# SPUMANTE

IL TERMINE SPUMANTE INDICA IL METODO DI LAVORAZIONE DI UN VINO. E I VINI NON VANNO CONFUSI. COSÌ COME NON VA CONFUSA LA ZONA DI PRODUZIONE. LA QUALITÀ LA FA IL PRODUTTORE E NON IL SISTEMA DI LAVORAZIONE. NON INDUCIAMO GLI IGNORANTI A SCELTE INDISCRIMINATE PER I LORO BRINDISI "PURCHÉ SIANO BOLLICINE TUTTO VA BENE". PROVIAMO INVECE A FAR CAPIRE LE DIFFERENZE E NON RACCONTIAMO BAGGIANATE A SOLO BENEFICIO DI MALDESTRI, SEDICENTI PRODUTTORI.

GIAMPIETRO COMOLLI



■ *Nella pagina precedente un particolare del manifesto "Brindate Gancia", Armando Testa (1953).*

*...et ille impiger hausit, spumantem pateram et pleno se produit auro, post alii proceres...* così nell'Eneide Virgilio santifica il brindisi della regina Didone con i nobili del regno. Prova che il vino effervescente e spumante era noto ai romani, che i grandi eventi chiedevano già allora calici d'oro di vino spumeggiante, è anche il *...falerno, spument et aurato mollius in calice...* offerto al matrimonio fra Cesare e Cleopatra ad Alessandria d'Egitto. Non me ne vogliano gli amici francesi, ma la leggenda del frate domenicano, nato e deceduto gli stessi anni del Luigi XIV Re Sole (1638-1715), veniva ben dopo la reale pubblicazione di trattati sulla produzione, effetti fisiologici e medici del vino più sibaritico e diabolico, ottenuto con la presa di spuma. I secoli sedicesimo e diciassettesimo in Italia scoprono l'ebbrezza e la voglia di vini effervescenti attraverso gli scritti di medici illuministi e amanti del buon vivere, ma anche figlio del binomio raziocinio-incoscienza dell'epoca. Sono il medico dietologo bresciano Girolamo Conforto, che nel 1570 scrisse il Libellus de vini mordaci, e il medico e abate Francesco Scacchi da Fabriano che nel 1622 diede alle stampe il tomo "De salubri potu dissertatio" dove parla di vini *mordenti et polputi et infedeli* per descrivere l'assaggio del risultato della rifermentazione del mosto che diventa vino, passando da un grande recipiente ad un altro. Le metodologie sono empiriche, i recipienti quelli dell'epoca. Francesco Redi, nel celebre ditirambo "Bacco in Toscana", scritto nel 1685, descrive il vino frizzante e dolce di Montalcino, il Moscadello. Ma, checché ne dica qualcuno, fu sir Kenelm Digby nel 1632 a Londra a produrre la prima bottiglia di vetro resistente; ed è proprio in un magazzino portuale sul Tamigi che viene imbottigliato da alcuni abili commercianti il vino sfuso proveniente da Parigi, con aggiunta di molto zucchero, cannella, chiodi di garofano per ammorbidirlo. E fu un tale successo che giustamente i vignerons della Champagne furono indotti a copiare e... migliorare la tecnica. Siamo fra il 1690 e il 1715 all'abbazia di Hautvillers dove i domenicani "cellerari", ovvero curatori degli orti e dei broli, ricercano il giusto mix di vitigni e il modo migliore per ridurre l'eccesso di acidità e il colore bianco da uve rosse continuando a mescolare e assemblare. Finché, nel 1729, abbiamo la prima bottiglia "moderna" prodotta dalla Maison Ruinart, come la intendiamo noi oggi, ma ancora dolce, molto dolce. Solo nel 1874 finisce l'epopea della tipologia dolce. Contemporaneamente in Italia, fra il 1865 e il 1868, chi a Canelli (Piemonte) e chi a Conegliano (Veneto), s'inizia a produrre le prime bottiglie di spumante metodo classico. Sono quasi 150 anni di storia moderna: dalle bollulae romane alle bollicine. Eppure questo vino, perché di vino si parla, non li dimostra per il successo che sta avendo sul mercato nazionale e nel mondo. 300 milioni di bottiglie, espressione di creatività, della nostra qualità a tavola, di territori produttivi ospitali, di impegno imprenditoriale e collettivo. 150 milioni prendono la strada di 64 paesi, ognuna è ambasciatrice del vivere e del gusto italiano, eppure ci muoviamo sparsi, con autarchia, viviamo di campanili.

