
Sparkle

DI **FRANCESCO D'AGOSTINO**
E **ALESSANDRO BRIZI**

DEGUSTAZIONI DI
FRANCESCO D'AGOSTINO, ALESSANDRO BRIZI, LIDIA AGOSTO, FABIO DE RAFFAELE, NADIA GELFUSA, ANTONIO MARCIANÒ, LUCIANO NEBBIA, ANTONIO PELLEGRINO, ENRICO POZZA, PINA RICCIARDELLA, SUSANNA VARANO

Vini spumanti secchi I migliori del 2010

Da **Nord** a **Sud**, ecco le **migliori bollicine** d'Italia, quei vini che dopo **6 mesi** di assaggi hanno ottenuto le **5 sfere** dalla nostra guida **Sparkle Bere spumante**

Dicembre 2009, per l'ottava volta torna puntuale l'appuntamento con la piacevolezza e la gioia dei campioni della nostra guida. Che il vino *spumeggiante* infonda allegria e festosità è cosa nota anche ai bimbi, da tante generazioni, ma quando il tema di confronto diventa la piacevolezza o, più freddamente, la qualità sono pochi anni che l'Italia può veramente dire la sua. Questa valutazione si basa su migliaia di assaggi reiterati e anche sul confronto squisitamente tecnico con il prodotto francese di riferimento - nel caso dei vini con seconda fermentazione in bottiglia -, circoscrivendo il paragone veramente a caratteristiche generali quali l'espressività e la profondità aromatica, la tessitura della carbonica, l'integrazione delle componenti dure, la progressione gustativa e retrolfattiva. Non si possono fare altri raffronti perché ogni territorio parla la sua lingua, anche se talvolta i vitigni sono gli stessi, e tutti quei vini che hanno veramente un'anima sono lo specchio delle vigne, dell'ambiente e degli uomini e non possono esistere dei cliché di confronto.

Quanto diciamo non trova però ancora un vero riflesso all'estero, dove il vino spumante secco italiano si vende molto spesso per questioni di prezzo e di immagine "Paese", poiché il **marchio "Italia"** nell'agroalimentare funziona; è un po' quello che avviene per il vino bianco, ambito per cui non siamo molto considerati, a prescindere dal successo di certi prodotti, come il Pinot Grigio, che è diventato un fenomeno di costume. A differenza dal bianco, è poco che il vino spumante si sta realmente rivolgendo all'estero con i prodotti di qualità e quindi il mercato è tutto da costruire.

Negli ultimi dieci anni qualcosa è cambiato nelle aziende spumantistiche italiane e si sono sviluppati veri e propri fenomeni delle bollicine - primo fra tutti quello del **Franciacorta**, seguito da **Conegliano Valdobbiadene**, **Oltrepò Pavese** e **Trento** - legati allo sviluppo qualitativo dei vini in termini di sistema: si lavorava in vigna già da molto tempo e

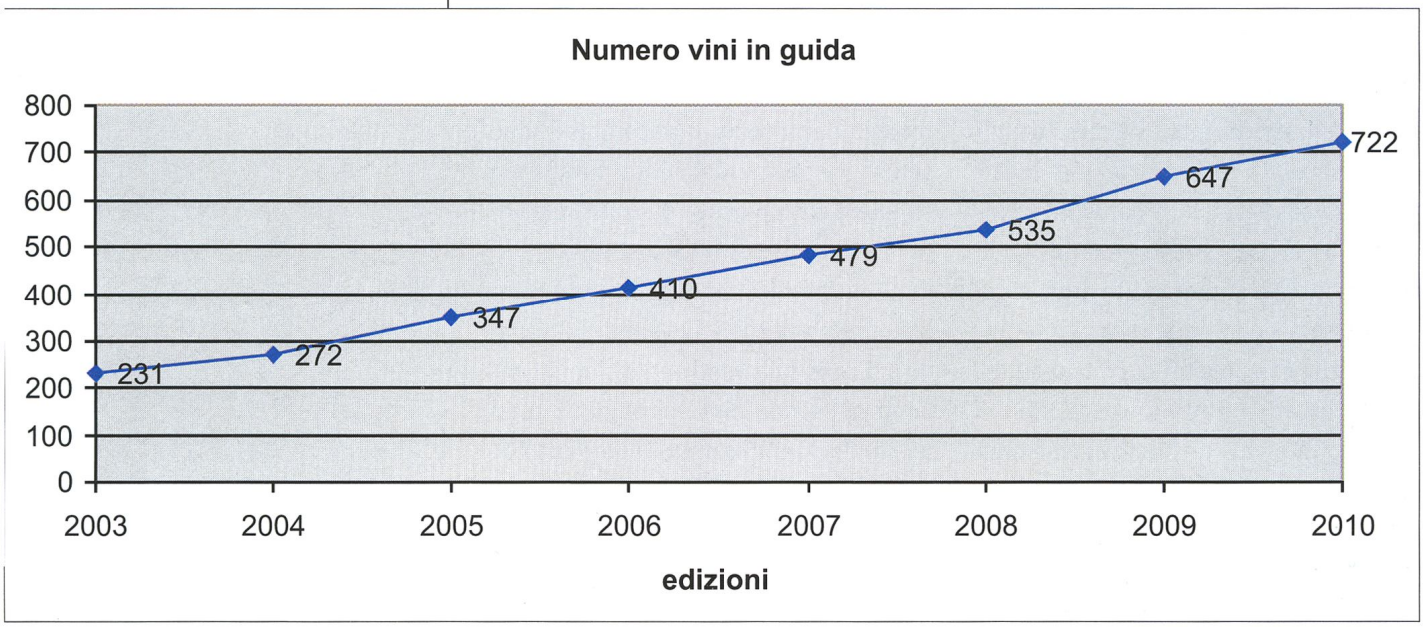
sono state definite regole che mettono nelle condizioni di avere uve idonee, ma quello che forse è cambiato è stata la competenza e la conoscenza in cantina, doti nelle mani di pochi un tempo, oggi maggiormente condivise. Il vino spumante è un prodotto tecnologico, nel senso più alto del termine: non servono strane sostanze o artifici, ma la conoscenza profonda dei processi è necessaria per raggiungere certi traguardi e il gap tra i nostri produttori e i cugini della **Champagne** si è decisamente ridotto. Insomma, i risultati che tocchiamo oggi con mano, anzi con naso e bocca, non sono casuali, ma il risultato di un'incessante attività di verifica e controllo dei dettagli che riescono a fare grande un vino con le bollicine; una tipologia che, come le altre, valutiamo col metro della piacevolezza, unica variabile sensata nel mondo edonistico del bere, lontano anni luce da quello degli abusi alcolici legati alla ricerca dell'oblio artificiale. In conclusione, nel campo delle bollicine, **bere italiano non è mai stato così piacevole**, i nostri produttori non sono secondi, ma fieri interpreti di territori vocati, dove vino è magia, dove l'effervescenza sottile raggiunge le vette dell'aristocrazia.

I migliori

Sono **29 quest'anno i grandi vini** da non perdere e vi assicuriamo che la selezione è stata dura perché nella degustazione finale, quando riassaggiamo gli idonei, raggruppandoli per territorio laddove possibile, avevamo ben **60 campioni**, tutti grandi, di piacevolezza garantita. Questo ultimo dato è un parametro molto importante per lo stato di salute del comparto e non siamo soliti comunicarlo; dà una percezione molto concreta della qualità dei vini, dell'ampiezza della vetta della spumantistica italiana: bene questo numero negli anni è cresciuto enormemente, del **25%** rispetto allo scorso anno.

Il dato più significativo riguarda il numero delle presenze in guida, i vini selezionati di anno in anno dal nostro panel. Nelle prime edizioni, evidentemente, eravamo più lontani dal raggiungere tutti i vini disponibili sul mercato; ma è altresì vero che dall'edizione 2008 il numero di etichette assaggiate ha iniziato a convergere intorno alle 1.100 e la crescita decisa del numero di selezionati riscontrata negli ultimi due anni è in maggioranza frutto di un incremento nella qualità minima dei vini.

Con l'edizione **2010** raggiungiamo quota **722**, segnando un aumento di **75** vini, **oltre l'11%**, un dato entusiasmante che vi assicuriamo rappresenta concretamente un accrescimento della qualità dei vini.



