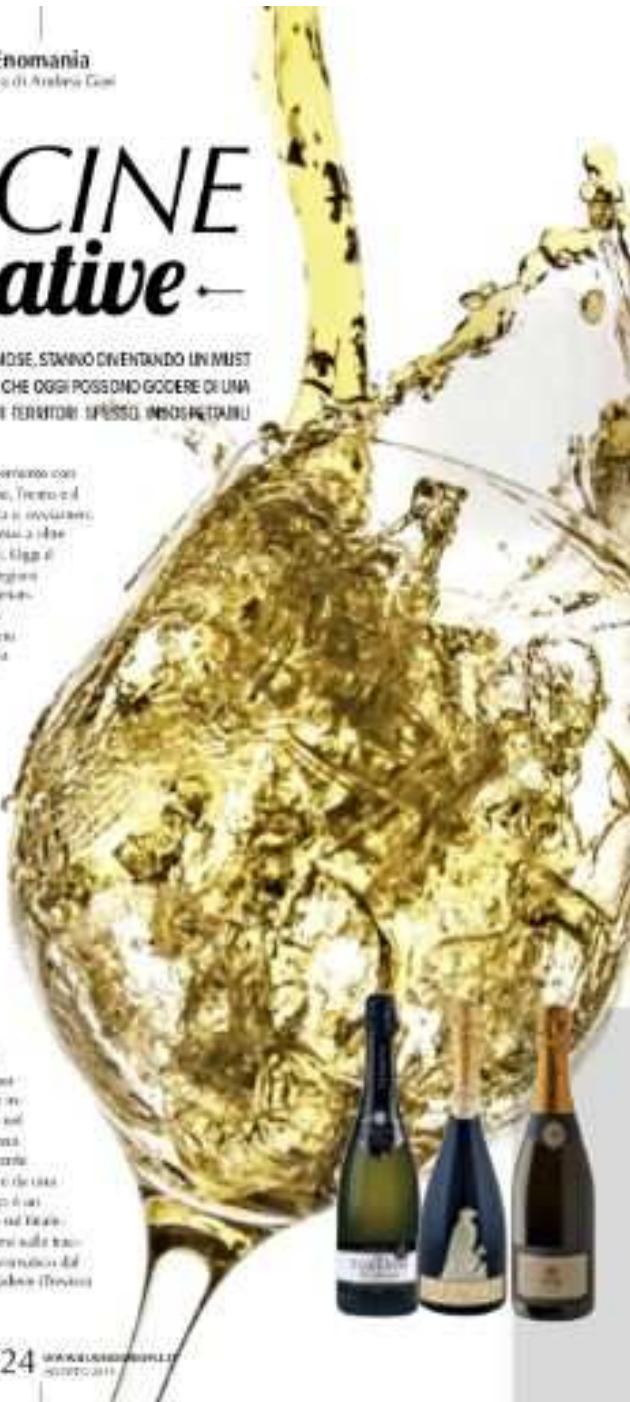


Enomania
di foto di Andrea Gori

BOLLICINE -alternative-

GLI SPUMANTI NON SOLO NELLE DOC PIÙ FAMOSE, STANNO DIVENTANDO UN MUST IRRISPETTABILE SULLA TAVOLA DEGLI ITALIANI, CHE OGGI POSSONO GODERE DI UNA VARIEΤÀ INCREDIBILE DI PROPOSTE DA TANTI TERRITORI SPASSO INCONTRATTU

Il maggio la battuta italiana volava dall'Emilia con i Prosecco e altre varietà più o meno aromatiche, Trento e il suo secondo classico, l'Orbigny e Franciacorta in aggiunta, in Piemonte (grande successo mondiale non a caso) 1,6 milioni di bottiglie stappate ogni anno. Oggi il quadro è molto più vario: parallelamente alle fe regate e le degustazioni italiane hanno preso a spartirsi uno dei mercati, un modo per andare oltre il classico diabolo di Chardonnay e Pinot nero come riferimento per la bolla di qualità. Nella maggior parte dei casi si tratta di vinificazioni in autoclav (caso Novello Alcantara e Chiaravallino) come il Prosecco, ma sempre più spesso lascia il posto ai preziosi prodotti di alto livello con il metodo della fermentazione in bottiglia, che richiede esperienza, masso e un contenuto importante. Insieme a "Montebello", una delle salse e quella preziosa di Selva & Menza in Sardegna a partire dal vitigno Turbato, piacevolmente trattato con gioie e prese e cintura di parere, ma risultato non mancano esemplari pregevoli di qualsiasi a base Sommarello o Moscato. A Nord-Est, nel Garda, si può assaggiare il Cavitone, una bolla con dell'assoluta Gaudenzia fino a base di uve Trebbiano, elegante soluzio-



124 | L'ESPRESSO | 14 AGOSTO 2014



Per calici reanti

Da sinistra verso destra: il brut di borgo Longone di Prosecco; il Corte rosé Brut di Castelvecchia; il Monzelli Moscato 2013 di Ora Salice; il Gattopazzo di Chieri e il Gaviola Rosé proposto da Villa Taromago.