La spumantistica italiana, rispetto alle altre principali realtà, è diversissima: una ricchezza territoriale, un patrimonio varietale, una referenza tipologica e di metodi che né la Francia, né la Spagna, né la Germania possiedono, basandosi quasi su una "monovigna" dove le differenze sono offerte più da marchi, da cantine, da nomi, da immagine. Un patrimonio italiano composto da 264 denominazioni di origine (Docg e Doc) che possono produrre almeno uno spumante, con le tre grandi aree dell'Asti, del Prosecco Conegliano Valdobbiadene e dell'Oltrepò Pavese che producono secondo il metodo charmat, con le regioni disciplinate di Trento, Franciacorta, Alta Langa e Oltrepò che utilizzano il metodo classico insieme a tante altre aziende sparse in tutte le regioni italiane. E sono in crescita continua. Indietro non si può tornare: la scelta di consentire la massima libertà tipologica e varietale in tutti i disciplinari è stata presa già nel 1963 con la prima legge sui vini Doc, con la 164 del 1992 si sono stralciati tutti gli articoli che parlavano di vini spumanti e si è lasciata la "norma comunitaria" a dettare le regole generali che assimila i "vini speciali" spumanti ai vini da tavola, con il placet di francesi e spagnoli. L'enorme varietà e la diffusione produttiva sono elementi che devono essere presi seriamente in considerazione in previsione non solo dei regolamenti applicativi della Ocm in vigore dal 2009 e della modifica della 164, ma soprattutto in termini di valorizzazione, di comunicazione, di cultura, di garanzia per il consumatore e di prospettive. Sembra, infatti - ma

■ *La fragranza del pane appena sfornato rimanda a quella dovuta all'azione dei lieviti nella rifermentazione in bottiglia.*





■ *La sciabola (sabre) utilizzata per il sabrage, la spettacolare apertura della bottiglia ereditata dagli Ussari di Napoleone, che così festeggiavano ogni vittoria.*

come ex produttore e da 25 anni tecnico di consorzi e di imprese, da sempre è così - che il consumo di vini freschi, meno alcolici, più abbinabili con la tavola moderna, soprattutto bianchi, sarà quello crescente nei prossimi anni, almeno per rispettare il tradizionale ciclo. Il rischio è quello di disquisire e teorizzare inutilmente e lungamente su nicchia e globalizzazione, su paesi produttori e consumatori dell'Unione Europea, sui metodi di serie A e di serie B, sul valore delle guide, su vitigno e annata, su rese basse o ampliamento del territorio produttivo, mentre gli altri concretizzano sui vari mercati, nazionale e internazionale, globale e di canale, di abituale o neofito consumatore. Il mercato oggi si basa su due concetti di fondo: nel bere il consumo è sempre più soggettivo e privato, indipendentemente dalle conoscenze e dai luoghi, e sempre più infedele in funzione del prezzo; un prezzo che non è più legato alla qualità, data per scontata per provenienza e per garanzia dimostrata, ma è abbinato alla disponibilità economica e al riferimento di superfluo o dell'evitabile secondo una graduatoria individuale, per cui il vino è sempre più "valutato e richiesto" in base al rapporto valore/identità. Questo vuol dire che in Italia, eccezion fatta per alcuni grandi marchi noti e conosciuti del comparto che da anni investono in "riconoscibilità di una identità di prodotto e di valore aziendale-territoriale", la maggior parte dei vini spumanti metodo classico ha un'incidenza di mercato provinciale e al massimo regionale, mentre all'estero non ci sono; anche molti metodo charmat sono nelle stesse condizioni. All'estero abbiamo solo la presenza di Asti Docg (leader con 63 milioni di bottiglie), di Prosecco Doc e non Doc (50 milioni) e di altri spumanti dolci e secchi (33 milioni) tutti ottenuti con il metodo charmat. Questo deve far riflettere; bisogna prenderne atto e perché non avvantaggiarsene? Il mercato nazionale dei nostri vini spumanti è diverso da quello che chiede il mercato internazionale: è un dato di fatto che deve portare a scelte di campo e di sostanza in merito alla designazione e presentazione delle bottiglie, alla identificazione privilegiata e di legge delle Docg e Doc esclusive per metodo e per tipologia di produzione, alla presa d'atto che le attuali posizioni commerciali forti all'estero possono essere trampolino di lancio e che le importanti relazioni e considerazioni nazionali devono essere condivise nella chiarezza di intenti e nelle occasioni di incontro e confronto,




e non di scontro preconcetto. È solo con il diretto confronto e con la chiarezza degli strumenti (per esempio, con l'uso di schede di valutazione diverse per ogni metodo di produzione ai concorsi enologici o nelle degustazioni delle guide; con la partecipazione ad eventi collettivi ma con separazioni nette, forti, decise, evidenti per dare segnali ai consumatori; per esempio un master interuniversitario itinerante che faccia toccare con mano le terre, l'anima, lo spirito, la coscienza delle differenze; un osservatorio economico nazionale dei mercati, dei vari paesi, dei canali distributivi che dia indicazioni continue e monitorate alle case spumantistiche; la creazione di un museo dedicato a festeggiare gli imminenti 150 anni dalla nascita della prima bottiglia moderna di bollicine italiane; prevedere corsi da sommelier esclusivi dedicati solo ai vini spumanti; degustazioni ed eventi esclusivi e riservati; libri ed enciclopedie dove si parla esclusivamente di Spumanti&Bollicine italiani; la scelta di termini "italiani per il prodotto italiano", tutti d'accordo e tutti convinti; la costituzione di un'enoteca nazionale didattica e formativa per giovani cuochi, per operatori di sala, per esperti di cucina, per stranieri ) che si può attuare un programma diversificato, nazionale ed estero, nel quale le istituzioni pubbliche tutte insieme - provinciali, regionali e nazionali - garantiscano un percorso, un sostegno e un indirizzo ben chiari e una partecipazione all'estero con nomi già noti per la loro qualità, e con nomi sconosciuti che, se meritano, saranno apprezzati e avranno un loro preciso, sostenuto canale.

