Sparkle DAY 2017



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI ENRICO BITURSI

Bimestrale - N. 155 Febbraio - Marzo 2017

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999



L'APPUNTAMENTO

DI **NICOLA GRASSI**

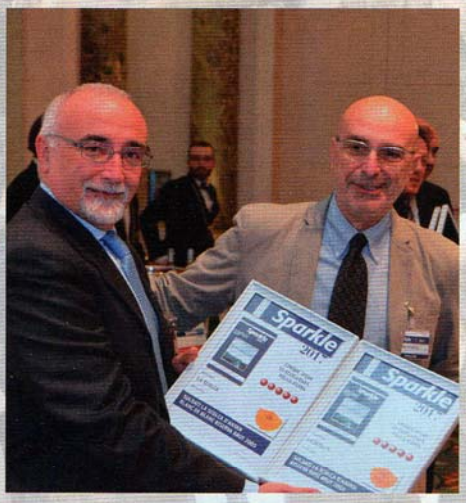
Il 3 dicembre scorso a Roma la presentazione della nuova **rivoluzionaria edizione** della **guida alle migliori bollicine italiane** e l'evento di **degustazione** aperto al pubblico che alla **nona edizione** sottolinea il **grande amore** che lega i consumatori con questa tipologia vinicola






Sparkle
2017

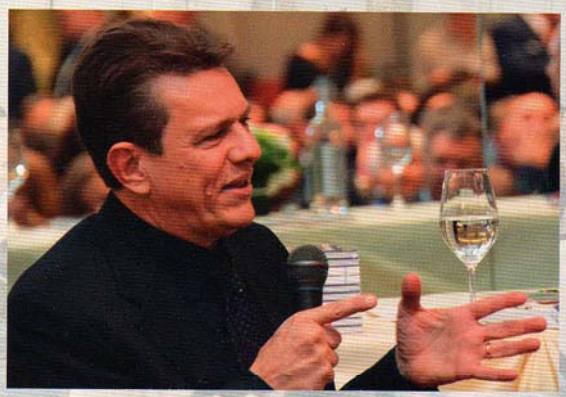

Sparkle
2017

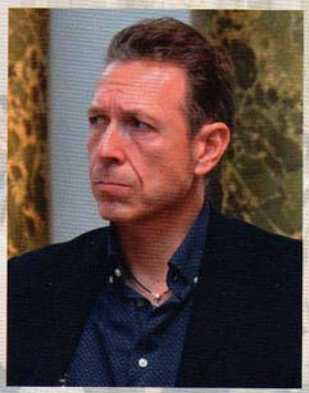

Sparkle
2017


Sparkle
2017
Sparkle
2017
Sparkle
2017


Sparkle
2017
Sparkle
2017











Le sale del Westin Excelsior in via Veneto erano come sempre ornate a festa e alle 14.00 hanno ospitato la presentazione della **quindicesima** edizione di *Sparkle*, la nostra guida dedicata a una classe di vini che è entrata con grande energia nei locali e nelle case italiane per momenti conviviali di consumo. È e sarà sempre il vino della festa, ma lo spumante italiano con tutte le sue diverse declinazioni è ormai considerato un **vino quotidiano**, da consumare fuori e intorno alla propria tavola. Per confrontarsi con questo dato oggettivo la guida

Nella pagina a fianco sopra, la conferenza stampa; al centro da sinistra, Alvaro Pecorari (Lis Neris) con Luciano Nebbia, Stefano Grilli (La Palazzola) e Angelo Gaballo (La Scolca) con Fabio De Raffaele; sotto da sinistra, Daniele Rapini e Anna D'Amico (D'Araprì) con Antonio Pellegrino e Antonio Chiavaroli (Marramiero); in questa pagina dall'alto, foto di gruppo; a seguire Francesco D'Agostino e Andrea Lucatello; Franco Adami (Adami) e Francesco De Santis (Le Colture) con Rossella Gargiulo; Silvana Ceschin (Le Manzane) con Rosa Capece e Stefano Pola (Andreola) con Enrico Pozza