Franciacorta

Prima Docg dedicata al vino spumante Metodo Classico, la Franciacorta è posizionata a est di Milano. È una zona che nell'arco di 7 anni è passata da **4 a oltre 8 milioni di bottiglie** commercializzate nel 2007 (sono state ben 9.662.691 quelle del 2008) e con livelli di qualità davvero interessanti, condivisi da un buon numero di aziende. Infatti, è il territorio più premiato dalla nostra guida e quest'anno registra **12 vini tra le eccellenze** del paese, le cinque sfere. Le varietà utilizzate sono chardonnay, pinot nero e pinot bianco ed è prevista una tipologia di vino, il Satèn, soltanto da uve a bacca bianca, dotata di una pressione di anidride carbonica inferiore (sotto le 5 atmosfere, invece delle classiche 6), caratterizzata da una particolare morbidezza e cremosità. Il periodo minimo di permanenza in contatto con i lieviti di seconda fermentazione è per disciplinare più lungo di quello previsto dalla normativa comunitaria e vale 18 mesi per i Senza Annata, 24 mesi per i Rosé e i Satèn Senza Annata, 30 mesi per i Millesimati, 60 mesi per i Riserva.

Gli indicatori della crescita

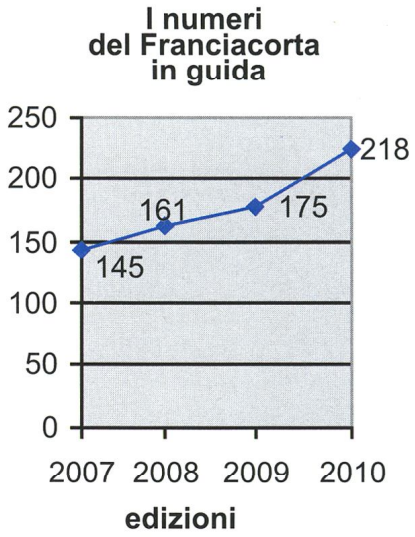
Avendo a disposizione molti dati relativi a tutte le produzioni spumantistiche italiane, accumulati in otto anni di lavoro, abbiamo voluto approfittare delle cifre pertinenti le ultime quattro edizioni di *Sparkle Bere spumante* per fare il **nostro** punto sulla denominazione Franciacorta. Ogni anno degustiamo praticamente tutta la produzione, escluso soltanto qualche vino che per un motivo o per un altro manca al nostro assaggio presso il Consorzio. Nel grafico riportiamo il numero dei vini selezionati per ognuna delle ultime quattro edizioni della nostra guida: la crescita è palese e riguarda principalmente il livello di qualità dei vini. Certo, ogni anno c'è qualche novità, ma i 43 vini che la guida 2010 ospita in più rispetto alla precedente parlano da soli. Sono il frutto di oltre 60 aziende vinicole, presenti in media con più di 3 etichette ciascuna; anche questo è un riflesso del livello di qualità media che ogni produttore della zona a Docg ha raggiunto ed è la conferma che il sistema Franciacorta funziona. Altro dato importantissimo è la valutazione media che quest'anno passa a **3,35** sfere da **3,33** dello scorso anno: sembra un'inezia, un vezzo statistico, al contrario è lo specchio più cristallino della qualità.

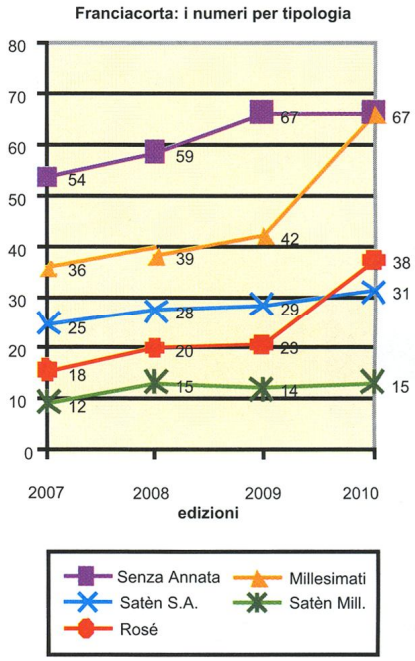
È interessante anche andare a mettere il naso nei numeri relativi alle differenti tipologie di Franciacorta (Senza Annata, Rosé, Millesimato (abbiamo anche incluso i Riserva), Satèn Senza Annata, Satèn Millesimato).

Il grafico si commenta da sé, ma alcune considerazioni sono necessarie. Il Rosé, il vino che più risente delle mode è in piena ascesa e i numeri decretano un interesse crescente da parte delle aziende di intervenire in questo mercato di nicchia, degno di attenzioni anche per i suoi risvolti di costume. In merito ai Millesimati, il grafico è chiaro, ma la crescita non è legata alla qualità di una particolare annata in cui tutti i produttori si sono cimentati nel *vintage* quanto piuttosto al generale interesse a proporre vini millesimati: infatti, sfogliando la guida si può osservare che sono attualmente proposti vini **dal 1997 al 2005**, sono le etichette top e le aziende si avvicinano a questi prodotti man mano che la loro esperienza aumenta. Avere quindi ben **67 Millesimati**, con una piccola parte di Riserve, sta a dimostrare, ancora una volta, quanto sia cresciuto il territorio e non è un caso se dei dodici premiati ben undici riportino l'annata.

Le 5 sfere

Salta agli occhi l'unico vino premiato senza annata, è il **P.R. di Monte Rossa**, uno Chardonnay in purezza, per il 65% frutto dei migliori cru aziendali, il resto vino di riserva. Passando ai Millesimati, rigorosamente in ordine alfabetico d'azienda, ritroviamo sempre con la doppietta **Bellavista** e il suo stile elegante e strutturato: il "solito" Pas Operé Millesimato e la Riserva 2002, quest'anno *vino dell'emozione* dopo





uno scontro pazzesco all'interno del nostro panel. Anche **Ca' del Bosco** è abbonata al doppio premio con i suoi vini precisi e longevi: non manca la Riserva col poderoso vintage 2002 e il millesimato 2005, frutto di un'annata fresca e difficile, ma molto interessante. Per la prima volta troviamo **Cavalleri** nel club, sempre piazzatissimo in otto edizioni, quest'anno interprete di un 2001 veramente di razza. E poi **Ferghettina** che al solito Extra Brut Millesimato, unisce il Brut 2005, il primo potente e complesso, il secondo bilanciato e fine. È la volta di **Majolini**, sempre nel club delle 5 sfere, quest'anno con il Satèn 2004, unico di questa tipologia nei migliori, un vino che definisce uno stile di complessità ed eleganza. Anche **Uberti** fa il bis, non è la prima volta, con il Comarì del Salem 2004, vino unico per potenza, longevità e profondità, e il Sublimis, Non Dosato complesso e vigoroso. Chiude la lista come sempre, in otto edizioni della guida, un vino di **Villa**: la Cuvette 2004 è il rappresentante di uno stile aziendale di grande personalità, che vuole il frutto sempre presente in un quadro articolato e molto elegante.



FRANCIACORTA RISERVA VITTORIO MORETTI EXTRA BRUT 2002

BELLAVISTA

uvaggio: chardonnay 59%, pinot nero 41%
gradazione alcolica: 12,5% vol
bottiglie prodotte: 14.000
prezzo: n.c.

Eleganza, equilibrio, bilanciamento. Fuso, alterna le note fresche e quelle dolci, va in profondità e ripropone il fiore disegnando una dinamica veramente ampia che consente una lettura chiara e coinvolgente. Di bell'impatto visivo, propone sentori minerali di selce, pietra pomice, salgemma, che fondono aromi dolci per un insieme ampio, di grande finezza e complessità. Riconosciamo pan brioche, pane all'uva, mughetto, rosa bianca, felce, salvia, melissa, arancia, pesca, melone, nocciola, noce, banana, ananas fresco e sciroppato, zucchero a velo, vaniglia, anice, cannella, anche in confetto, e non finisce. La bocca è vivace, equilibrata elegante, piena, con ritorni articolati che non prediligono il frutto rispetto ai terziari, regalando un bouquet profondo e coinvolgente. Un grande vino di un grande maestro.