## ❖ VALLE D'AOSTA

◆ ***Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle***
*Chemin des Iles, 31*
*11017 Morgex (AO) - 0165 800331*

84
VALLÉE D'AOSTE BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE BRUT
METODO CLASSICO 2006
Bianco Spumante Doc - Prié Blanc 100% - 12,5% - € 15
Paglierino dai riverberi verdi. Concede fragranze di melone invernale, mela golden, kiwi, erba cedrina e polline. L'assaggio rivela semplicità e schiettezza, in un contesto di pulizia e proporzione. Inox, legno grande e 14 mesi in presa di spuma. Tempura di pesce.

## ❖ PIEMONTE

◆ ***Bava - Cocchi***
*Strada Monferrato, 2*
*14023 Cocconato (AT) - 0141 907083*

87
ALTA LANGA BRUT BIANC 'D BIANC 2003
Bianco Spumante Doc - Chardonnay 100% - 12,5% - € 23,50
Fra l'oro e lo smeraldo. Aromi composti da kiwi, lime, melone bianco, mandorla e pane caldo. Assaggio sfizioso e "agile", con una netta eco di scorza di lime. Acciaio e 3 anni sui lieviti. Capesante gratinate.

85
ALTA LANGA BRUT TOTO CORDE ORO 1999
Bianco Spumante Doc - Pinot N. 80%, Chardonnay 20% - 12,5% - € 38
Oro-ambra. Stravaganti note di cotognata, scorza d'arancia candita, noce, pera kaiser e percezioni di Calvados. Morbido, evoluto e appena ammandorlato, con un finale di mela cotta e frutta macerata. Da uve parzialmente appassite, lavorazione in acciaio, 80 mesi sui lieviti. Pasta con le sarde.

85
ALTA LANGA BRUT TOTO CORDE 2004
Bianco Spumante Doc - Pinot Nero e Chardonnay - 12,5% - € 20
Paglierino luminoso. Distende profumi di nespola, pompelmo, frutta secca, pane integrale e un leggero tocco floreale. È sapido e fragrante, caratterizzato da una persistenza piuttosto "ammiccante". Acciaio e 3 anni sui lieviti. Risotto ai porcini.

◆ ***Borgo Maragliano***
*Reg. Caffi, 3 - Loc. Saracchi*
*14051 Loazzolo (AT) - 0144 87132*

85
GIUSEPPE GALLIANO BRUT 2004
Bianco Spumante - Pinot Nero 80%, Chardonnay 20% - 13,5% - € 13,50
Sobria tonalità paglierino. Profumi incentrati su una netta nota fragrante di pane tostato che abbraccia più timide note fruttate e agrumate. Assaggio fresco, dilettevole, sintonizzato al naso. Inox, barrique nuove e 3 anni sui lieviti. Omelette ai funghi.

85
GIOVANNI GALLIANO BRUT ROSÉ 2005
Rosato Spumante - Pinot Nero 100% - 13% - € 12
Rosa tenue. Ricorda aromi di giuggiola, fragoline, garofano e mollica di pane. Succulento e dal fine perlage, tenuto sostegno da una buona verve acida. Inox e 19 mesi sui lieviti. Tagliatelle vongole e porcini.

◆ ***Cieck***
*Via Bardesono*
*10011 Agliè (TO) - 0124 330522*

89
ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT CALLIOPE 2003
Bianco Spumante Doc - Erbaluce 100% - 13% - € 18,50
Oro sfavillante. Svela complesse note di frutta matura, fresia, curry, bergamotto, miele millefiori. Incipit cremoso e sensuale, poi entra in ballo una netta sferzata fresco-sapida; finale lungo ed elegante. Inox, barrique e 3 anni sui lieviti. Timballo di riso al blu di capra.

87
ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE SAN GIORGIO 2003
Bianco Spumante Doc - Erbaluce 100% - 13% - € 16
Veste oro verde. Ricchi profumi di pesca surmatura, mimosa, fresia, polline e cremino al pistacchio. Sorso carnoso e seducente, esaltato da una gradevole verve agrumata; netti i ritorni floreali in chiusura. Inox e 3 anni sui lieviti. Salmone con salsa di yogurt e aneto.

◆ ***Fontanafredda***
*Via Alba, 15*
*12050 Serralunga d'Alba (CN) - 0173 613451*

86
ALTA LANGA BRUT CONTESSA ROSA 2005
Bianco Spumante Doc - Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%
12% - € 15
Paglierino dal ricco perlage. Impronta olfattiva giocata su idee di cedro, verbena e legno tostato, su un cesto di frutta matura. Sorso generoso, pieno, con un perlage appena aggressivo che non compromette però la finezza complessiva. Inox e barrique. Risotto ai funghi.

◆ ***Ettore Germano***
*Loc. Cerretta, 1*
*12050 Serralunga d'Alba (CN) - 0173 613528*

83
ALTA LANGA BRUT 2003
Bianco Spumante Doc - Pinot Nero 75%, Chardonnay 25% - 13% - € 19
Paglierino acceso. Schiude aromi di frutta tropicale, noce, cioccolata bianca e toni torrefatti. In bocca è succulento, potente ma ben bilanciato, con un'evidente presenza "gallica" che marca la persistenza. Lavorato in acciaio e barrique, 30 mesi sui lieviti. Porcini fritti.