è cambiata diventando **gratuita** nella sua veste cartacea più snella, completata da copiosi approfondimenti sul web cucinaevini.it. Il tema è stato affrontato durante la conferenza stampa da **Francesco D'Agostino**, curatore del volume dalla prima edizione, sollecitato da **Andrea Lucatello**, noto giornalista di Radio Capital, presente quotidianamente in etere insieme a Mary Cacciola con la trasmissione *Non c'è duo senza te* e la domenica con *Brunch per duo*, dedicata proprio all'enogastronomia. Protagonisti della fase successiva alla conferenza stampa i **vini premiati** quest'anno dalla guida ovvero dal suo **panel di dieci degustatori**: le bollicine che hanno ottenuto le **5 sfere** con i loro produttori hanno sfilato per ritirare i diplomi davanti a un pubblico di giornalisti e addetti ai lavori, ma anche di appassionati che ogni anno chiedono di poter partecipare. Alle 16.00 le **sessantasei** aziende presenti erano pronte ad accogliere gli oltre **quattromila** visitatori che hanno frequentato le due ampie sale: in una come di consueto si assaggiavano i vini di Lombardia, Trentino, Alto Adige organizzati per denominazioni, nell'altra Veneto e Friuli Venezia Giulia,

Sparkle 2017

le 5 sfere del 2017

PIEMONTE	
Soldati La Scolca D'Antan Blanc de Blanc Riserva Brut 2005	**La Scolca**
Soldati La Scolca D'Antan Riserva Rosé Brut 2005	**La Scolca**
Roero Arneis Giovanni Negro Dosage Zéro Brut 2009	**Angelo Negro**
Alta Langa Talento Cantina Maestra Zero 2010	**Enrico Serafino**
LOMBARDIA	
Sabrage Rosé Brut	**Anteo**
Franciacorta Satèn Edizione 2012	**Barone Pizzini**
Franciacorta Vendemmia Rosè Brut 2011	**Bellavista**
Franciacorta Riserva Girolamo Bosio Pas Dosé 2009	**Bosio**
Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro 2011	**Ca' del Bosco**
Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro Noir 2007	**Ca' del Bosco**
Franciacorta Vintage Collection Satèn 2011	**Ca' del Bosco**
Franciacorta Cuvée Monogram Brut 2009	**Castel Faglia**
Franciacorta Cuvée Monogram Zero 2012	**Castel Faglia**
Franciacorta Riserva 72 Brut 2008	**Castello di Gussago La Santissima**
Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero 1865 Brut 2011	**Conte Vistarino**
Mattia Vezzola Grande Annata Rosé Brut 2011	**Costaripa**
Franciacorta Extra Brut 2010	**Ferghettina**
Franciacorta Riserva 33 Pas Dosé 2009	**Ferghettina**
Franciacorta Riserva Casa delle Colonne Brut 2009	**Fratelli Berlucchi**
Franciacorta Riserva Casa delle Colonne Zero 2009	**Fratelli Berlucchi**
Franciacorta Satèn 2012	**Le Marchesine**
Franciacorta Aligi Sassu Pas Dosé 2008	**Majolini**
Franciacorta Riserva Valentino Majolini Brut 2005	**Majolini**
Franciacorta Satèn 2011	**Majolini**
Nature	**Monsupello**
Franciacorta Quinque Extra Brut	**Uberti**
Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Victoria Rosé Brut 2009	**Vigne Olcru**
Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Virtus Brut 2009	**Vigne Olcru**
Franciacorta Riserva Nobile Alessandro Bianchi Extra Brut 2004	**Villa**
TRENTINO	
Trento Domini Brut 2010	**Abate Nero**
Trento Redor Brut	**Cantina Rotaliana**
Trento Riserva Altemasi Graal Brut 2009	**Cavit**
Trento Riserva Tridentum Extra Brut 2009	**Cesarini Sforza**
Trento Pian Castello Rosé Brut 2009	**Endrizzi**
Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut 2005	**Ferrari**
Trento Riserva Lunelli Extra Brut 2008	**Ferrari**
Trento 51,151 Brut	**Francesco Moser**
Trento Talento Riserva Dosaggio Zero 2010	**Letrari**
Trento Riserva Brut 2009	**Maso Martis**
Trento Riserva Madame Martis Brut 2006	**Maso Martis**
Trento Riserva Rosé Extra Brut 2011	**Maso Martis**
TRENTINO	
Trento Riserva Methius Brut 2010	**Metius (Dorigati)**
Trento Flavio Rotari Brut 2008	**Rotari**
Trento Maso Nero Rosé Brut 2010	**Zeni**
Trento Riserva Maso Nero Brut 2010	**Zeni**
ALTO ADIGE	
Alto Adige Talento Cuvée Marianna Extra Brut	**Arunda**
Alto Adige Talento Riserva Extra Brut 2011	**Arunda**
Alto Adige Pas Dosé 2012	**Haderburg**
VENETO	
Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino Asciutto 2015	**Adami**
Valdobbiadene Cartizze Dry 2015	**Andreola**
Valdobbiadene Rive di Soligo Más de Fer Extra Dry 2015	**Andreola**
Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 2015	**Angelo Bortolin**
Valdobbiadene Prosecco Superiore BandaRossa Extra Dry 2015	**Bortolomiol**
Valdobbiadene Cartizze Superiore Dry 2015	**Col Vetoraz**
Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry 2015	**La Farra**
Valdobbiadene Prosecco Superiore Cruner Dry	**Le Colture**
Conegliano Valdobbiadene 20.10 Extra Dry 2015	**Le Manzane**
Conegliano Valdobbiadene Rive di Ogliano Contrada Granda Brut 2015	**Masottina**
Valdobbiadene Prosecco Superiore Giustino B. Extra Dry 2015	**Ruggeri**
Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry	**Sorelle Bronca**
Valdobbiadene Prosecco Superiore Uvaggio Storico Dry 2015	**Val d'Oca**
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Vigna La Rivetta Brut	**Villa Sandi**
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Refosso Brut 2015	**Zardetto**
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry 2015	**Zardetto**
FRIULI VENEZIA GIULIA	
Dom Jurosa Blanc de Blancs Extra Brut 2009	**Lis Neris**
UMBRIA	
Gran Cuvée Brut 2013	**La Palazzola-Grilli**
Riesling Brut 2012	**La Palazzola-Grilli**
ABRUZZO	
Brut	**Marramiero**
Rosé Brut	**Marramiero**
PUGLIA	
Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2009	**d'Araprì**
La Dama Forestiera Nature 2011	**d'Araprì**
Riserva Nobile Brut 2012	**d'Araprì**