FRANCIACORTA GRAN CUVÉE PAS OPERÉ EXTRA BRUT 2003

BELLAVISTA

uvaggio: chardonnay 65%, pinot nero 35%
gradazione alcolica: 12,5% vol
bottiglie prodotte: 18.000
prezzo: € 41,00

Una pozione di seduzione, personalità, eleganza e ampiezza gusto-olfattiva: tutto questo è il Pas Operé di Mattia Vezzola, un vino unico e immenso. Sboccato nel 2009 è elegante alla vista e al naso nel ricordare fiori e frutto, accompagnati da note di panificazione, balsamicità vegetali, tostature di mandorla e una mineralità che attraversa il tutto. Riconosciamo mughetto, lavanda, gelso, pesca, pera, agrumi, uva spina, melone bianco,

ananas, eucalipto, timo, santoreggia, panettone, vaniglia, biscotteria e nocciola tostata. Equilibrato, fresco, morbido, è di grande eleganza e carattere al palato, con una carbonica sottilissima che ne incentiva la già grande bevibilità. Gli aromi di bocca ricompongono il quadro della via diretta con una coerenza impressionante, regalando articolazione d'insieme e lunga persistenza.

FRANCIACORTA BRUT 2005

CA' DEL BOSCO

uvaggio: chardonnay 55%, pinot nero 30%, pinot bianco 15%
gradazione alcolica: 12,5% vol
bottiglie prodotte: n.c.
prezzo: € 33,50

Vino che fa della complessità e della profondità il suo "modo di essere" Franciacorta. Elegante il naso e cremosa la bocca. Solo un lieve ritorno della freschezza mostra ancora la gioventù del campione. Sboccato nell'inverno del 2008 è giallo brillante dai riflessi dorati, con bollicine sottili e persistenti. L'olfatto è importante, fine ed evidenzia una buona fusione tra fiore, frutto e tostature. Sambuco, mughetto e glicine sono avvolti da sentori di salvia, lavanda ed eucalipto. Il frutto è maturo a partire dagli agrumi (lime, pompelmo rosa), fino a melone bianco, ananas e banana; quindi le tostature di mandorla, pan di Spagna, pasta lievitata (croissant) e vaniglia. Finale di zenzero e zafferano. Bocca elegante, cremosa, di buona struttura ed equilibrio. L'importante acidità nel finale non compromette gli aromi di bocca coerenti per complessità e progressione.

FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI BRUT 2002

CA' DEL BOSCO

uvaggio: chardonnay 55%, pinot bianco 25%, pinot nero 20%
gradazione alcolica: 12,5% vol
bottiglie prodotte: n.c.
prezzo: € 70,00

Un vino ampio, grande e profondo, essenziale nella sua completezza d'assaggio che trascende gli anni, proponendo vitalità e longevità da primato. Sboccato nell'inverno del 2008, è giallo brillante con riflessi dorati, impreziosito da un perlage sottilissimo, copioso e persistente. All'olfatto, dolce e largo, troviamo in primo piano eleganti tostature, accompagnate da mineralità di pietra focaia. Il frutto esprime ananas, banana, lime, uva spina e ribes bianco, sfumato da caffè, cioccolato bianco, vaniglia, zenzero, con pan di spezie e tabacco biondo che chiudono la fase. Un assaggio elegante pone in evidenza una sottilissima sapidità e un'effervescenza molto cremosa. Buona la tessitura per un insieme equilibrato, mentre gli aromi di bocca ripercorrono la via già tracciata nella fase olfattiva con una persistenza interminabile.



FRANCIACORTA GIOVANNI CAVALLERI COLLEZIONE ESCLUSIVA BRUT 2001

CAVALLERI

uvaggio: chardonnay
gradazione alcolica: 13% vol
bottiglie prodotte: 2.100
prezzo: n.c.

Eleganza e freschezza i tratti essenziali di questo grande Franciacorta che esprime territorialità e uno stile di sottile e grande distinzione. Brillante il giallo con riflessi dorati che colora un calice solcato da bollicine sottili e persistenti. Elegante l'approccio al naso, intenso nei sentori minerali di pietra focaia e gesso che introducono note di macchia mediterranea (ginepro e timo), vegetalità di salvia e un frutto che richiama a sentori di banana, ananas, cedro, papaia, fico d'India e pesca. Toni di zenzero, zafferano, biscotteria alla vaniglia, burro e nocciola tostata chiudono l'ampio quadro. La bocca è equilibrata, fresca, abbastanza morbida e caratterizzata da una sapidità elegante e da un corpo medio. Il retrolfatto è complesso e ripercorre le note del naso, dal frutto alle mineralità, anche se in un insieme un filo meno ampio. Giovane.



FRANCIACORTA BRUT 2005

FERGHETTINA

uvaggio: chardonnay
gradazione alcolica: 12,5% vol
bottiglie prodotte: 20.000
prezzo: € 22,60

Eleganza è la sensazione che ti suscita appena lo avvicini al naso. Bilanciamento, ampiezza e articolazione in una dinamica che tiene insieme e alterna aromi croccanti e più golosi. La bocca è vibrante e suadente, di beva incentivante e bella personalità. Sboccato nel maggio del 2009, è giallo con riflessi oro verde, illuminato dal bel perlage. È fine e intrigante nel blend di profumi estremamente bilanciati di rosa, glicine, acacia e fiore di limone che si fondono a pesca, mela, arancia, cedro, ananas, banana, melone bianco, gelso, ribes bianco, mandorla secca e in confetto, dolcezze di torta margherita, agrumi in gelatina e mineralità di selce, gesso e grafite. Di effervescenza decisa ma sottile, è cremoso, equilibrato e morbido e non si lascia nel bicchiere. La dinamica retronasale è più fresca e minerale, palesando gioventù e capacità evolutiva.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2002

FERGHETTINA

uvaggio: chardonnay 80%, pinot nero 20%
gradazione alcolica: 12,5% vol
bottiglie prodotte: 8.000
prezzo: € 26,80

Un millesimo particolarmente potente e austero che impressiona per profondità e capacità evolutive; è giovane ed enormemente dotato. Sboccato a maggio 2009 è di un bel giallo, illuminato da un perlage dinamico. Al naso non si distende ancora appieno, proponendosi ricco di frut-

ta secca (mandorla, nocciola, noce e noce brasiliana), poi fichi bianchi secchi, vaniglia, pane all'uva, con tratti minerali decisi e scuri e ancora anice, zenzero, albicocca, pesca, arancia, fico d'India, mango, mela, cedro, crosta di pane scuro e grissini descrivono un insieme largo ma non ancora bilanciato. In bocca è pieno e polposo, di tessitura acido-sapida importante e fitta, sostenuta da una carbonica sottilissima, per una progressione e uno sviluppo larghi e profondi che sollecitano una dinamica fresca e tostata di ritorni aromatici, sostenuta da una mineralità articolata e continua, tutto di grande e persistenza.

FRANCIACORTA ANTE OMNIA SATÈN 2004

MAJOLINI

uvaggio: chardonnay
gradazione alcolica: 12,5% vol
bottiglie prodotte: 26.000
prezzo: € 28,00

Profondità aromatica ed eleganza gustativa descrivono questo Satèn che fa stile segnando il passo per la tipologia. Sboccato nel luglio del 2008 è paglierino con riflessi oro verde e perlage sottile e persistente. Complesso e articolato, propone al naso in bella fusione frutto, tostature, pasticceria e spezie; tutto attraversato da una decisa nota minerale di gesso. Riconosciamo pesca, ananas, arancia, cedro, albicocca, gelso, banana e poi mandorla anche in confetto, panettone, biscotteria al burro e ancora zenzero, vaniglia, pepe e tostature di nocciola e caffè. Morbida la bocca, fresca, di trama spessa e profonda nel riproporre le aromaticità della via diretta. Elegante e sottile la carbonica, con la sapidità sviluppa grande equilibrio e beva. La dolcezza del frutto e della pasticceria domina il retrolfatto, con una mineralità sempre presente.

