità molto interessanti, entriamo nella zona d'Italia dove la spumantistica non gode di movimenti e dove l'attività di *scouting* dà grandi soddisfazioni: spesso si raccontano per la prima volta nuove etichette di produttori super blasonati nei vini fermi che si cimentano alla grande nelle bollicine. È il caso della **Toscana** che accoglie in guida tre marchi che non hanno bisogno di presentazione, Carpineto, Fèlsina e Il Borro, ma che hanno convinto per l'energia messa in campo, conservando originalità. Tutti buoni i vini presentati, basta vedere le valutazioni, ci hanno stupito due etichette che sono giunte alle selezioni finali, quando decretiamo le 5 sfere, fermandosi a un filo dal traguardo: il Brut 2011 di Fèlsina, da sangiovese, pinot nero e chardonnay, e il Bolle di Borro Rosé Brut 2011, da sangiovese. Vini di carattere, ben realizzati, con un forte legame col territorio. Nei prossimi anni ne vedremo altre e sicuramente dei premiati. Nel **Lazio** due aziende che producono metodo classico necessitano la menzione: Marco Carpineti, alfiere delle uve tradizionali del Lazio meridionale, conferma la sua presenza in guida con un bianco e un rosato diversi e di grande carattere; la giovanissima azienda del viterbese, Vigne del Patrimonio, ribadisce il suo valore con un bianco e un rosato, da uve internazionali, molto interessanti. In **Campania** due realtà importanti, impegnate nel metodo classico, meritano la sottolineatura: la prima famosissima, Feudi di San Gregorio, continua il suo lavoro sulle uve tradizionali e arriverà certamente all'alloro; l'altra, San Salvatore nel Cilento, conferma il suo valore con un ottimo rosato da aglianico. In **Sicilia** ritroviamo in gran forma la produzione di bollicine da uve internazionali del colosso Tasca d'Almerita che sfiora le 5 sfere. In **Sardegna** conferma il suo valore Tenute Sella & Mosca con lo storico Torbato, nato addirittura nel 1982, e accogliamo Contini, produttore famoso che si cimenta bene anche nelle bollicine da uve tradizionali.

Veniamo ai premiati, tutte **meravigliose vecchie conoscenze** che confermano il loro valore in luoghi dove sono diventati fari della produzione di bollicine, auspicando che il loro successo faccia nascere dei piccoli movimenti di territorio dedicati alla produzione di metodo classico.

In **Umbria**, dopo una brevissima pausa di riflessione, ritroviamo a 5 sfere **La Palazzola-Grilli** con due etichette, la **Gran Cuvée Brut 2013** e il **Riesling Brut 2012**, sempre originali ed eleganti per un bottino totale di sette 5 sfere

In **Abruzzo** si conferma per il settimo anno consecutivo **Marramiero** con i suoi due metodo classico, il **Brut** e il **Rosé Brut**, importanti, energici e aristocratici, hanno un *palmares* di dodici allori. In **Puglia d'Araprì** è già diventato fulcro di territorio e per il secondo anno consecutivo fa tris di 5 sfere puntando in modo deciso su diversità e finezza. I tre campioni sono, in ordine alfabetico, **Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2009**, **La Dama Forestiera Nature 2011** e **Riserva Nobile Brut 2012**, figli di bombino, montepulciano e un po' di pinot nero: venti 5 sfere.

Tenete d'occhio tutte le terre sotto il Po, sorprese e soddisfazioni non mancheranno.