◆ ***Bruno Giacosa***
*Via XX Settembre, 52*
*12057 Neive (CN) - 0173 67027*

**86**
Spumante Extra Brut Metodo Tradizionale 2004
Bianco Spumante - Pinot Nero 100% - 13% - € 20
Paglierino tenue. Evoca avocado, caramella al limone, crema pasticcera e toni lattici. Bollicine ben tornite, fuse ad una struttura sapida, fresca e ben misurata. Finale appagante. Acciaio, poi 30 mesi sui lieviti. Scampi con salsa all'avocado.

◆ ***La Scolca***
*La Scolca, 170*
*15066 Gavi (AL) - 0143 682176*

**90**
Soldati La Scolca Brut Rosé d'Antan Millesimato 1996
Rosato Spumante - Cortese di Gavi 96%, Pinot Nero 4% - 12,5% - € 49
Tonalità cerasuolo. Evoca fragranze di corbezzolo, carota, mostarda di frutta, "bloody mary" e frutta secca. Seducente e distensivo, con perlage da manuale, vanta impressionanti complessità e persistenza. 11 anni sui lieviti. Gâteau di carote con scampi.

**88**
Soldati La Scolca Brut d'Antan Millesimato 1996
Bianco Spumante - Cortese di Gavi 100% - 12,5% - € 47,50
Dorato fulgido. Emana profumi di frutta esotica, latte di cocco e cioccolata bianca, ampliati da note minerali e fragranti. Succulento, complesso e generosamente "dosato", viaggia indisturbato nel tempo grazie all'indiscutibile dote acida e minerale. Inox e 11 anni sui lieviti. Aragosta al curry.

◆ ***Franco M. Martinetti***
*Via San Francesco da Paola, 18*
*10123 Torino - 011 8395937*

**85**
Metodo Classico Brut Quarantatre 2004
Bianco Spumante - Pinot Nero 55%, Chardonnay 45% - 13,5% - € 28
Paglierino riverberante. Ricorda agrumi canditi, kiwi, frutta secca, distillato invecchiato e note tostate. Al palato è paffuto, massiccio su tutti i fronti, con una spuma ben amalgamata alla struttura. Inox e barrique, poi 40 mesi sui lieviti. Pescespada impanato.

◆ ***Orsolani***
*Via Michele Chiesa, 12*
*10090 San Giorgio Canavese (TO) - 0124 32386*

**86**
Caluso Spumante Brut Cuvée Tradizionale Gran Riserva 2003
Bianco Spumante Doc - Erbaluce 100% - 13% - € 22,50
Oro verde dal lento perlage. Olfatto orientato su pasta di mandorle, agrumi e bouquet di fiori gialli. Gusto sapido e affilato, mitigato dall'eviden-



te abbraccio alcolico e floreale. Acciaio e barrique, poi 4 anni in presa di spuma. Bocconcini di pollo al curry.

• ***Podere Rocche dei Manzoni***
*Loc. Manzoni Soprani, 3*
*12065 Monforte d'Alba (CN) - 0173 78421*

87
VALENTINO BRUT ZERO RISERVA 2000
Bianco Spumante - Chardonnay 100% - 12,5% - € 31
Oro raggiante. Evoca nette note fragranti, quindi frutta secca, ananas e pesca stramaturi, brandy invecchiato. Assaggio perfettamente allineato al quadro olfattivo: strutturato, caldo, profumato, dal perlage appena spesso. Barrique di Allier, poi 5 anni sui lieviti. Pasta alla carbonara.

## ❖ LOMBARDIA

• ***Ca' dei Frati***
*Via Frati, 22*
*25019 Lugana di Sirmione (BS) - 030 919468*

85
CUVÉE DEI FRATI BRUT 2004
Bianco Spumante - Turbiana 80%, Chardonnay 20% - 13% - € 15
Paglierino dal minuto perlage. Nitido al naso, con profumi di susina, fiori, lieviti e rintocchi agrumati. Di corpo, ma anche brioso e gradevolmente ammandorlato. Acciaio e barrique. Filetti di baccalà in pastella.

## ❖ ALTO ADIGE

• ***Arunda Vivaldi***
*Via Cantine, 12*
*39052 Caldaro (BZ) - 0471 963696*

84
EXTRA BRUT RISERVA 2004
Bianco Spumante - Chardonnay 60%, Pinot Nero 40% - 13% - € 24
Verdolino. Olfatto orientato su toni di kiwi, mela smith, uva spina, litchi e mandorla. Sorso citrino e agile, condito da fine perlage; chiusura gradevolmente agrumata. Acciaio e 3 anni in presa di spuma.
Pasta con le sarde.

84
ALTO ADIGE TALENTO BRUT ROSÉ
Rosato Spumante Doc - Pinot N. 50%, Pinot Bianco 50% - 13% - € 21
Rosa tenue. Schiude note di lampone, fragola, ciclamino e pomodori secchi. Coerente il riscontro gustativo: fruttato, floreale e fragrante. Acciaio, quindi 15 mesi in bottiglia. Risotto salmone e radicchio.