FRANCIACORTA P.R. BRUT

MONTE ROSSA

uvaggio: chardonnay
gradazione alcolica: 12% vol
bottiglie prodotte: 50.000
prezzo: € 33,60

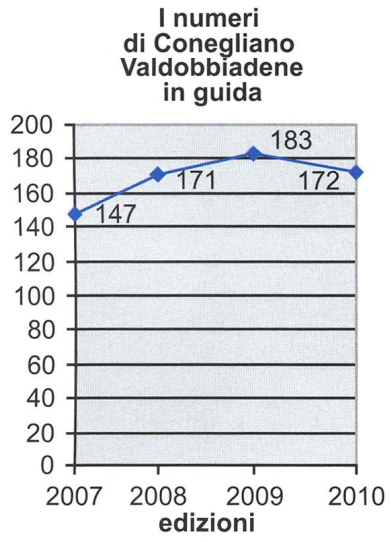
Un Franciacorta di grande respiro, che riesce a fondere il frutto con i terziari in modo elegante. All'assaggio c'è un grande potenziale. Sboccato a dicembre 2008, è giallo con riflessi verdolini, illuminato dal perlage; propone subito il frutto ben leggibile di arancia, cedro, pesca, ananas, melone, banana, pera, mela, nespola, con accenni di fiori bianchi, plum-cake, cedro candito, vaniglia, confetti di mandorla e nocciola, pane, sentori minerali sottili, mou, nocciola pralinata e vegetalità sottili e rinfrescanti. La bocca è fresca, di bella sapidità, buon equilibrio, di effervescenza molto sottile, con una trama di medio spessore e grande eleganza che ripropone il frutto croccante, accompagnato da minerali e vegetalità con i toni dolci presenti e in secondo piano. Giovane e bello, si farà in bottiglia.

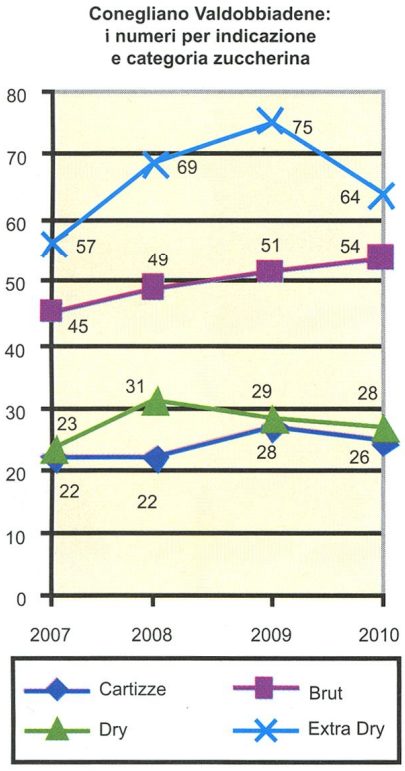
FRANCIACORTA COMARÌ DEL SALEM EXTRA BRUT 2004

UBERTI

uvaggio: chardonnay 80%, pinot nero 20%
gradazione alcolica: 13,5% vol
bottiglie prodotte: 8.000
prezzo: € 34,90







L'opulenza domina la fase olfattiva che si propone dolce e incentrata sul frutto maturo e secco articolato. Importante al palato, è piuttosto "grasso" come in tutte le annate. Sboccato nel marzo del 2009, è dorato carico dal perlage luminoso. Il naso propone il frutto maturo di ananas, banana, nespola, pesca, arancia e melone, fuso con mandorla e nocciola. Si sviluppa poi la pasticceria (pasta frolla e crostata al cioccolato), sfumata da tostature di legni d'elevazione e caffè. La bocca è grassa, di grande impatto e buon equilibrio per un assaggio davvero appagante, con una componente calorica perfettamente trasformata in morbidezza. Un retrolfatto ampio, profondo e goloso, ripropone le note dolci di frutta e pasticceria al miele e alla frutta secca per un insieme persistente.

FRANCIACORTA SUBLIMIS NON DOSATO 2003

UBERTI

uvaggio: chardonnay
gradazione alcolica: 13,5% vol
bottiglie prodotte: 5.800
prezzo: € 38,60

Vino complesso e profondo, di una certa austerità, ha capacità evolutive importanti come ogni etichetta della maison. Di bel corpo al palato, pieno, sempre vivace, è capace di donare un assaggio suggestivo. Il vino, sboccato nell'aprile del 2009, ha un bel colore dorato e un perlage sottile e persistente. Al naso inizialmente legato si scoprono note di pasticceria, frutto e tostature: ananas, pera, mela e poi frutto della passione, kiwi e pesca gialla; nel finale, le tostature di caffè e nocciola sfumano nel cioccolato bianco, intercalati da salvia e ortica. Di grande equilibrio e struttura, in bocca si gode una piacevolissima carbonica, per una progressione gustativa grassa. Al retrolfatto ci fa riapprezzare i toni fruttati dolci a cui si aggiungono note golose di panettone. Lunga la persistenza.

FRANCIACORTA CUVETTE BRUT 2004

VILLA

uvaggio: chardonnay 80%, pinot nero 15%, pinot bianco 5%
gradazione alcolica: 12,5% vol
bottiglie prodotte: 10.700
prezzo: € 23,80

Un vino coinvolgente e fine: una bottiglia basta appena per due.
Sboccato a novembre 2008, è di un giallo deciso, con riflessi verdolini, solcato da bel perlage. Al naso è un po' timido ma ben sviluppato sulle note fruttate di gelso, mandarancio, arancia, ananas, ribes bianco, uva spina, banana, pesca bianca e melone, sfumate da melissa e ortica, con toni di mandorla e nocciola, una fine ed evidente mineralità di selce e pietra pomice, sentori di panificazione e toni di pandolce con uvetta e canditi. La bocca è elegante, di tessitura media e croccante, sostenuta da una sapidità sottile e tattile che alimenta i tratti minerali, amalgamati con un frutto vivo e dinamico che resta in bocca. Buona la persistenza giocata sul frutto, condito da tostature che, seppur delicate, arrivano al caffè, con toni di glassa, torrone e cioccolato bianco.

Veneto

Il territorio di **Conegliano Valdobbiadene** è senza dubbio la denominazione più importante del mondo per lo spumante secco elaborato con seconda fermentazione in tank d'acciaio in pressione. Un'area che proprio quest'anno ha ottenuto la "garantita", esattamente quaranta anni dopo il riconoscimento della Doc Prosecco di Conegliano Valdobbiadene. La **Docg** punta a mettere in risalto il territorio: confina la produzione alla zona storica, definisce nuove regole per dare maggiore rilievo proprio alla tipologia spumante, la parola **Prosecco** può essere inserita solo se accompagnata dalla menzione Superiore, e introduce il concetto di **Rive**, specificazione che evi-

denzia la provenienza delle uve da terreni collinari di comuni o frazioni a particolare vocazione.
Nella guida la denominazione si muove ormai da tre edizioni intorno a una sorta di punto di saturazione che oscilla tra le 170 e le 190 presenze. Questo dato, pari a **172 etichette** per l'edizione 2010, è il frutto di una crescita importante e continua sempre seguita da un costante incremento delle valutazioni che hanno registrato, dal 2009 al 2010, un aumento da **3,11 sfere a 3,29**. Due elementi questi ultimi che ben fotografano la dinamicità di una denominazione che nel 2008 ha prodotto **48.058.000** di bottiglie di spumante, pari all'83% dell'intera produzione della Doc (prevede anche fermo e frizzante), di cui il 30% viene esportato per un valore di **370 milioni di euro**. Numeri di un successo connaturato alle qualità di un vino che è fresco, aromatico, di grande beva, mai celebrale ma immediato, talvolta molto articolato e caratterizzato principalmente da aromi floreali, vegetali e fruttati. Tornando alla guida, crescono i Brut, sempre più richiesti dal mercato, mentre le altre tipologie si assestano con alcune variazioni in negativo sui valori dello scorso anno. Per quanto riguarda invece i *vini top*, l'edizione 2010 ne conta 5, misura mai raggiunta in passato, e sono **3 Cartizze** (**Andreola**, **Bortolomiol** e **Col Vetoraz**), e **2 Dry** (**Adami** e **Le Bertole**). I tre Cartizze rappresentano tre diversi modi di intendere questo territorio, un fazzoletto di terra di 107 ettari che regala in assoluto la migliore espressione del prosecco, e tre stili che fanno scuola. Polposa e piena l'etichetta di Andreola; elegante e di equilibrio magistrale quella di Bortolomiol; di grande impatto aromatico e accattivante il vino di Col Vetoraz. I Dry premiati sono invece il cru Vigneto Giardino, di Adami, vino di estrema compostezza, articolazione ed eleganza ma di gran beva al contempo, e la selezione Suprème di Le Bertole, un Prosecco goloso e di bella stoffa.