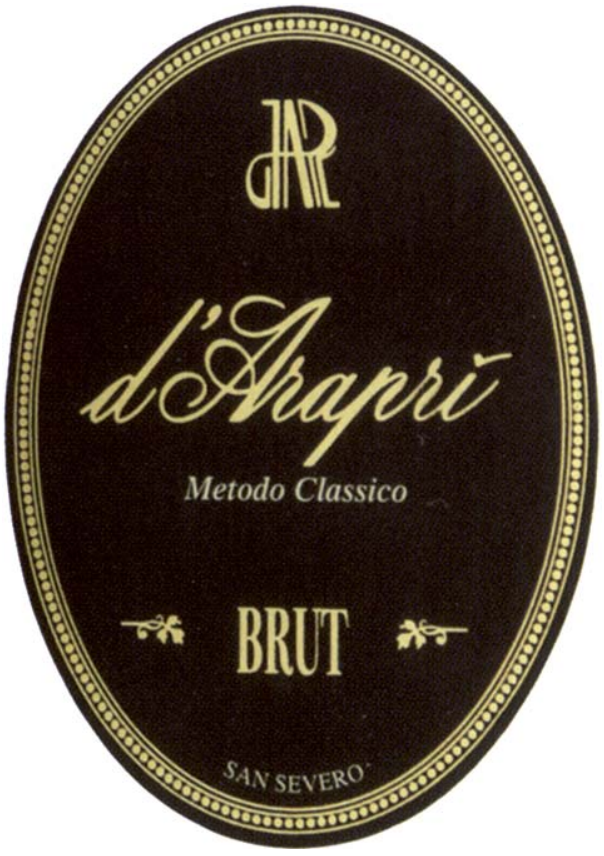


Vino: Brut - d'Araprì

Prodotto elegante e caratterizzato da una bella dialettica olfattiva, molto ben leggibile, è invitante e di beva dinamica. Flessibile, suggeriamo di abbinarlo a un risotto con ragù bianco di coniglio.

Regione: Puglia
Annata: 2016
Denominazione: Vsq
Azienda: **d'Araprì**
Uvaggio: 12.5
Fermentazione: bottiglia
Alcool: 12,50 %
Voto: 4.0
Produzione: 40.000
Prezzo: 17,00 Euro

Degustazione: Giallo brillante, luminoso con perlage fine. Subito goloso con note di pasticceria e panificazione. A seguire agrumi e spezie ben fusi con sentori fruttati di mela, pera, pesca, mandorle fresche e gentilmente tostate. Durante l'assaggio le note di panificazione vanno in primo piano mentre minerali di gesso sfumano l'insieme. Bocca fresca, cremosa, snella, di buon equilibrio sapido-acido che invita all'assaggio. Retrolfatto coerente con le note di panificazione e gli agrumi in evidenza.



GRAN CUVÉE XXI SECOLO BRUT 2009

D'ARAPRÌ

5



Di grandissima finezza, ha una fase gustativa molto ritmata, dove le note dolci e quelle fresche si integrano e si esaltano a vicenda; perfetto insieme a un raviolo aperto alle triglie, con cime di rapa, zenzero ed extravergine.

Uve: bombino bianco 60%, montepulciano 20%, pinot nero 20%

bottiglia | % 12,5 | 8.000 | € 30,00

Vino: Gran cuvée XXI secolo Brut - d'Araprì

Di grandissima finezza, ha una fase gustativa molto ritmata, dove le note dolci e quelle fresche si integrano e si esaltano a vicenda; perfetto insieme a un raviolo aperto alle triglie, con cime di rapa, zenzero ed extravergine.

Regione: Puglia
Annata: 2009
Denominazione: Vsq
Azienda: **d'Araprì**
Uvaggio: bombino bianco 60%, montepulciano 20%, pinot nero 20%
Fermentazione: Bottiglia
Alcool: 12,00 %
Voto: 5.0
Produzione:
Prezzo: 30,00 Euro

Degustazione: Vino che si presente con un colore giallo brillante accompagnato da perlage sottile. Naso di grande eleganza e complessità, perfettamente fuso nei sentori di pasticceria, di fiori e di frutta. Riconosciamo pandolce, frutta candita, mandorle e nocciole tostate gentilmente, poi biancospino, gelsomino e ancora pesca, arancia rossa, mela, bergamotto, cedro, fico, fragola (anche in crema) e ciliegia. Chiude su piacevolissime note di cioccolato e tabacco biondo con nuance minerali di selce. Fresco e morbido, vellutato, di piglio teso, effervescenza sottile, riempie la bocca in maniera perfetta. Al retrolfatto tornano i sentori della via diretta con riflessi di frutta fresca e note minerali che si allargano sempre di più e con le note dolci in sottofondo che accompagnano la lunga fase gustativa.