83
EXTRA BRUT CUVÉE MARIANNA
Bianco Spumante - Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%
13% - € 24
Bollicine lente e numerose. Propone ricordi fruttati e fragranti di pesca, susina, limone, mandorla e crusca. Ha una spuma energica, freschezza e un corpo magro di media complessità. Inox, barrique, 4 anni in bottiglia sui lieviti. Frittura vegetale.

## ❖ TRENTINO

• ***Cantina d'Isera***
*Via al Ponte, 1*
*38060 Isera (TN) - 0464 433795*

83
TRENTO BRUT RISERVA 2004
Bianco Spumante Doc - Chardonnay 100% - 12,5% - € 14
Verdolino di tenue carica. Profuma di uva spina, melone invernale e susina, intervallati da mandorla e pompelmo candito. Fresco, dotato di una persistenza di media complessità marcata da agrumi e lieviti. 38 mesi sur lie. Bucatini alici e pangrattato.

• ***Cesarini Sforza***
*Via Stella, 9*
*38040 Ravina (TN) - 0461 382200*

86
TRENTO BRUT ROSÉ TRIDENTUM
Rosato Spumante Doc - Pinot Nero 100% - 12,5% - € 14
Rosa cerasuolo. Offre fragranze di ribes, fragola, pane integrale e una lieve nota floreale. Decisamente sapido e spumeggiante, si fa apprezzare per equilibrio e schiettezza di beva. Inox e 3 anni in bottiglia sui lieviti. Tagliolini al pescespada e pachino.

84
TRENTO TRIDERNUM 2004
Bianco Spumante Doc - Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%
12,5% - € 13,50
Paglierino-verde. Sa di cedro, verbena, mughetto e lieviti. Assetto gustativo magro e vispo, giocato su una persistenza agrumata di media complessità. Acciaio e piccola parte in barrique; 3 anni sui lieviti. Salmone alla piastra.

• ***Zeni***
*Via Stretta, 2 - Frazione Grumo*
*39010 S. Michele all'Adige (TN) - 0461 650456*

81
ARLECCHINO 2007
Bianco Spumante - Nosiola 100% - 12,5% - € 9
Paglierino dal minuto perlage. Emergono mela, pera, banana, mandorla e magnolia. Assaggio definito da una gradevole matrice fruttata e densa spuma. Charmat. Tartine di pesce.

## ❖ VENETO

• ***Bellenda***
*Via Giardino, 90 - Loc. Carpesica*
*31029 Vittorio Veneto (TV) - 0438 920025*

83
BRUT ROSÉ 2004
Rosato Spumante - Pinot Nero 85%, Pinot Meunier 15% - 12,5% - € 18
Rosa tenue. Nitide sensazioni di giuggiole, garofano, crusca e muschio racchiudono l'olfatto. Assaggio sapido e strutturato, fornito di una spuma ricca che alleggerisce l'abbondanza di un blend "tutto rosso". Da provare con il kebab.

◆ *Ca' Rugate*
*Via Pergola, 36*
*37030 Montecchia di Corsara (VR) - 045 6176328*

84
Brut Metodo Classico Fulvio Beo
Bianco Spumante - Garganega 100% - 12,5% - € 21
Paglierino incline al verde. Si levano sentori di bergamotto, mughetto, camomilla e toni fragranti. Orientato prevalentemente su fiori e agrumi, vanta un fine perlage e una gradevole persistenza. 2 anni in bottiglia sui lieviti. Trota in salsa di asparagi.

83
Brut Rosé Metodo Classico Fulvio Beo
Rosato Spumante - Molinara 100% - 12,5% - € 21
Rosa cerasuolo dal gremito perlage. Si avvicendano giuggiole, prugne, lamponi e crosta di pane. Sorso fresco, fruttato, non complesso ma gradevolmente spontaneo. 2 anni in presa di spuma. Bene con salumi.

◆ *Zamuner*
*Via Valecchia, 40*
*37060 Sona (VR) - 045 6081090*

88
Brut Villa La Mattarana Riserva 2002
Bianco Spumante - Pinot Nero 70%, Pinot Meunier 20%, Chardonnay 10% - 12% - € 20
Oro sottile. Profilo olfattivo composto da pompelmo, ananas, noce, mimosa e fieno. In bocca vanta mineralità e freschezza dirompenti, capaci di prolungare ed esaltare gli echi agrumati e floreali. Acciaio e più di 5 anni sui lieviti. Spigola in salsa di champignon.

88
Brut Rosé Villa La Mattarana Riserva 2002
Rosato Spumante - Pinot Nero 80%, Pinot Meunier 20% - 12% - € 21
Colore rame, manifesta un bagaglio odoroso di fragole di bosco, odori (sedano e carota), pomodoro e sali minerali. Non un campione di ampiezza gustativa, ma tagliente, dilettevole e longevo. 5 anni in presa di spuma. Astice alla catalana.