PROSECCO DI VALDOBBIADENE VIGNETO GIARDINO DRY 2008
ADAMI

uvaggio: prosecco
gradazione alcolica: 11% vol
bottiglie prodotte: n.c.
prezzo: € 9,50

Uno stile unico per la tipologia quello di Franco Adami. Eleganza, freschezza e morbidezza fusi in maniera davvero unica per questo territorio, a regalare un assaggio che appaga ma al contempo racconta una storia come solo pochi riescono a fare. Un bel giallo paglierino con riflessi verdolini, animato da un perlage di estrema finezza, colora un calice che al naso è intenso, elegante e magistralmente fuso tra frutto e vegetali, il tutto attraversato da una bella vena minerale. Riconosciamo timo, ortica, felce, salvia, pesca, melone bianco, nespola, arancia, cedro, mela e pera. La bocca è morbida, cremosa, avvolgente, fresca e di progressione incalzante, caratterizzata da un'incredibile coerenza gusto-olfattiva. Sottile la sapidità per un insieme di immediata bevibilità. Il frutto domina la fase indiretta sempre solcato da vegetalità e mineralità finissime.





VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DRY

ANDREOLA

uvaggio: prosecco
gradazione alcolica: 11% vol
bottiglie prodotte: 4.000
prezzo: € 18,00

Un vino importante e insieme affascinante e di grande beva per la morbidezza gustativa, la pienezza d'assaggio e per il suo affascinante equilibrio. Puro territorio nel bicchiere, è un Cartizze dal volto ora potente, ora elegante ma sempre di grande piacevolezza. Un perlage fine e persistente dà brio a un paglierino con riflessi platino. Fresco, dolce e intenso, è capace di offrirsi veramente fuso e progressivo di mughetto, glicine, biancospino, acacia, mimosa e lavanda, pesca e melone bianchi, limone d'Amalfi, pera, mandorla fresca e in confetto, arancia, timo serpillo, foglia di mandarino, muschio e una sottile vena minerale. In bocca è fresco, cremoso, di elegante sapidità, bel volume ed equilibrio, per un insieme di incredibile golosità. Al retrolfatto è coerente in progressione e articolazione, con un finale davvero persistente.

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2008

BORTOLOMIOL

uvaggio: prosecco
gradazione alcolica: 11,5% vol
bottiglie prodotte: 30.000
prezzo: € 17,15

È la conferma di un vino che sublima il territorio e le caratteristiche di Cartizze con un'aromaticità veramente affascinante. Di un paglierino pieno, al naso è elegante, articolato e profondo, caratterizzato da bella fusione di aromi che suonano la stessa musica: mughetto, glicine, rosa, magnolia, fresia, melissa, ortica, felce, erba medica, accenni di zenzero, avena, cedro, arancia, mela, pera, pesca, mandarancio, con l'agrume anche in gelatina e tratteggi di selce che sfumano tutto il bouquet. Passa in bocca e la musica non cambia, anche in termini di tessitura ed equilibrio. Il vino è dotato di una bella spina acido-sapida che sostiene i grandi ritorni aromatici con una progressione importante che fa onore alla denominazione. Al retrolfatto si arricchisce di accenni di vaniglia e cipria per un finale di grande persistenza.

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2008

COL VETORAZ

uvaggio: prosecco
gradazione alcolica: 11,5% vol
bottiglie prodotte: n.c.
prezzo: € 28,00

Ha un naso coinvolgente e vibrante, fuso e incentivante e passa in bocca senza soluzione di continuità; qui l'acidità e la potente sapidità si giustappongono alla morbidezza regalando le stesse sensazione seducenti del naso, poi la loro vigoria irrigidisce appena il finale. Platino paglierino luminoso, è dotato di un perlage sottile, copioso e persistente. Al naso è intrigante, leggiadro e vivace nei sentori di mughetto, lavanda, glicine e rosa fusi a salvia, timo e melissa, con nuance di menta, mentre il comparto fruttato declina pesca, pera, arancia, melone bianco, susina, mela, ananas, cedro, nocciola e mandorla, sfumati da una verve minerale. In bocca è cremoso, fresco, pieno e di grande equilibrio e morbidezza. Per via retronasale il vino racconta gli aromi già scoperti al naso, con gli agrumi e la mandorla in primo piano.

VALDOBBIADENE SUPRÈME DRY

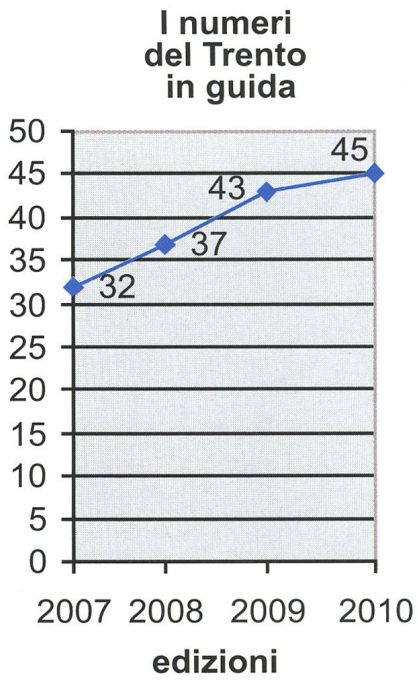
LE BERTOLE

uvaggio: prosecco
gradazione alcolica: 11% vol
bottiglie prodotte: 12.000
prezzo: € 12,20

Intenso, bilanciato, elegante, in sintesi, tutto da bere. Riflessi verdolini accendono il calice paglierino solcato da un perlage abbastanza sottile e di media persistenza. Un buon mix di sentori floreali e fruttati caratterizza il naso dolce, fresco e lungo. In primo piano il gelso bianco, con i fiori d'acacia, note di miele millefiori e spighe di lavanda, seguono timo, melissa, limone, mela, fragola di bosco, pera, ananas, pompelmo e altre soavità, tutto in compagnia di note minerali molto eleganti. La bocca, fresca, morbida, croccante e piena, sapida e giustamente dolce, mostra un grande equilibrio e raffinatezza. Anche il retrolfatto non è da meno, anzi, riproponendo l'eleganza minerale del naso in sottofondo, lascia percepire tutti i sentori della via diretta con la stessa intensità, aggiungendo toni più dolci e maturi ai sentori fruttati.

Trentino

La provincia autonoma di Trento da sempre si impegna nella produzione di spumante Metodo Classico, oltre che di vini fermi bianchi, rossi e passiti di assoluta qualità. La denominazione dedicata alle bollicine si chiama **Trento** e prevede l'uso di **chardonnay**, **pinot bianco**, **pinot nero** e **pinot meunier**, con una predilezione dei produttori per lo chardonnay, varietà particolarmente vocata in tutta l'area. Il disciplinare di produzione prevede una permanenza sui lieviti di almeno 15 mesi per i Senza Annata, di 24 per i Millesimati e di 36 per i Riserva. I vini sono tutti frutto di uve allevate in collina e alta collina, a ridosso delle montagne, talvolta in vigne che superano i 700 metri di altitudine. Ragion per cui la freschezza acida è una caratteristica che non manca in questi spumanti, sempre ben integrata in un insieme molto elegante e in taluni prodotti in strutture davvero importanti e di "peso". La denominazione, capace oggi di mettere sul mercato **8 milioni di bottiglie**, ha visto sin dalla prima edizione della guida un sempre crescente numero di vini raccontati e nelle ultime quattro edizioni è passata **da 32 a 45 etichette**. Ugualmente sono cresciute le valutazioni medie dei vini recensiti, passate, solo per fare un esempio dalle **3,33 sfere** di Sparkle Bere spumante 2009 alle **3,55** dell'edizione 2010. Tutti indicatori questi, di un prodotto capace di allinearsi nel tempo su standard qualitativi diffusamente elevati e degni di altre realtà spumantistiche. I vini premiati sono cinque, due etichette di **Ferrari** e una rispettivamente di **Cavit**, **Dorigati** e **Letrari**. Oltre all'*habitué* Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, ben sette volte premiato, la cantina della famiglia Lunelli raggiunge le 5 sfere con il **Perlé Nero** Extra Brut, un vino insolito, pinot nero in purezza, che fa dell'eleganza e dell'estrema finezza vere coordinate di piacere. Equilibrato, di beva e ben sviluppato a livello aromatico la Riserva **Altemasi Graal** di Cavit, un vino in perenne crescita sin dalla prima annata di produzione, il millesimo 1994. Grande stoffa e classe si confermano invece per la **Riserva Methius** della famiglia Dorigati, come volume e pienezza di beva sono le coordinate della **Riserva** di Letrari, nome storico della spumantistica non solo trentina ma nazionale, essendo **Leonello Letrari** uno degli inventori dell'Equipe 5, un Metodo Classico nato nella seconda metà degli anni Sessanta e che ha fatto scuola e stile nei lustri a venire.