VINO DELL'EMOZIONE 2017

TRENTO RISERVA ALTEMASI GRAAL BRUT 2009
Cavit



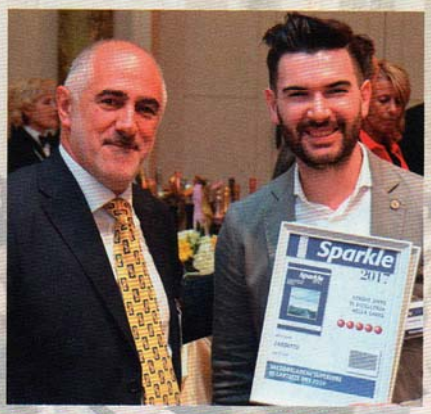


A fianco, Stefano Parri (Bortolomiol) e Ubaldo Zanon (Col Vetoraz)











accompagnati da tutte le altre regioni d'Italia dove non sono presenti movimenti ma tanti bravi produttori dotati di grande competenza e creatività. Oltre **quarantamila** assaggi sono stati serviti dai bravi **sommelier** che gestivano i banchi sotto gli occhi dei produttori e di un pubblico che fa onore a una tipologia che almeno durante lo Sparkle Day mostra di essere considerata "solo" un **vino da pasto**, che garantisce grande soddisfazione