## ❖ EMILIA ROMAGNA

◆ *Ceci*
*Via Provinciale, 99A*
*43056 Torrile (PR) - 0521 810252*

91
Otello Nero di Lambrusco 2007
Rosso Igt - Lambrusco 100% - 11,5% - € 8
Concentratissimo viola purpureo corredato da una soffice e cremosa spuma. Fitto e concentrato il bagaglio olfattivo in cui emergono intensi toni di ribes nero, lamponi, gelatina di frutta e liquirizia dolce. Eccellente gradevolezza di beva e perfetta corrispondenza olfattiva rendono gustosa la lunga persistenza. Ossobuco.

81
Extra Dry Tre di Terre Verdiane 2007
Bianco Spumante - Pinot Nero, Malvasia e Sauvignon - 12% - € 9,50



Sottili e vivaci bollicine rendono brillante l'abito paglierino con nuance verdoline. Esprime dolci sensazioni di mela cotogna, scorza di agrume, pera disidratata, muschio, alloro e mimosa. La buona spinta fresco-sapida rende piacevole la morbida struttura glicerica. Charmat. Pollo all'ananas.

◆ ***Francesco Bellei***
*Via per Modena, 80*
*41030 Bomporto (MO) - 059 812449*

86
EXTRA BRUT CUVÉE ROSÉ 2002
Rosato Spumante - Pinot Nero 100% - 12% - € 25
Affascinante rosa antico di particolare finezza cromatica. Rivela dolci rimandi di crostata di piccoli frutti di bosco, viola e rosa appassita, caramella d'orzo e mirto su un letto balsamico-mentolato. Sorso avvolgente, morbido e in perfetto equilibrio, ottima beva e coerente nei ritorni olfattivi. Acciaio, 36 mesi sui lieviti. Carpaccio di manzo.

86
EXTRA BRUT CUVÉE S.A.
Bianco Spumante - Pinot Nero 80%, Chardonnay 20% - 12% - € 17,50
Vivacissimo giallo dorato con splendenti riflessi verdolini. Fine e persistente il perlage. Agrumi, felce, biancospino, crusca, soffi salmastri e balsamici compongono il mix olfattivo. La saettante freschezza minerale rende elegante una struttura altrimenti troppo morbida e calda. 30 mesi sui lieviti. Ricotta fritta.

◆ ***Tenuta Bonzara***
*Via San Chierlo, 37A*
*40050 Monte San Piero (BO) - 051 6768324*

78
ANGELO LAMBERTINI BRUT RISERVA DEL FONDATORE 2007
Bianco Spumante - Pinot Bianco 100% - 12,5% - € 12
Brillante paglierino. Suggerisce profumi freschi e puliti di biancospino, mela golden, scorza di limone, ginestra, sambuco e timo. Da sottolineare la notevole pulizia gustativa e la fresca e sapida persistenza con precisi rimandi agrumati e vegetali. Charmat. Perfetto per l'aperitivo.

## ❖ TOSCANA

◆ ***Falchini***
*Via di Casale, 40*
*53037 San Gimignano (SI) - 0577 941305*

85
BRUT METODO CLASSICO 2005
Bianco Spumante - Vernaccia 50%, Pinot Nero 30%,
Chardonnay 20% - 12,5% - € 20
Brillante nella veste dorata. Sprigiona sentori di frutta secca e tostata, fieno, camomilla ed erbe officinali supportati da squillanti note smaltate e di incenso. Dirompente e quasi piccante per la pungente matrice salmastra e speziata. 24 mesi sui lieviti. Cannelloni coi funghi.

◆ ***Fattoria Montellori***
*Via Pistoiese, 1*
*50054 Fucecchio (FI) - 0571 260641*

87
BRUT METODO CLASSICO 2004
Bianco Spumante - Chardonnay 100% - 12,5% - € 15
Dorato di spiccata luminosità. Si schiude a percezioni di gesso, nespola, cedro, pane tostato, menta e salvia in ottima fusione. All'assaggio svela gran classe, vellutato, è ben articolato da una deflagrante verve sapido-minerale di lunghissima persistenza e gustosa piacevolezza di beva, senza tuttavia pretendere particolare complessità. 36 mesi sui lieviti. Linguine all'astice.

◆ ***Gavioli***
*SS146 - Loc. Maglianella*
*53042 Chianciano (SI) - 0578 63995*

85
BRUT MILLESIMATO METODO TRADIZIONALE 2003
Bianco Spumante - Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% - 12,5% - € 19,50
Brillante paglierino vivacizzato da brioso perlage. Impianto olfattivo fragrante di lievito, poi pesca, frutta esotica, lime, mimosa e rosmarino. Bocca sapida e citrina, dotata di una carbonica cremosa e solleticante che accompagna il finale mielato. 48 mesi sui lieviti. Coda di rospo brodettata.

## ❖ MARCHE

◆ ***Alberto Quacquarini***
*Via Colli, 12*
*62020 Serrapetrona (MC) - 0733 908180*

85
VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOLCE 2006
Rosso Spumante Dolce Docg
Vernaccia Nera (di cui 60% appassita) 100% - 12% - € 11
Impressionante rubino con venature violacee, di morbida e persistente spuma. Offre intense note dolci di confettura di frutti di bosco, violetta, felce, resina e soffi vinosi. Dolce ma non stucchevole, ben calibrato da precisa freschezza e giusto finale ammandorlato. 7 mesi in autoclave. Crostata di visciole.