TRENTO RISERVA ALTEMASI GRAAL BRUT 2002
CAVIT

uvaggio: chardonnay 70%, pinot nero 30%
gradazione alcolica: 12% vol
bottiglie prodotte: 14.800
prezzo: € 32,40

Equilibrio, compostezza, leggiadria e finezza aromatica



sono le coordinate quest'anno della Riserva di casa Cavit, un vino ben riuscito e di grande piacevolezza. Il calice si colora di un giallo paglierino con riflessi oro verde ed è animato da un perlage di estrema finezza, abbondante, continuo e persistente. Il naso è fresco ed elegante, tutto giocato su mineralità e note di nocciola e mandorla tostate, intrecciate a un frutto di pesca, mela, arancia, pera, pompelmo e albicocca, con sfumature di menta e anice, macchia alpina e crosta di pane. La bocca è equilibrata, morbida, cremosa e sapida, dotata di una progressione gustativa costante e un retrolfatto in linea con la via diretta che regala un finale caratterizzato dalla vena minerale fusa con la tostatura di nocciola.

TRENTO RISERVA BRUT 2004

LETRARI

uvaggio: chardonnay 60%, pinot nero 40%
gradazione alcolica: 12,5% vol
bottiglie prodotte: 15.000
prezzo: € 24,30

Un piacere equilibrato ma con picchi di vera golosità; questi i tratti della Riserva Letrari, un vino di personalità, frutto di uve davvero eccezionali. Sboccato nel febbraio del 2009, è paglierino con carbonica sottile e continua. Il naso è ampio e goloso nelle percezioni iniziali di pasticceria alla crema di limone e nelle tostature di mandorla e nocciola, che sfumano in confetto, panettone, confettura di ciliegia, bergamotto, arancia amara, pesca, licci, gelso, ananas e melone. Ghiotte percezioni di caffè, torrone e cacao e mineralità di ardesia completano il quadro. La bocca è fresca, di struttura elegante, gran volume e subito caratterizzata da una progressione gustativa e aromatica di gran stoffa. Immediato il frutto polposo si fonde con cacao e caffè e proietta la pasticceria da forno; importante la vena sapida che accompagna una mineralità aristocratica.



TRENTO RISERVA METHIUS BRUT 2003

METIUS

uvaggio: chardonnay, pinot nero
gradazione alcolica: 13% vol
bottiglie prodotte: 14.000
prezzo: € 33,60

Un vino di grande riconoscibilità, dotato di personalità quasi sfacciata, che anche in annate diverse mantiene il suo stile potente ma sempre elegante. Di colore giallo intenso con perlage sottile e persistente, al naso è subito minerale e tostato nei toni di selce, argilla, nocciola, noce brasiliana, caffè e crosta di pane; il quadro sviluppa poi note di cedro, pompelmo, pera, melone, ananas, anche in sciroppo per poi tornare su sentori di vaniglia, miele, confetto e pasticceria da forno. Elegante e progressivo l'assaggio nella sua dinamicità che poggia su una freschezza in bell'equilibrio con gli altri fondamentale e ottimamente sostenuta dalla grande struttura. Il retrolfatto è coerente con il naso, con le mineralità in evidenza più integrate da un frutto veramente vivace e polposo. Grande assaggio.

TRENTO GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE BRUT 2000

FERRARI

uvaggio: chardonnay
gradazione alcolica: 12,5% vol
bottiglie prodotte: 40.000
prezzo: € 81,00

Supera ogni anno se stesso e si ripropone perfetto, appagando i sensi e diventando emozione. Giallo oro carico e scin-

tillante per il copioso perlage, si presenta dolce e intenso di panettone e frutta sciroppata, con anice e canditi dalle mille sfumature. Mentre emergono arancia rossa, macchia mediterranea, cardo, timo, melissa, banana, melone in un'armonia elegante, dove ciascuna percezione evolve nella successiva già intrecciata a un'altra in un gioco di armonie che sembra non finire mai, ecco ananas, chinotto, nocciola e il naso torna a essere goloso di torrone, cioccolato bianco, marzapane, uvetta, burro, con spunti di rum e lievissimi toni iodati: quasi imbarazzante la ricchezza e l'intensità! La bocca corrisponde cremosa, morbida, vellutata, elegante nel suo equilibrio perfetto e nella sua unicità. In perfetta armonia, il retrolfatto chiude il cerchio, intenso, lungo, ricco.

TRENTO PERLÉ NERO EXTRA BRUT 2003

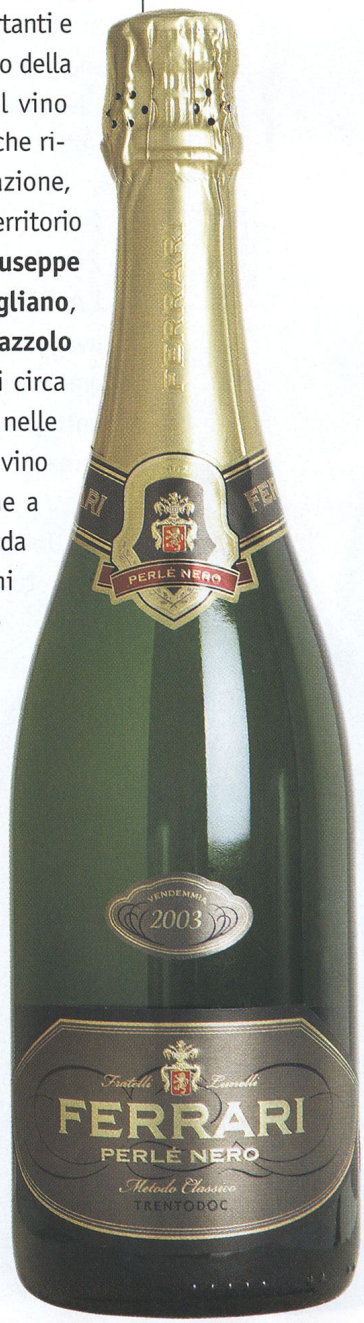
FERRARI

uvaggio: pinot nero
gradazione alcolica: 12% vol
bottiglie prodotte: 12.000
prezzo: € 60,00

Un grande naso, che non si finisce mai di scoprire e apprezzare, goloso ed elegante. In bocca la musica non cambia e il finale mostra una bella verve acido-sapida. Paglierino carico con riflessi oro antico e perlage di rara finezza, al naso regala eleganti percezioni dolci di pasticceria da forno con crema e confettura e di frutta nel pieno della maturità. Troviamo mela, albicocca, bergamotto, pera, banana, ananas, kiwi, arancia rossa, poi toni di rovo, lamponi, marron glacé, miele, polvere di caffè e cioccolato bianco. Note minerali e floreali di ginestra e infiorescenze di fichi d'India completano il ventaglio. Bocca di pari eleganza, fresca e sapida, cremosa, con sensazioni tattili di sottilissima effervescenza, si propone di ottimo equilibrio con retrolfatto esplosivo che, solo in chiusura manifesta a tratti il suo aspetto ancora un po' giovane.