LE GUIDE DI CUCINA&VINI

Sparkle 2017



CINQUE SFERE DI ECCELLENZA NELLA GUIDA

all'azienda

D'ARAPRÌ

per il vino



GRAN CUVÉE XXI SECOLO BRUT 2009

Il Curatore

LA DAMA FORESTIERA NATURE 2011
D'ARAPRÌ



5

Blanc de noirs unico, che coniuga potenza ed eleganza; di appeal raffinato, riesce ad ammaliare con la sua gamma articolata e polposa. Dal pesce alla carne, godetelo insieme a spaghetti ai ricci di mare con scorza di limone.

Uve: montepulciano 50%, pinot nero 50%

bottiglia | % 13 | 2.200 (1,5 l) | € 57,50

Vino: La Dama Forestiera Nature - d'Araprì

Blanc de noirs unico, che coniuga potenza ed eleganza; di appeal raffinato, riesce a ammaliare con la sua gamma articolata e polposa. Dal pesce alla carne, godetelo insieme a spaghetti ai ricci di mare con scorza di limone.

Regione: Puglia
Annata: 2011
Denominazione: Vsq
Azienda: **d'Araprì**
Uvaggio: montepulciano 50%, pinot nero 50%
Fermentazione: bottiglia
Alcool: 13,00 %
Voto: 5.0
Produzione: 2200
Prezzo: 57,50 Euro

Degustazione: Di un bel giallo luminoso con perlage sottile, accoglie vigoroso di fini tostature e minerali che ricordano pane, nocciole, selce, scisto e dialogano immediatamente con la polpa di arancia rossa, con kumquat, pesca, mela, bergamotto, ananas spiccato, uva, mentre le fragranze di pane si insinuano; e ancora toni di pompelmo rosa, cenni di biancospino e acacia, con sottili note di torta savarin, nocciola e mandorla secche, torrone bianco per un insieme di grande dinamica. Bocca potente ed elegante, di cremosità sottile e raffinata, di tensione progressiva che dà dinamica insieme a una carezza tannica invitante e sollecita largo il palato nel dialogo tra sentori croccanti, golosi, minerali e tostati.



LE GUIDE DI CUCINA&VINI

Sparkle 2017



CINQUE SFERE DI ECCELLENZA NELLA GUIDA

all'azienda

D'ARAPRÌ

per il vino



LA DAMA FORESTIERA NATURE 2011

Il Curatore

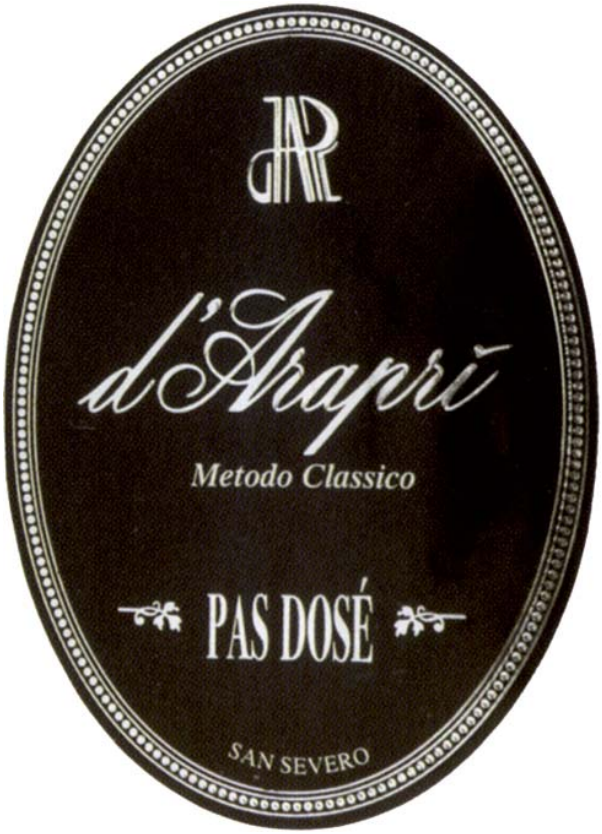


Vino: Pas Dosé - d'Araprì

Ottimo assaggio per questo Non Dosato sempre invitante e ben leggibile, articolato e vitale; accompagna bene uno scorfano con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio e funghi cardoncelli.