◆ ***Colonnara***
*Via Mandriole, 6*
*60034 Cupramontana (AN) - 0731 780273*

87
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE UBALDO ROSI RISERVA 2002
Bianco Spumante Doc - Verdicchio 100% - 12,5% - € 24
Affascinante giallo dorato con sfumature verdoline, ammalia l'olfatto con delicate sensazioni di scorza di agrumi, erbe aromatiche e lieviti su un'idea minerale di pietra focaia. Sorso bilanciato, morbido e avvolgente, vivacizzato da discreta freschezza sapida e stimolante persistenza di lime ed eucalipto. 54 mesi sui lieviti. Coniglio alla cacciatora.

◆ *Garofoli*
*Piazzale G. Garofoli, 1*
*60022 - Castelfidardo (AN) - 071 7820162*

85
BRUT ROSÉ 2006
Rosato Spumante - Montepulciano 100% - 12% - € 14
Vestito di un luminoso rosa chiaretto, accoglie l'olfatto con nitidi profumi fruttati di fragoline di bosco e lamponi, geranio, pot-pourri e soffi minerali. Avvolgente, morbido e cremoso, di notevole spalla fresca e sapida e gradevole persistenza fruttata. Piacevolissimo. 18 mesi sui lieviti. Da provare sui crostoni ai funghi porcini.

◆ *Velenosi*
*Via dei Biancospini, 11*
*63100 Ascoli Piceno - 0736 341218*

87
VELENOSI BRUT 2005
Bianco Spumante - Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% - 12,5% - € 15
Veste oro antico, colpisce con intense note di frutta candita, miele, cera d'api, erbe officinali e pan brioche. Appagante, di gradevolissima beva e cremoso perlage, tornano intatte le suggestioni dolci e smaltate avvertite all'olfatto. Buono. Acciaio. Sui propri lieviti per 3 anni. Zuppa di porcini.

❖ UMBRIA

◆ *La Palazzola*
*Via Di Vittorio, 69*
*05100 Terni - 0744 609091*

86
BRUT GRAN CUVÉE 2005
Bianco Spumante - Pinot Nero 85%, Chardonnay 15% - 12,5% - € 15
Si conferma uno spumante di buona fattura già dalla vista brillante. I profumi sono di pompelmo, ananas, fecce nobili e accenni di pappa reale. La sontuosa morbidezza è sapientemente equilibrata da una dinamica verve fresco-sapida nonché dalla discreta persistenza minerale. Due anni sui lieviti. Ravioli al ragù di pesce.

84
RIESLING BRUT 2003
Bianco Spumante - Riesling Italico 100% - 13% - € 15
Brillante dorato tenue rallegrato da fine e costante perlage. Fragrante l'impianto olfattivo, affiorano note agrumate, di frutta tropicale, mughetto e spunti minerali. In bocca è sinuoso, caldo e di bella presa acida e con una gradevolissima chiusura ammandorlata. Acciaio. 42 mesi sui lieviti. Tartare di tonno.

82
BRUT ROSÉ 2005
Rosato Spumante - Pinot Nero 85%, Chardonnay 15% - 12% - € 15
Ammaliante rosa tenue di bell'espressione. Invade l'olfatto con precisi ri-



cordi di boccioli di rosa, piccoli frutti di bosco, melagrana e crosta di pane. Vivo e fresco l'assaggio, gustoso e senza particolari pretese di complessità. Acciaio. 24 mesi sui lieviti. Zuppa di pesce di lago.

## ❖ LAZIO

◆ ***Sergio Mottura***
*Loc. Poggio della Costa, 1*
*01020 Civitella d'Agliano (VT) - 0761 914533*

**84**
MOTTURA BRUT 2004
Bianco Spumante - Chardonnay 100% - 13% - € 25
Il fine perlage vivacizza il lucente giallo paglierino lasciando sfilare al naso sentori di lievito, frutta gialla matura e soffi muschiati e salmastri in chiusura. Bocca calda e briosa di sferzante acidità e spuma ben ricamata. Acciaio, matura 36 mesi in bottiglia. Trancio di salmone.

## ❖ ABRUZZO

◆ ***Dino Illuminati***
*Contrada San Biagio, 18*
*64010 Controguerra (TE) - 0861 808008*

**83**
ILLUMINATI BRUT 2005
Bianco Spumante - Verdicchio 60%, Trebbiano 40% - 12% - € 15
Brillante abito paglierino tenue. Al naso è fine e pulito con discrete note di frutta a polpa bianca, scorza di cedro, fiori di camomilla e salvia. In bocca non tradisce le aspettative, fresco e sapido, di piacevole beva e delicata chiusura di erba cedrina. Acciaio, 36 mesi sui lieviti. Pasta al forno.

## ❖ CAMPANIA

◆ ***Grotta del Sole***
*Via Spinelli*
*80010 Quarto (NA) - 081 8762566*

**80**
ASPRINIO D'AVERSA EXTRA BRUT METODO CLASSICO S.A.
Bianco Spumante Doc - Asprinio d'Aversa 100% - 12% - € 13
Luminosa veste oro antico. Lascia sfilare intense note di lievito, pappa reale, frutta disidratata, pompelmo e soffi di timo e salvia. La succosa freschezza scalfisce la morbida struttura e caratterizza la discreta persistenza fruttata. 36 mesi sui lieviti. Pasta scamorza e alici.