Piemonte

La denominazione più importante per le bollicine è **Alta Langa** ed è dedicata esclusivamente allo spumante Metodo Classico (seconda fermentazione in bottiglia); si basa sui vitigni pinot nero e chardonnay. La zona, che è sita nel Piemonte sud orientale, al confine con la Liguria, è piuttosto vasta (gran parte delle province di Alessandria, Asti e Cuneo) e vanta una tradizione di circa un secolo e mezzo nella produzione di spumante Metodo Classico; la Doc, riconosciuta nel 2002, vuole dare maggior vigore a questa tradizione. I numeri in gioco sono ancora modesti e si attestano su oltre **300.000 bottiglie** commercializzate ogni anno. Sono spumanti che in genere presentano strutture importanti e che talvolta prevedono l'utilizzo della barrique nell'elaborazione del vino base. Non abbiamo campioni che rispondono a questa denominazione, quanto piuttosto un vino del territorio non marcato Doc, la **Riserva Giuseppe Galliano 2001** di **Borgo Maragliano**, azienda sita nel comune di **Loazzolo** che conta uno stock annuo di circa 70.000 bottiglie di spumante nelle varie tipologie: la Riserva è un vino che gode di una maturazione a contatto con i lieviti di seconda fermentazione pari a sette anni ed è il curatissimo vino di punta, prodotto in piccole quantità a partire dal 1997.
Altre denominazioni prevedono la possibilità di produrre spumante, ma l'unica che riesce a dare prodotti interessanti è la **Docg Gavi**, che ha registrato per la terza volta di seguito le 5 sfere, quest'anno con ben due vini. La varietà di uve alla base di questo vino è autoctona, il cortese. La zona è adiacente a quella di Alta Langa (con una piccola sovrapposizione) e colloca-





ta più a est, ma di dimensioni decisamente più piccole (meno di 1.000 ettari dedicati essenzialmente al bianco fermo) con produzione spumantistica limitata a poche decine di migliaia di bottiglie. Sono vini dotati di un'acidità decisa (eredità del vitigno) ma ben integrata, di grande struttura e con eccellenti capacità di evoluzione. I vini dell'azienda **La Scolca**, quest'anno sono appunto due i premiati, incarnano precisamente questa descrizione, aggiungendo una grande dote di eleganza: il "solito" - al quarto alloro - **Gavi D'Antan**, vero gioiello nato nel 1978, frutto di coccole in bottiglia che durano oltre dieci anni, premiato col millesimo 1997; il **Gavi 2002**, nato nel 1980 e caratterizzato da un affinamento in bottiglia, sui lieviti, di oltre sei anni, un vino al suo primo alloro e che conosciamo bene grazie alla interessantissima verticale pubblicata su "**Cucina & Vini**" 113, di ottobre scorso.

GAVI SOLDATI LA SCOLCA BRUT 2002

LA SCOLCA

uvaggio: cortese
gradazione alcolica: 12,5% vol
bottiglie prodotte: 7.500
prezzo: € 28,30

Un vino profondo, largo, coinvolgente, pieno di fascino ed eleganza, ma allo stesso tempo immediato nel proporsi e nella beva, sintesi acuta di vitigno, territorio e tecnica spumantistica. Paglierino luminoso con riflessi dorati, è attraversato da una carbonica sottile e continua. Elegante l'attacco olfattivo, fresco e leggiadro nei toni floreali di acacia, biancospino e lavanda, ben fusi con vegetalità di felce, macchia alpina e sentori di vaniglia. Il quadro olfattivo si allarga poi su percezioni di ananas, pesca, cedro, pompelmo, arancia, uva spina e ancora pan di Spagna, confetto e biscotti. Fine in bocca ma di personalità e spessore nella trama, è fresco, sapido, ma allo stesso tempo morbido, di bella bevibilità e progressione. Il retrolfatto è in linea col naso e mostra frutto di pomi e agrumi in evidenza insieme a mineralità e caffè.

GAVI SOLDATI LA SCOLCA D'ANTAN BRUT 1997

LA SCOLCA

uvaggio: cortese
gradazione alcolica: 12,5% vol
bottiglie prodotte: 5.000
prezzo: € 49,55

Ha un naso goloso, coinvolgente che non si smette di annusare; il vino scivola in bocca in perfetta continuità mostrando una vena agrumata più marcata su una tessitura di rara eleganza. Giallo dorato con perlage molto fine, continuo e persistente, al naso è intenso, di buona freschezza, e offre subito note dolci di pasticceria da forno, torta di mele, vaniglia e cannella, per poi aprirsi al frutto con sentori di arancia fresca e in marmellata, banana, mela cotogna, quindi dolcezze di cioccolato bianco, gianduia e torrone. L'ampiezza olfattiva regala ancora anice, liquirizia, caffè e toni di idrocarburi. Bocca cremosa, abbastanza fresca, equilibrata, di bella vena sapida, sviluppa una bella progressione aromatica per un retrolfatto abbastanza in linea con la via diretta, che mette più in evidenza il frutto nelle note agrumate dolci.

GIUSEPPE GALLIANO RISERVA BRUT 2001

BORGO MARAGLIANO

uvaggio: pinot nero 80%, chardonnay 20%
gradazione alcolica: 13,5% vol
bottiglie prodotte: 1.300
prezzo: € 24,00

Di grande impatto aromatico e volume gustativo, questo vino, prima volta 5 sfe-

re, conquista per polpa ed equilibrio, regalando una beva molto bilanciata e assai persistente a livello aromatico. Sboccato nell'aprile 2009 è di colore giallo paglierino, con perlage fine e continuo. Equilibrato e ben fuso all'olfatto, descrive un insieme intenso e goloso di fiori, frutto e tostature. Riconosciamo fiori di campo, camomilla, acacia, pesca e susina bianche, ananas, uva spina, nespola, mandorla fresca, anice, liquirizia in radice, vaniglia, dolci a pasta lievitata e poi uva sultanina e miele. In bocca è morbido, di bel volume e spessore, fresco, sapido e con una carbonica molto fitta. I ritorni aromatici, coerenti per progressione e articolazione, mettono in luce frutta, pasticceria, nocciola tostata e miele, per un insieme di bella persistenza.

Oltrepò Pavese

È una zona dedita allo spumante da sempre, posta a sud di Milano. I vini spumanti a Doc Oltrepò Pavese ancora presenti sul mercato possono essere vini sia con seconda fermentazione in bottiglia che in autoclave. Due anni fa è nata la Docg **Oltrepò Pavese Metodo Classico** dedicata allo spumante con seconda fermentazione in bottiglia, incentrata principalmente sul vitigno pinot nero, accompagnato da chardonnay, pinot bianco e pinot grigio, che prevede una permanenza minima a contatto con i lieviti di 15 mesi per i vini Senza Annata e di 24 per i Millesimati. La Docg comprende ovviamente la tipologia tradizionale Rosé, basata esclusivamente sul pinot nero e dotata del marchio collettivo "Cruasé", di proprietà del Consorzio: i primi vini a Docg, bianchi e rosé, stanno per essere commercializzati. Gli spumanti Charmat, profumati e agili, resteranno sotto la denominazione Oltrepò Pavese. I vini prodotti con metodo classico sono caratterizzati da una trama acida importante che necessita di morbidezza e tessitura appropriate per trovare il giusto equilibrio, come si riscontra nel vino premiato la seconda volta consecutiva, il **Pinot Nero Écru Nature** di **Anteo**, un'etichetta di gran carattere ed eleganza, un modello per il territorio e non solo, capace come pochissimi altri in Oltrepò di coniugare freschezza, finezza, articolazione e bevibilità.

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO ÉCRU NATURE 2004

ANTEO

uvaggio: pinot nero
gradazione alcolica: 12,5% vol
bottiglie prodotte: 7.000
prezzo: € 23,00

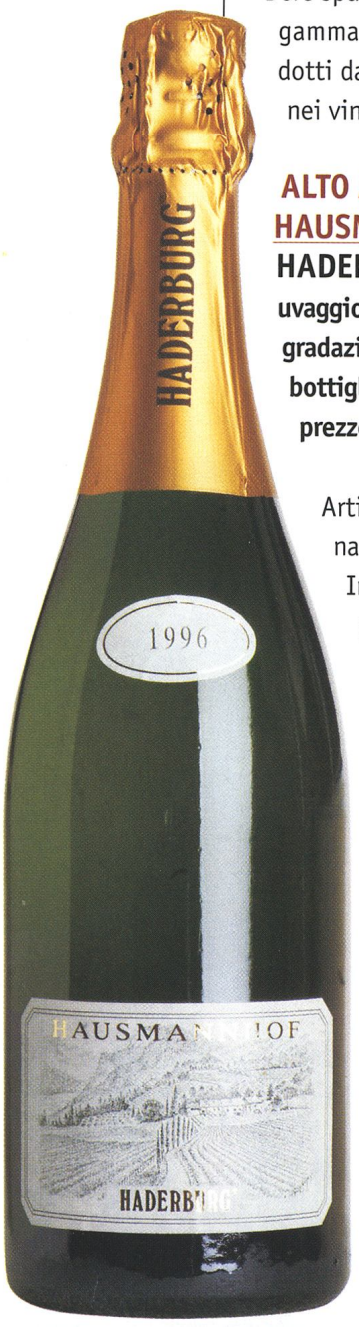
Eleganza nello stile, carattere e personalità in tutte le fasi dell'assaggio; questo il biglietto da visita di un vino unico nel territorio per le sue caratteristiche così spiccate di frutto. Paglierino con perlage fine e continuo, è fresco all'olfatto, dolce nei floreali di lavanda, camomilla e rosa tea e poi un frutto che richiama pesca, banana, melone bianco, arancia, con nuance di lampone e ancora gelso, ribes bianco, mandorla e poi pan di Spagna e biscotteria da tè; il tutto percorso da vegetalità balsamiche che ricordano la melissa e l'eucalipto. Morbido all'attacco gustativo, si sviluppa dinamico nel corpo, gradevolmente sapido, fresco, equilibrato e con una carbonica finissima, fitta e ben integrata. Al retrolfatto è coerente nel ripercorrere i lineamenti del frutto, delle vegetalità e della pasticceria, in un bel mix e con un finale decisamente minerale.