Dall'alto, da sinistra Antonella Bronca (Sorelle Bronca) e Gianni Cristini (Val D'Oca); Roberto Visentin (Villa Sandi) e Filippo Zardetto (Zardetto); foto di gruppo e Oreste Foglia (Monsupello); Cesare Morganti (Barone Pizzini) e Cesare Bosio (Bosio)





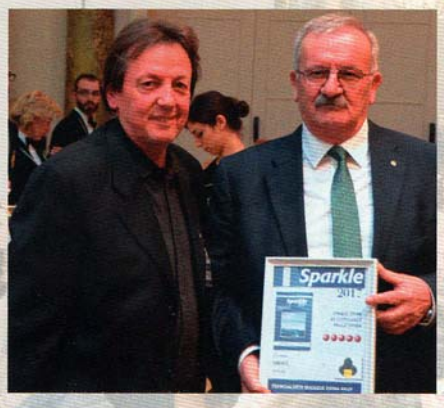


nell'abbinamento col cibo. L'interesse, la passione, l'entusiasmo manifestato dal pubblico sottolineano un dato che non è più una tendenza: la produzione spumantistica italiana, così **variegata** e **diversa**, è un fascinoso e invitante vino da consumo per tutto il pubblico che soltanto quindici anni fa in maggioranza lo considerava un prodotto essenzialmente da festeggiamento. Per sottolineare questa consapevolezza del















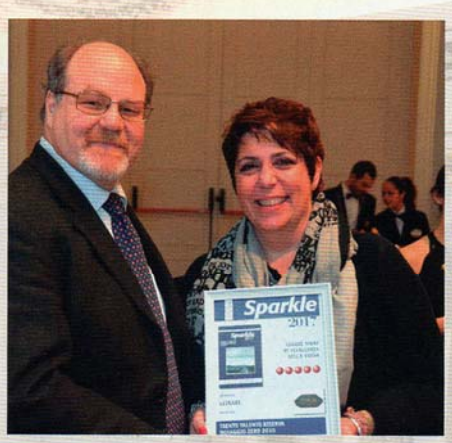


Dall'alto da sinistra, Maurizio Zanella (Ca' del Bosco) e Sabrina Gozio (Castello di Gussago); Matteo Gatti (Ferghettina) e Agostino Uberti (Uberti); Luca Moradi (Villa), Ezio Maiolini (Majolini) e Giuseppe Groccia (Le Marchesine) con Francasca Zaccarelli

consumatore italiano, allo Sparkle Day per la prima volta è stato invitato un consorzio di spumanti dolci: il Consorzio per la tutela dei vini Colli Euganei ha presentato la sua specialità a Docg, il **Fior d'Arancio spumante** a base di uve moscato giallo, figlio delle bellissime colline in provincia di Padova.

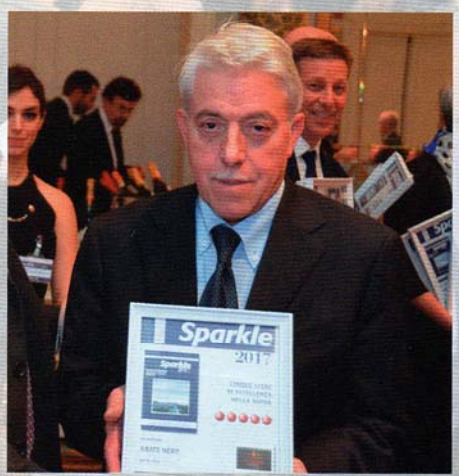
A sollecitare il pubblico a misurarsi nell'abbinamento con il cibo, tante golosità erano a disposizione dei presenti: **Ape Fritto**, con i suoi golosi cartocci misti, pizzelle, supplì e crocchette; **Little Market De Ventura**, per la gioia dei tanti appassionati di salumi e formaggi d'eccellenza, con taglieri di Prosciutto Dok Dall'Ava in diverse stagionature, mozzarella di bufala e altre squisitezze;













Dall'alto, da sinistra, Roberto Zeni (Zeni) e Lucia Letrari (Letrari); Roberta Giuriali (Maso Martis) e Ignazio Moser (Francesco Moser), Luciano Lunelli (Abate Nero) e Ruben Larentis (Ferrari); Luciano Rappo (Cesarini Sforza) e Daniela La Porta (Cavit)