Regione: Puglia
Annata: -
Denominazione: Vsq
Azienda: **d'Araprì**
Uvaggio: bombino bianco 70%, pinot nero 30%
Fermentazione: bottiglia
Alcool: 12,50 %
Voto: 4.5
Produzione: 18000
Prezzo: 19,00 Euro

Degustazione: Vino dal colore giallo molto luminoso e dal perlage sottile. Al naso è fine ed elegante nei sentori di panificazione e fruttati di agrumi. Note floreali di fiori bianchi e gialli tra cui spiccano biancospino, rosa, gelsomino e ginestra poi i toni fruttati di agrumi, mela, pera, susina, pesca, frutta secca. La dialettica olfattiva ritorna su toni fragranti che ricordano la pasticceria, in particolare panettone, e si fondono con golosità di torrone bianco. Spunti vivaci minerali di scisto percorrono la trama olfattiva. La bocca è morbida, fresca, ritmata, dotata di effervescenza sottile e bella dinamica, di grande morbidezza con finale particolare che ricorda l'acino d'uva. Retrolfatto del tutto conforme alla via diretta che ripercorre fedelmente.



RISERVA NOBILE BRUT 2012

D'ARAPRÌ



Vino diverso, dalla dinamica di chiaro-scuri non comune, potente e articolato, di tensione gustativa decisa che invita. Da sposare a dei gamberoni in camicia di lardo saltati con extravergine, Calvados e peperoncino.

Uve: bombino bianco

bottiglia | % 12,5 | 9.000 | € 25,00

Vino: Riserva Nobile Brut - d'Araprì

Vino diverso, dalla dinamica di chiaro-scuri non comune, potente e articolato, di tensione gustativa decisa che invita. Da sposare a dei gamberoni in camicia di lardo saltati con extravergine, Calvados e peperoncino.

Regione: Puglia
Annata: 2012
Denominazione: Vsq
Azienda: **d'Araprì**
Uvaggio: bombino bianco
Fermentazione: bottiglia
Alcool: 12,50 %
Voto: 5.0
Produzione: 9000
Prezzo: 25,00 Euro

Degustazione: Giallo chiaro brillante con perlage sottile, accoglie nitido e fragrante di panettone con tutto il suo bagaglio di frutta candita e disidratata, mentre la polpa di mela, pera, arancia, gelso, albicocca si esprime decisa, accompagnata da respiri di gesso e argilla con mandorle e nocciole secche e delicatamente tostate mentre torna su registri leggiadri di biancospino e ginestra; spunti balsamici di radice di liquirizia e toni di Calvados sfumano intriganti. Bocca di grande dinamica, cremosa, strutturata, tesa, morbida, di progressione freschissima e salina, vivace, dove il frutto spiccato sposa le fragranze, i minerali si allargano al salgemma, per un insieme ampio e vitale che riesce a sollecitare toni caldi e freschi in una dinamica veramente importante