**78**
ASPRINIO D'AVERSA BRUT 2007
Bianco Spumante Doc - Asprinio d'Aversa 100% - 11,5% - € 7,50
Brillante giallo dorato. Bouquet ritmato da copiosi spunti di frutta esotica matura, pan brioche e miele. La bocca è addolcita dai perfetti ritorni fruttati e mielati. Buona freschezza e sapidità. Pulito. Charmat. Calzone prosciutto e mozzarella.

◆ ***Viticoltori De Conciliis***
*Loc. Querce, 1*
*84060 Prignano Cilento (SA) - 0974 831090*

**80**
BRUT SELIM 2007
Bianco Spumante - Fiano 65%, Barbera 25%, Aglianico 10%
12,5% - € 9
Paglierino di spiccata luminosità. Rilascia nitide sensazioni di agrumi, pera, biancospino, erbe aromatiche e caramella alla fragola. Morbido, sapido ed equilibrato, di piacevole pulizia gustativa. Torna raggiante il rilievo agrumato in chiusura. Charmat.
Frittata di cipolle.

## ❖ PUGLIA

◆ ***D'Araprì***
*Via Zannotti, 30*
*71016 San Severo (FG) - 0882 227643*

**87**
GRAN CUVÉE XXI SECOLO 2002
Bianco Spumante - Bombino Bianco 70%, Montepulciano 30%
12,5% - € 35
Brillante dorato di notevole luminosità e finissimo perlage. Dirompente al naso con copiosi spunti fragranti di pan brioche, lievito, cera d'api, frutta cotta al forno e soffi minerali. Non delude le aspettative, morbido e vellutato di lunghissima eco sapido-salmastra. Acciaio, 68 mesi sui lieviti. Fettuccine broccoli e salsiccia.

**85**
BRUT ROSÉ S.A.
Rosato Spumante - Montepulciano 70%, Pinot Nero 30%
12,5% - € 20
Affascinante rosa chiaretto. Aprono note di ciliegia, fragolina di bosco, melagrana, biscotto al burro e boccioli di rosa. Impianto gustativo carezzevole e sinuoso, scandito dalla fresca presa acida e dal gradevole corredo fruttato. 24 mesi sui lieviti.
Triglie alla pizzaiola.

**83**
PAS DOSÉ S.A.
Bianco Spumante - Bombino Bianco 50%, Montepulciano 25%,
Pinot Nero 25% - 12,5% - € 18
Paglierino dai riflessi dorati. Melone bianco, pera, biancospino e crosta di pane compongono la trama olfattiva. Bocca affilata e tagliente, dalla fresca scia sapida e gradevole persistenza agrumata. 28 mesi sui lieviti. Risotto alla crema di scampi.

◆ *Rosa del Golfo*
*Via Garibaldi, 56*
*73011 Alezio (LE) - 0833 281045*

84
BRUT ROSÉ S.A.
Rosato Spumante - Negroamaro, Pinot Nero e Chardonnay
12% - € 15
Accattivante rosa antico con striature ramate. Offre decise fragranze di frutti di bosco, giuggiole, caramella d'orzo, pane grigliato e acquavite. L'approccio gustativo è ampio e ricco di morbidezza glicerica, allietata da una lunga e persistente voce fruttata e salmastra. 30 mesi sui lieviti. Melanzane alla parmigiana.

## ❖ BASILICATA

◆ *Cantine del Notaio*
*Via Roma, 159*
*85028 Rionero in Vulture (PZ) - 0972 723689*

80
LA STIPULA 2005
Rosato Spumante - Aglianico 100% - 13,5% - € 19
Attraenti nuance ramate. Olfatto composto da prugne e visciole fresche, chiodi di garofano, crusca, spezie piccanti e tocchi fumé. Bocca singolare, guarnita da abbondante verve fresco-sapida animata da una leggerissima astringenza pepata. 6 mesi in barrique e 12 sui lieviti. Sformato di patate.

## ❖ SICILIA

◆ *Tasca d'Almerita*
*Tenuta di Regaleali - Contrada Regaleali*
*90020 Sclafani Bagni (PA) - 091 6459711*

85
ALMERITA ROSÉ 2005
Rosato Spumante - Pinot Nero 100%
13% - € 21
Intrigante veste ramata spumeggiante. Richiama profumi di corbezzolo, lampone, incenso, succo di pomodoro e cenni floreali. Opulento ma dinamico; chiude sapido, con una gustosa persistenza fruttata e di pot-pourri. Sui propri lieviti per 23 mesi. Salmone affumicato.

83
CONTEA DI SCLAFANI METODO CLASSICO ALMERITA 2005
Bianco Spumante Doc - Chardonnay 100%
13% - € 21
Brillante paglierino dai riflessi verdolini, rimanda a delicati ricordi di mela golden, mandorla e ginestra ravvivati da fresche ventate agrumate. Fresco e agile al sorso, presenta una sapida persistenza contrassegnata da netti richiami di lime. 23 mesi sui lieviti. Tiella alla Gaetana.

