

Bollicine tricolori per brindisi davvero originali

*di **Pierluigi Gorgoni** foto di **H2O***

Competere con la Champagne è impresa ardua, ma con le uve autoctone si ottengono Spumanti di gran personalità in tutta la penisola. Ecco i top 16.



Stuzzicanti e briosi, raffinati ed esclusivi. carezzevoli, solleticanti. graffianti, festosi e seducenti. Per molte forme e diverse fisionomie, per diverse accezioni e situazioni distinte, i vini Spumanti sanno essere tutto questo e sempre più frequentemente l'appassionato si rivolge a essi. E' un dato di fatto: con tutta evidenza il consumo di bollicine è costantemente in crescita negli ultimi anni e coinvolge le differenti declinazioni e tipologie del bere vivace. L'incremento della richiesta di vini con le bollicine riguarda le produzioni della Penisola, certo, ma non soltanto, ovviamente. Basti pensare che la regione spumantistica per eccellenza, la Champagne, andrà allargando i confini della denominazione aprendosi all'apporto di nuovi ettari di vigneti per far fronte alla situazione contingente. Nel frattempo, le scorte dei suoi vini di riserva si stanno via via prosciugando e per molte Maison sembra andare anno dopo anno diluendosi la superiore complessità di molte cuvée di partenza. Non c'è verso, anche provando a prenderla larga, ogni volta che si parla di bollicine il gigante Champagne arriva con il suo passo pesante di storia e di dottrina a farsi termine di paragone. E, inesorabilmente, prevale, Emblema e paradigma di ogni bollicina. Tanta volte, sul terreno del confronto diretto, gli Spumanti italiani da metodo classico creati sul modello degli Champagne, diventati a loro modo champenoise, non soltanto nel ricalcare tecniche e cure assimilabili, ma già prima nel riferimento, talora nelle sommesse ambizioni e in ogni caso nell'ispirazione, soccombono.



Ancor più evidente e immediato è lo scarto che si crea quando pure la materia di base, i vitigni, gli uvaggi, i lieviti e i dosaggi, si ricalcano. Quando, cioè, dalle due parti il campo del riscontro converge su Chardonnay e Pinot noir, o altri Pinot ancora. Allora, la prepotenza del terroir della Champagne, unita alla suprema sapienza e alla secolare dimestichezza tecnica degli interpreti d'Oltralpe, inesorabilmente segna una distinzione netta che, in termini generali e sulle quote dei valori assoluti, appare spesso difficilmente colmabile. Il discorso cambia, per molti versi, modificando i requisiti di partenza. Ossia, visto che le condizioni ambientali sono ovviamente differenti, operare con altri vitigni aggiunge un ulteriore scarto all'incombente e ingombrante paragone e, in linea teorica, si andrebbero disegnando Spumanti metodo classico di insolito, personalissimo carattere. In questo caso la personalità sarà ancor più viva e distinguibile quando i vitigni spumantizzati siano originari del terroir, tradizionalmente coltivati, pienamente ambientati e fortemente radicati in quello specifico territorio. Ecco, quando ancora soltanto progettavamo di bagnare il numero natalizio con gli Spumanti italiani prodotti a partire da uve autoctone, non si era presentata soltanto la volontà di rendere omaggio a quelle aziende che in varie parti d'Italia con abnegazione si sono spese a spumantizzare vitigni di norma vinificati in altre forme, vi era pure la certezza che in una rassegna come questa non sarebbero mancati campioni di assoluto valore, l'autoctono, l'originario, il tradizionale, il tipico, acquistano sempre più credito. C'è qui il valore aggiunto del distintivo ed è un valore inestimabile nelle pratiche artigianali.