Alto Adige

La provincia autonoma di Bolzano produce piccole quantità di spumante Metodo Classico, ma di ottima qualità. Nell'ambito della denominazione Alto Adige, che copre pressoché tutte le produzioni altoatesine, è previ-



sta la sottodenominazione **Alto Adige Spumante** (senza menzione di vitigno) che individua un vino prodotto esclusivamente con metodo classico, da uve chardonnay, pinot nero e pinot bianco. La normativa prevede un affinamento minimo sui lieviti di seconda fermentazione pari a 15 mesi. Sono vini molto freschi e fini, dotati di uno *stile cristallino* tipico dei vini di montagna; infatti, le vigne sono situate principalmente in colline a ridosso di montagne, con altitudini che superano in qualche caso i 700 metri. Il nostro campione, la **Riserva Hausmannhof 1999** di **Haderburg**, è un vino semplicemente aristocratico frutto di oltre nove anni di affinamento sui lieviti in bottiglia, al suo terzo alloro in Bere spumante; è l'etichetta top di una gamma eccellente di spumanti, prodotti da un'azienda che emerge anche nei vini fermi.



ALTO ADIGE RISERVA HAUSMANNHOF BRUT 1999
HADERBURG

uvaggio: chardonnay
gradazione alcolica: 13% vol
bottiglie prodotte: 1.500
prezzo: € 35,00

Articolato, coinvolgente, goloso al naso, invita all'olfazione e seduce. In bocca è bilanciatissimo all'ingresso, più vivace in chiusura, veramente un bel bicchiere. Sboccato nel marzo del 2009 è giallo dorato luminoso, con bel perlage. All'olfatto è dolce, intenso, caratterizzato da una nota di pasticceria alla vaniglia in primo piano, accompagnata da sentori di nocciola e mandorla tostate e un frutto di pesca fresca e in sciroppo, arancia, anche in marmellata, mela fresca e infornata, cachi, nespola, cedro, anche candito, uva passa e ancora croccante, miele e torrone bianco. Chiudono la fase mineralità e caffè. La bocca è cremosa, morbida, fresca al contempo, di trama importante, dotata di una tessitura acida vigorosa che sostiene l'assaggio e prolunga la vita al vino, altrettanto loquace al retrolfatto.

Altre regioni

Lo spumante in Italia viene prodotto un po' dappertutto, sia utilizzando i classici vitigni della tradizione francese, come chardonnay e i pinot, sia i vitigni autoctoni, talvolta anche miscelati con quelli d'oltralpe. Ciò che spicca, rispetto alle importanti denominazioni del Nord è che al Centro e al Sud non esitono territori diffusamente vocati alle bollicine di qualità, fatta eccezione forse per l'area della Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi, di cui parleremo più in là, bensì produttori vocati alla qualità. Amanti della tipologia, questi uomini riescono a trarre dal mix **vitigno-territorio** prodotti di livello e talvolta davvero eccezionali. Ovviamente, laddove si utilizzano varietà autoctone o tradizionali, i vini presentano caratteristiche diverse dagli spumanti realizzati con chardonnay e pinot, dotandosi di una personalità che talora è veramente particolare e meritevole di tutta l'attenzione possibile. Si tratta molto spesso di vini che non sono compresi in denominazione d'origine ma che è bene conoscere per avere una panoramica completa dei migliori spumanti d'Italia. Un esponente su tutti di questa categoria è **d'Araprì**, una cantina pugliese che utilizza anche le varietà tradizionali **bombino** e **montepulciano** e capace di raggiungere ogni anno risultati eccellenti, come testimonia anche l'edizione 2010 di Sparkle Bere spumante con le 5 sfere all'affascinate **La Dama Forestiera**, un vino potente e di grande articolazione, realizzato solo in magnum. Eccellenti rappresentanti di questo filone spumantistico, anche se non premiati quest'anno in guida, sono le cantine **La Palazzola-Grilli** in Umbria, speri-

mentatore del metodo ancestrale, **Marramiero** in Abruzzo, **Feudi di San Gregorio** in Campania, che utilizza solo uve autoctone e si avvale dell'aiuto di **Anselme Selosse** per la produzione di bollicine, e **Tasca d'Almerita**, nel cuore della Sicilia. Le **Marche** meritano invece un discorso a parte. Qui la tradizione dello spumante è legata a elementi storici e sociologici. Il primo trae forza da diverse fonti che testimoniano il periodo di nascita del primo Metodo Classico Marchigiano tra il 1843 e il 1847, realizzato a Jesi da un certo Ubaldo Rosi, studioso di agraria che fa tesoro dell'esperienza del tradizionale vino frizzante dell'area dell'Esino, noto sin dal 1622 così come testimonia il medico fabrianese **Francesco Scacchi** nel *De salubri potu dissertatio*. Il secondo elemento è legato alla consuetudine di consumare aperitivo con bollicine locali sia nell'area costiera della regione sia nell'interno collinare; aspetto quest'ultimo che ha fortemente incentivato sin dal secondo dopoguerra la produzione di spumante. Venendo alla guida, quest'anno per la prima volta è stato premiato un rappresentante della regione: il Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva **Ubaldo Rosi** di **Colonnara**, un vino pieno e molto piacevole, dalla personalità estremamente spiccata e dal legame col vitigno e la terra d'origine diretto e inconfondibile.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI RISERVA UBALDO ROSI BRUT 2004

COLONNARA

uvaggio: verdicchio
gradazione alcolica: 12,5
bottiglie prodotte: 5.000
prezzo: € 26,70

È un vino che fa della varietalità più che una carta d'identità: è elegante nella sua golosa territorialità e profondità olfattiva e al palato conquista per uno stile fresco e di carattere. Sboccato nel 2008, è di colore paglierino pieno, caratterizzato da catenelle fitte e persistenti. Al naso accoglie subito con toni di camomilla e ginestra, sfumati da sentori minerali e vegetalità di salvia e santoreggia e menta, per un insieme che sviluppa un bel frutto di cedro, pompelmo, lime, uva spina, gelso, mango, mandorla e pesca bianca, con toni di nocciola tostata, caffè verde e dolcezze di torta margherita. In bocca è cremoso, bilanciato, elegante e vigoroso, di bel appel sapido, caratterizzato da un retrolfatto allineato al naso, equilibrato, senza picchi e molto coinvolgente nella sua veste fresca e minerale.

LA DAMA FORESTIERA NATURE BRUT 2003

D'ARAPRÌ

uvaggio: pinot nero 50%, montepulciano 50%
gradazione alcolica: 12,5
bottiglie prodotte: 2.000 (1,5 l)
prezzo: € 55,00

Il naso è pura eleganza e seduzione, articolato, ampio e profondo; in bocca c'è struttura, progressione e vigore acido-sapido, per una promessa di vita veramente importante. Giallo paglierino con riflessi platino, è animato da un perlage fine e persistente. Ha naso di grande eleganza, fresco e intenso, con un ventaglio ampio e fuso. Si avvertono lavanda e rosa e poi tanta frutta: arancia, pera, pesca, melone, ananas, banana, gelso, ciliegia e mela; quindi sfumature di nocciola tostata e pralinata, note di pasticceria da forno, torrone bianco, vaniglia, noce moscata e caffè. Grande freschezza e sapidità al gusto, tessitura fitta, equilibrata e dinamica, di beva immediata nonostante l'importanza del vino, che si sviluppa coerente nei riconoscimenti e nell'eleganza.