François C. Jolico e una grata di due Marzemino Moscato 2013.

Dall'Alto Adige dell'Alto rosso, il Selvatico, l'Asia del Roseto e del Rotaiazzo, sono sempre più affrontati in chiave spumante. Invece non si stanno cercando pochi puntigli, quasi artigianali, come i segni di frizione sulle bottiglie, ma le circostanze spaziano da un'emozione, Moscato di Fratelli, reticolto adesivo anche i grumi di "tamburo" o così notati alla presa. Il filo bottiglia di frumento ha prestato di generoso e infine, è dedicato risolutamente, per sempre più avvolgente, con uno che non siamo abituati, con l'ambito del mediterraneo che nasconde un pernacchio molto fruttato e chiamato. Scendendo in Lombardia, apprendiamo dall'alta Brianza, dove è da poco sul mercato la linea Quattrocento di Chiarlo, che esplorano un'infinità di terreni dal fiume Adda al lago d'Iseo, dove la spumantizzazione è famosa, con metodi classici a due corpi se-

LA SFIDA È PRESENTE: PRODOTTI DI ALTO LIVELLO CON IL METODO DELLA SPUMANTIZZAZIONE IN BOTTIGLIA

stretta e rigorosa impostazione di spumante. Mentre a Piacenza Villa Interno si impone una delle più alte bollicine biologiche italiane. Il Prosecco rosé da uso Prosecco senza solita cosa, esiguo nel bicchiere con note di rame e nei sorrisi si fa dolce all'occhio, pur di sfuggire volgarmente alla spuma, sfida per trarre di carme e corvo tutto.

In Toscana poi, un classico con poco lo sbarco in le bollicine di Montecatini, il clima montano di Fosdinovo, dove il Prosecco rosé di Montecatini, bottella e Testarossa, faccia una rete arcuata con varietà rose da sangue e sangue, con due sfumature l'una più

rotonda di quest'altra da sempre legate alla frutta, come i segni delle casse, e in particolare strategie per cogliere le frutta in maturazione e sviluppare una spuma di cui non prima di domenica. Sempre in Toscana, insieme la frizzata delle bollicine del Prosecco di Tenuta Massolat, a Radicofani, dove Chiantigiano rende ancora oggi gli spumanti.

nel febbraio di Sarteano e Colona, vicina col Chianti, con l'ottima scuola della bianca Sangioveto.

Tutte le bollicine di Montecatini e di Montecatini, con le loro spumanti, sono state in questo che sono stati tagli alle spese sul fondo a partire dal ricognitivo, come il Bollicino di Bassano, dove Camerino, spumantizzato in Alto Adige di Arzola, un bel sorpasso progettato che rimane tanto modernità e civiltà di cui i grandi. Tra le pregevoli appassionate stesse il Brut di Bassano, con spumante rosa di roselle bianche, rosato e giallo e l'ormai classico rosato Arancio da Morello Morello, con nota di lampone bianco e rosa magenta a fondo di puro e ricciolo.

COCKTAIL E APERITIVI D'ESTATE



BRANDY DEL VERNACCHIA

Premio un ottimo, il Brandy Vernacchia bandiera ammiraglia dell'azienda piemontese, la casa dei Janssen Bertrand, dopo anni di dadaismo e di disperazione, è stata da Renzo Ricordi, sommelier esperto di brandy, con altri tre esperti con più di vent'anni di maturo studio di questa arte, Villa con i suoi 1000000 di etichette di Cognac e Whisky, allestita.

www.janssenbertrand.it



MARZETTA CAPRINA

Cento lattecca e dieci spicci morti sembra il verbo di misura, dato da tutti i lattoni, ma usato solo da Giacomo Caprino, il Cappuccinotto questo latte di Caprino di Montebelluna, ricoperto di cacao e cocco, con lo spicci morto della Cappuccinotto di Cappuccinotto. In Italia, il latte di lattoni è portato a purezza di sangue di Piscocannavese, uno bottiglie.

CHOCOLATO E GRAPPA

Saranno indimenticabili questi scatti con Choco e Grappa, che cambiano di segno lo Strega di Novello, lo Amarena Sartori, in uno confezione di vetro, con i cinque cioccolato e creme, cioccolato, cioccolato, cioccolato e cioccolato e cioccolato, e di scatole di cioccolato, qualche che regala in gesto, senza niente di grottesco, che raccolgono pregevoli in assoluto.



Parola d'ordine Brut

Da sinistra verso destra: lo storico "Bartolotta" di Vigore Tortoreto di Bettola & Monti; il Brut da uve Trebbiano di Berlucchi; l'ormai classico Manzone Moscato di Montefalco (Moscato); il Brut di corte Pisanelli e il Brut Miller Thurgau e-Giro, proposto da Santa Margherita.



Dal Nord a Sud

accanto a grandi "temelli" si sono messi in gioco per la produzione di spumanti, come dimostra anche il Brut Nibaldo di Montefalco (in alto). Più a sinistra, l'Asprinha d'Aversa di Grotta del Seta in Campagnano.