Un altro elemento molto attraente ci viene poi offerto dalla possibilità di traversare sostanzialmente tutta l'Italia del vino, regione per regione, e approdare su alcuni dei più nobili ed esclusivi territori vitivinicoli della Penisola, calice per calice tendendo il naso non più solo a una forma estetica, ma pure a una traccia tangibile di un terroir d'appartenenza. Si incontrano produzioni di lunga e consolidata tradizione, si rivelano nuovi territori ad alta vocazione, si intravedono potenzialità confortanti. E un viaggio che non manca di sorprese. Un viaggio che trova ancora conferme. Le tappe di questo itinerario ci hanno condotto in molte affermate realtà produttive, quasi sempre conosciute ai più non per i vini Spumanti che vi si producono, ma piuttosto per i vini fermi. È un itinerario che, a volergli dare uno sviluppo, prenderà le mosse dal Piemonte e da tre aree in particolare: il Canavese, il Roero e l'area Gavi. I vitigni Erbaluce, Arneis e Cortese. L'Erbaluce (anticamente detto Albaluce) è tra i più antichi vitigni a bacca bianca piemontesi, originario delle valli prealpine a Nord di Torino, deve il suo nome ai riflessi ramati che assume in autunno e che ricordano la luce dell'alba, è uva dotata di buccia spessa e bel corredo aromatico. Il Cortese è uva tipica delle zone collinari della provincia di Alessandria, di Novi in particolare, ed è alla base del Gavi bianco in cui proietta tutta la sua forte tempra sapida e minerale. L'Arneis, vitigno originario del Roero, alla sinistra del Tanaro, ha notevole vigoria e i vini bianchi che ne derivano conservano piacevoli sensazioni fruttate. Quando si tocca poi il Garda del Lugana, si incontra il Trebbiano di Lugana, o Turbiana, vitigno che dai terreni argillosi-calcarei tra Desenzano e Sirmione trae intensi caratteri di freschezza e sapidità. Un passo più a oriente e si giunge ai Monti Lessini, tra le province di Verona e Vicenza, e al vitigno Durello (o Durella, come spesso dicono qui) che alberga su terreni basaltici di origine vulcanica che a questi vini tramandano una preziosa impronta minerale. Si svolta, allora, più a Sud, per un approdo in Emilia che misura il potenziale della Spergola, un vitigno tradizionalmente presente nel reggiano tra Scandiano e Canossa, dal profilo aromatico originalissimo che tesse note vegetali e agrumate, e che è stato da alcuni accostato al Sauvignon, da altri al Semillon. Poi, si converge al Verdicchio e alle colline dell'entroterra marchigiano, quelle della celeberrima Doc Castelli di Jesi. Qui hai terre che sentono il mare, suoli calcarei e un vitigno antichissimo e di straordinaria versatilità, dal carattere spiccato, davvero ben disposto anche alla versione Spumante. Un salto sulle coste del Tirreno e si approda alla Campania, ad Aversa e allo storico vitigno Asprinio, tra i più antichi della regione, conosciuto sin dai tempi di Plinio e allevato tradizionalmente in suggestive alberate, considerato da sempre il vino di Napoli. E, ancora in Campania, ci si sposta in Irpinia e alla Falanghina, altro antichissimo vitigno già celebrato da Virgilio e Orazio, che sui terreni calcarei-argillosi della provincia di Avellino sa enfatizzare la sua disposizione all'eleganza dei profumi e ancor più sottolineare il suo nerbo aspro. Da qui si balza fino al Gargano, alla Daunia, e al vitigno Bombino bianco, diffuso in tutto il Meridione d'Italia, parente prossimo del Trebbiano d'Abruzzo, che dà vini secchi, austeri e, quando ben curato, anche di notevole potenziale evolutivo. Si giunge infine fin sull'Etna e all'uva Carricante, antichissima varietà diffusa particolarmente nei versanti orientale e meridionale del vulcano

anche oltre i mille metri d'altitudine, che è in grado di dare vini di importante acidità, verticali nei profumi di agrumi, di idrocarburi, di anice, di grande complessità.