LE GUIDE DI CUCINA&VINI

Sparkle 2017

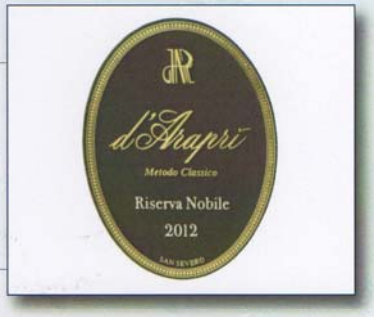


CINQUE SFERE DI ECCELLENZA NELLA GUIDA

all'azienda

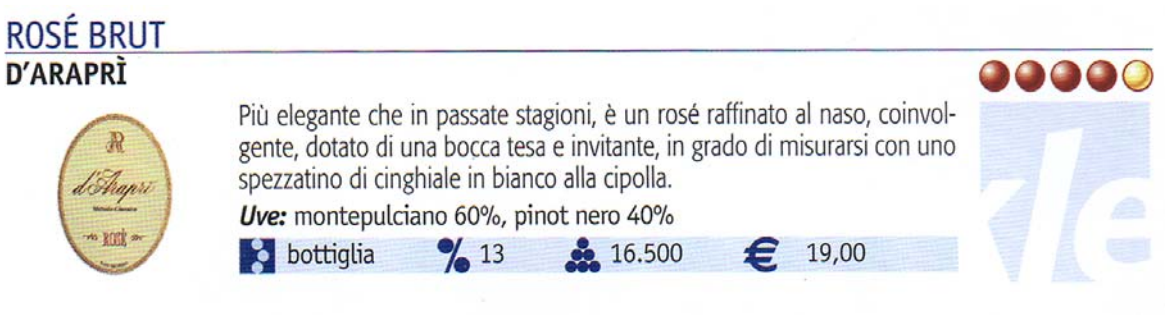
D'ARAPRÌ

per il vino



RISERVA NOBILE BRUT 2012

Il Curatore

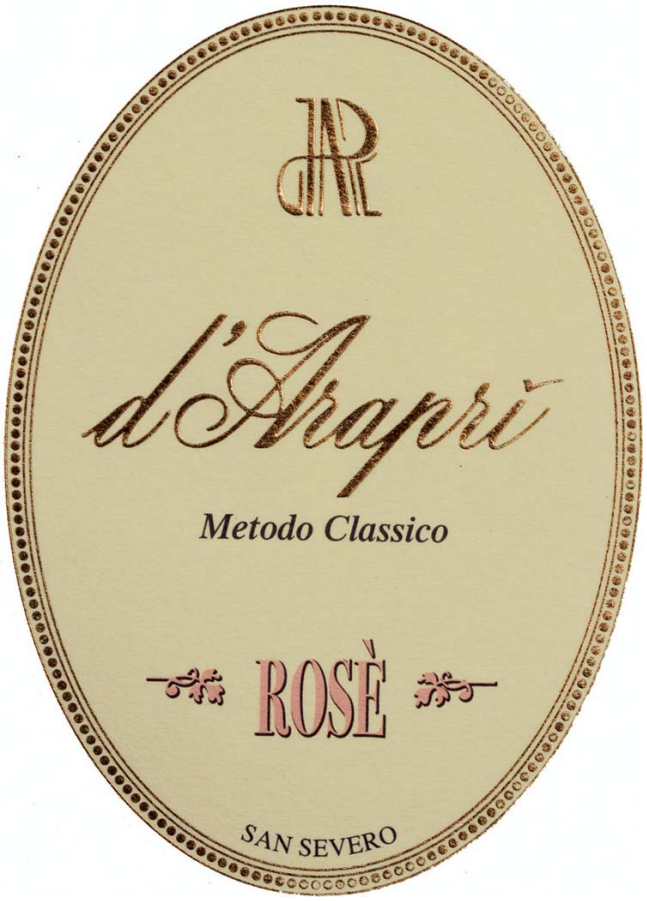


Vino: Rosé Brut - d'Araprì

Più elegante che in passate stagioni, è un rosé raffinato al naso, coinvolgente, dotato di una bocca tesa e invitante, in grado di misurarsi con uno spezzatino di cinghiale in bianco alla cipolla.

Regione: Puglia
Annata: -
Denominazione: Vsq
Azienda: **d'Araprì**
Uvaggio: montepulciano 60%, pinot nero 40%
Fermentazione: bottiglia
Alcool: 13,00 %
Voto: 4.0
Produzione: 16500
Prezzo: 19,00 Euro

Degustazione: Rosa brillante e perlage sottile. Naso subito dolce di glicine, rosa e sfumature di tiglio. A seguire toni fruttati di mela, arancia rossa, pesca, ciliegia. Minerali di argilla e scisto si fondono insieme a sfumature di dolci da forno con leggera bagna alcolica e pane. Bocca fresca, cremosa, morbida, in progressione manifesta una leggera nota tannica che ravviva l'assaggio. Il retrolfatto gioca sul frutto e sui toni di panificazione e nel finale le note minerali appaiono un po' più scure su tonalità di scisto e salgemma.



Sparkle 2017

GUIDA AI MIGLIORI SPUMANTI SECCHI D'ITALIA

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

- 900 vini selezionati dopo oltre 2.500 assaggi
- 324 aziende presenti
- 72 vini al top della produzione nazionale
- 30 vini "acquisto attento", dal miglior rapporto tra valutazione in guida e prezzo
- oltre 500 pietanze abbinate ai vini

ISBN 9 788890 560378



alta langa, alto adige, oltrepò pa