

CON TUTTE QUESTE BOLLICINE...

di Stefania Turato

E poi ci sono le bollicine che non ti aspetti. Rigorosamente italiane, assolutamente diverse tra loro per uvaggio, vinificazione e gusto al palato, hanno un comune denominatore: qualità sopraffina benché siano etichette piuttosto sconosciute. In parte perché provengono da zone non a stretta vocazione enologica, in parte perché fiore all'occhiello di piccole aziende che difficilmente raggiungono i grandi numeri e la grande distribuzione.

La storia dello Champagne è un modello e oggi anche in Italia le rese e il lavoro meticoloso in vigna possono rendere un'ottima materia prima una vera cuvée, una prima spremitura concentratissima. Etichette sorprendenti per un brindisi d'estate, non solo per la qualità ma anche per i metodi di vinificazione. Un esempio? La produzione del «48 mesi» rispetta i principi della viticoltura biodinamica e segue l'evoluzione naturale delle annate. Vinificato in legno per quattro anni (da qui il nome 48 mesi) senza conservanti e antiossidanti, questo spumante viene prodotto, nelle annate più fortunate, in 3 mila bottiglie (40 euro in enoteca).

Ma le bollicine non sono prerogativa del Nord. Sui dolci pendii di San Severo (Fg) si produce spumante da uve Bombino mixate con Pinot nero e Montepulciano (36 euro). Mentre a Ponza, con uve Chardonnay, Biancolella e Malvasia, Marisa Taffuri Pochain imbottiglia un ottimo spumante, in vendita solo online a 15,51 euro. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Bio

Stefania Turato è nata a Zurigo da famiglia veneta, ha 41 anni, è sommelier per Rossi & Bianchi, Moët & Chandon e presso la Rinascente di Milano Duomo; è docente ai corsi Fisar (Federazione italiana sommelier albergatori ristoratori).