Il borsino *extravagante*

Spirito diVino completa le sue prove con la classifica extravagante (dedicata cioè al connoisseur che sa individuare il vero valore dei vini), che mira a scoprire le etichette con il migliore rapporto qualità/ prezzo, ottenuto dividendo il prezzo della bottiglia per il punteggio ottenuto nella degustazione pubblicata in queste pagine. Il risultato è il costo al punto in centesimi: più è basso, migliore è il rapporto qualità/prezzo. Così viene dimostrato ancora una volta che non sempre i vini meno costosi sono i meno buoni.

vino	punteggio	prezzo *in euro*	costo al punto *(in centesimi di euro)*
Spumanti			
Lugana Cà Maiol Brut - Provenza	81	12	14,81
Lugana Brut 2005 - Olivini	79	12	15,19
Brut Riserva 2004 - Garofoli	88	15	17,05
Brut 2004 - Vallerosa Bonci	82	14	17,07
Cuvée Tradizione Brut 2004 - Orsolani	86	15	17,44
Lessini Durello Brut 2003 - Casa Cecchin	78	14	17,95
Falanghina Brut 2005 - Feudi San Gregorio	88	16	18,18
Asprinio d'Aversa Extra Brut - Grotta del Sole	80	15	18,75
Brut 2002 - Colonnara	88	18	20,45
Roero Arneis Extra Brut 2005 - Angelo Negro	80	17	21,25
Riserva Nobile 2004 - D'Araprì	80	18	22,50
San Giorgio Brut 2004 - Cieck	84	20	23,81
Riserva fratelli Extra Brut 2004 - Cà dei Noci	86	24	27,91
Brut Cantina di Famiglia - Villa Sparina	89	30	33,71
Noblesse Brut - Benanti	86	35	40,70
Gavi Brut Riserva d'Antan 1997 - La Scolca	90	55	61,11

Tassello per tassello si è andato componendo un mosaico di unicità. Un patrimonio tutto italiano. Da difendere. Da promuovere. Diverse di queste espressioni ci allacciano a un luogo, a una individualità, alcune più, altre meno emancipate. C'è un gruppo di vere eccellenze. Ci sono territori e vitigni (il cortese di Gavi, il Verdicchio nello Jesino, l'Erbaluce nel Canavese) che per diverse espressioni mostrano distintamente una naturale vocazione a questa forma di vinificazione che, a questo punto, vorremmo veder perseguita da altre aziende ancora. C'è nell'insieme una buona fetta della storia viticola italiana, che è storia legata alla frammentazione, al particolare. C'è tanto. Chi brinderà con questi calici, alcuni in particolare, incontrerà sosrsi insoliti, stili e armonie diverse, non avrà soltanto la paga di una curiosità, nè semplicemente la trascressione, o l'evasione, d'un bere inconsueto. In molti casi incontrerà il conforto di un bere originale. Non sono, del resto, praticamente sinonimi autoctono e originalità? Quasi.

90

La Scolca
Gavi Brut Riserva d'Antan 1997

La storica tenuta della famiglia Soldati, vera e propria istituzione nell'enclave del Gavi, è storicamente impegnata nella produzione di metodo classico. All'apice della produzione questo vino tutto di uve Cortese con non meno di dieci anni sui lieviti. Morbido l'olfatto, tondeggiante di complessità, maturo su note di pasticceria. Ha impatto ampio e cremoso, sostenuto e profondo. Con limpidissimo allungo agrumato salato. Tempra, sostanza, appeal. Grande (55 euro); info@scolca.it.



89

Villa Sparina
Villa Sparina Brut Cantina di Famiglia

Nella sua attività trentennale la nota azienda di Gavi ha prodotto metodo classico creando grandi Spumanti da uve Cortese. Grandi in senso assoluto sono le Riserve, conservate in quantità esigue e immesse sul mercato negli ultimi anni. L'ultima che ci arriva tiene fede alla sua fama. Sontuosa la tenuta dopo oltre 20 anni, terziari appena accennati, complessità e carattere da vendere. Palato ancora affilato, vivo, con timido accento di porcino secco (30 euro); www.monterotondoresort.com/villasparina.



88

Garofoli
Garofoli Brut Riserva 2004

In svariate occasioni questo Spumante ha svelato una mirabile capacità di tenuta ed evoluzione nel tempo. Di rado era stato tanto convincente già alla sua uscita. La famiglia Garofoli è stata la prima a credere nel Verdicchio metodo classico, che produce per una maturazione sui lieviti prolungata (almeno 48 mesi). Naso di bella verticalità, smorfie floreali e forte timbro idrocarburico. La croccantezza del perlage poggia su un nerbo aspro e sapido. Di bel dinamismo (15 euro); mail@garofolivini.it.