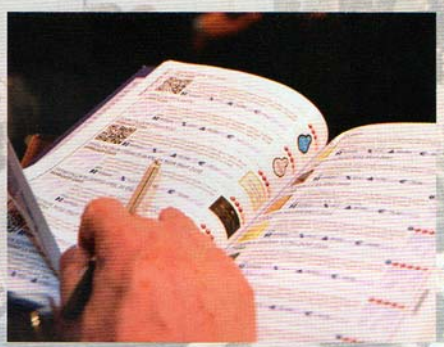




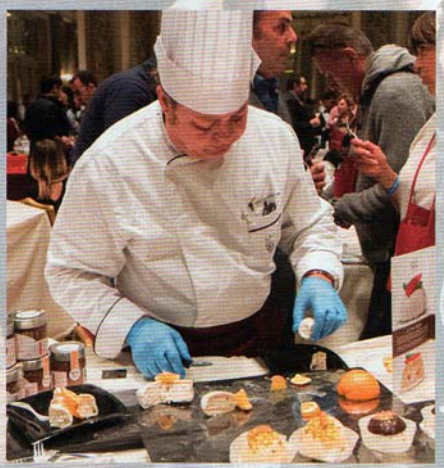


Brusco, lo Strabuono, che ha proposto cinque gustosissime varianti di bruschetta; **Meglio Fresco**, la ristopescheria per antonomasia, che ha presentato i suoi crudi, le insalate di mare e gli immancabili supplì di pesce; **Giardini di Ararat**, agriturismo di Viterbo che ha servito salumi di lepre; ai dessert da abbinare alle bollicine dolci ha pensato **Dolce Terra**, la giovane azienda campana che usa per le sue prelibatezze il latte nobile di bufala; per finire in bellezza si potevano assaggiare il caffè friulano di **Oro Caffè**, preparato con le macchine conterranee della **San Marco**. Ma prima del caffè, come tradizione vuole, era necessario un bicchiere d'acqua di qualità, che in questa edizione di Sparkle













Dall'alto da sinistra,i premiati del Trento Doc; a seguire momenti della degustazione, lo spazio Groupama, Dolce Terra, le ostriche di Meglio Fresco e Little Market De Ventura















Day era dell'azienda laziale **Filette**. Non mancava una rappresentanza di oli extravergini selezionati dall'associazione **Olives'Road.** Anche quest'anno la manifestazione ha goduto del supporto dei *partner* che ci seguono dalla prima edizione romana del 2011: sponsor tecnico la **Diam** con la sua versione speciale e tecnologica di tappo a fungo in sughero, il **Mytik**, la cui presenza sulle bottiglie che stappiamo ogni anno non smette di crescere. Allo stesso modo **Groupama Assicurazioni** ha scelto anche quest'anno gli eventi firmati Cucina & Vini per incontrare il pubblico romano.

L'appuntamento con lo **Sparkle Day 2018** è fissato per il **2 dicembre 2017** sempre nelle sale del Westin Excelsior di via Veneto in Roma: il meglio della produzione spumantistica italiana sarà ancora una volta protagonista insieme a un pubblico sempre più interessato e competente.

Dall'alto da sinistra, le postazioni di Ape Fritto, Acqua Filette, Oro Caffè, I Giardini di Ararat, Brusco lo Strabuono, Olives'Road

I partner di *Sparkle DAY* 2017

D.O.C. CONSORZIO VINI COLLI EUGANEI

MytiK DIAM
Il garante degli aromi

Groupama
Assicurazioni

ACQUA Filette DAL 1894

Sparkle2017

La prima e unica
GUIDA DEDICATA ALLE BOLLICINE ITALIANE
cambia e diventa **gratuita***



Da quest'anno Sparkle è **multimediale**,
troverai per ciascun vino un approfondimento
sul sito cucinaevini.it.

*** scrivi a sparkle@cucinaevini.it per ricevere la tua copia**