88

Colonnara
Colonnara Brut 2002

A quasi 50 anni dalla sua fondazione e con poco meno di 200 soci conferitori, la Colonnara di Cupramontana, nel cuore dei vigneti di Verdicchio, è tra le aziende più conosciute delle Marche. Il suo millesimato prevede oltre cinque anni sui lieviti prima della sboccatura, mantenendo un'inattesa freschezza. Olfatto ben composto tra note di cereali e punte di erbe mediterranee (mentuccia, timo serpillo). Forte spinta, al palato, perlage fine e allungo fruttato vivo (18 euro); info@colonnara.it.



88

Feudi di San Gregorio
Falanghina Brut 2005

La Falanghina Spumante di Feudi di San Gregorio nasce col millesimo 2004 e s'avvale della collaborazione di Anselme Selosse, vigneron della Champagne tra i più originali e apprezzati. Alla sua seconda uscita svela una maturità nell'architettura e una consapevolezza espressiva ragguardevoli. Cresce all'ossigenazione, aprendosi e articolandosi complesso, maturo. Il palato è cremoso, pieno, dalla lunga e ritmica scia assieme dolce-amarognola-aspra (16 euro); feudi@feudi.it.



86

Orsolani
Cuvée Tradizione Brut 2004

Risale a 40 anni fa la prima spumantizzazione di Erbaluce della cantina Orsolani, protagonista delle vicende del Canavese. La sua Cuvée storica, che affina sui lieviti per almeno 48 mesi, ha costantemente rivelato l'attitudine al metodo classico di questo terroir. Vino di intensa energia, dall'olfatto allungato su scie minerali e fragranti ritorni fruttati. Ha palato puntualissimo, ben affilato, di buona profondità, fresco, di acuta sapidità alla persistenza (15 euro); info@orsolani.it.



86

Benanti
Noblesse Brut

Giuseppe Benanti, tornato vent'anni fa alle terre di famiglia, ha meriti indiscutibili nel rilancio della viticoltura etnea, ora tanto considerata. Sono altresì noti la dimestichezza e il talento di quest'azienda col vitigno bianco Carricante. Non sorprenda allora la piena riuscita e lo spiccato carattere assunto anche in questa versione Spumante con 18 mesi sui lieviti. Olfatto teso e marino, tensione minerale e palato vivo, ficcante, propulsivo, salato alla persistenza (35 euro); benanti@vinicolabenanti.it.



86

Cà dei Noci
Riserva dei Fratelli Extra Brut 2004

Probabilmente lo Spumante più sorprendente del lotto. Azienda relativamente giovane (15 anni appena), territorio di bollicine ma non di metodo classico (Puinello di Reggio Emilia), vitigno rarissimo (la Spergola). E invece è uno Spumante originalissimo, color giallo-ambra, olfatto buccioso, macerativo, «gravneriano», in cui si libera pulsante l'accento di lampone. Palato non dosato, inesorabilmente asciutto e aspro, di fulgida vitalità acida. Spiazzante e intrigante (24 euro); info-cadenoci.it@j2mail.it.



84

Cieck
San Giorgio Brut 2004

Altro rilevante esponente dell'area canavese, la Cieck, nata nel 1985 dall'unione delle aziende di Lodovico Bardesono e Remo Falconieri, riafferma l'attitudine dell'Erbaluce alla spumantizzazione. Il San Giorgio matura sui lieviti per tre anni almeno e mostra un'evoluta complessità all'olfatto. Note di pera cotta



e spunti speziati, sottile vena affumicata, bel volume maturo. Il palato muove cremoso, con bella naturalezza, scia dolce-aspra a modularlo, toni più tenui alla chiusura (20 euro); info@cieck.it.



82

Vallerosa Bonci

Bonci Brut 2004

Con 35 ettari di vigneti nelle posizioni più nobili dell'area di Cupramontana, tanto favorevole alle uve Verdicchio, la Vallerosa Bonci ha legato la sua fama a questo vitigno. La sua vocazione spumantistica si conferma anno per anno. Il Brut millesimato 2004 ha olfatto complicato all'approccio, che tarda a focalizzarsi. Poi emergono note di orzo e di camomilla di campo. Il palato ha buona grana, una distinta freschezza e una chiusura più tenuemente dolce (14 euro); info@vallerosa-bonci.com.



81

Provenza

Lugana Cà Maiol Brut

Mostra un disegno ambizioso il brut da uve Trebbiano di Lugana di questa azienda di Desenzano del Garda. Una cuvée, proposta anche in versione millesimata quando le vendemmie sono favorevoli, che prevede in ogni caso almeno 36 mesi di affinamento sui lieviti. All'olfatto propone un tondeggiante bouquet di toni dolci e tostati, un'insinuante scia minerale, *nuance* di agrumi. Ha palato ampio e pieno, cremoso e alla chiusura svela un ricordo di caramella mou (12 euro); info@provenza.net.



80

Angelo Negro

Giovanni Negro Roero Arneis Extra Brut 2005

Giovanni Negro, cui s'intitola questa cuvée di uve Arneis, è il nome dell'attuale titolare di questa bella azienda del Roero con 50 ettari di vigneti tra Monteu Roero e Canale, ma è pure il nome di colui che già nel 1670 possedeva parte dello stesso podere. Da uve Arneis fermentate in legno prima della presa di spuma, è vino di sciolta immediatezza, lineare e snello nel suo incedere al palato, di buona freschezza, dall'allungo mandorlato (17 euro); angelo@negroangelo.it; www.ubertivini.it.



80

Grotta del Sole

Asprinio d'Aversa Extra Brut

L'antichissimo vitigno Asprinio (il nome già dice del suo carattere precipuo) è tuttora presente nel comprensorio di Aversa maritato ai pioppi per alberate che raggiungono i 15 metri. Grotta del Sole è azienda tradizionalmente impegnata nella sua rivalutazione e nella sua originale versione metodo classico lo lascia maturare in grotte di tufo anche 4 anni. L'olfatto ha segno maturo, d'un floreale evoluto. Il palato è gracchiante nella carbonica, non troppo profondo (15 euro); grottadelsole@grottadelsole.it.



80

D'Araprì

Riserva Nobile 2004

È prossima ai trent'anni di attività l'azienda di San Severo che ha unito tre amici musicisti jazz (Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore) nella produzione esclusiva di spumanti metodo classico nella Daunia pugliese. Tra le diverse cuvée non poteva mancare quella dalle sole uve autoctone Bombino bianco. Uno Spumante dall'accento vivamente fruttato, fresco, di esile speziatura. Ha palato di bella sciolteza, con confortante accento acido alla persistenza (18 euro); info@darapri.it.



79

Olivini

Lugana Brut 2005

La famiglia Olivini, con 15 ettari nel comprensorio del Lugana, a partire dal 2000 ha voluto reinvestire nell'attività che i nonni degli attuali titolari avevano intrapreso negli anni '70. Lo ha fatto puntando sul Trebbiano di Lugana, prodotto in una versione brut millesimata dal carattere generoso e impulsivo. Note agrumate, qualche irrequietezza e senso di maturità. Ha palato di bell'attacco, di qualche piega sapida, dall'allungo più caldo, meno puntuale e definito (12 euro); info@olivini.net.



78

Casa Cecchin

Lessini Durello Brut 2003

Sui dieci ettari di proprietà dell'azienda della famiglia Cecchin, su terreni basaltici e tufacei di origine vulcanica, hanno assoluto rilievo quelli a uva Durella, la più tipica delle varietà dei Monti Lessini e quella che meglio sa trattenere il carattere salino del suo terroir. Con l'afosa annata 2003 gli slanci più verticali di questo Brut paiono più attutiti. Un fremito di vernici all'approccio, poi scansato da un'aria mediterranea di spezie e fumo. Al palato s'assottiglia all'allungo (14 euro); info@casacecchin.it.

