

Enomania

a cura di Andrea Gasi

BOLLICINE → alternative ←

GLI SPUMANZI, NON SOLO NELLE DOC PIÙ FAMOSE, STANNO DIVENTANDO UN MUST IRRENUNCIABILE SULLA TAVOLA DEGLI ITALIANI, CHE OGGI POSSONO GODERE DI UNA VARIETÀ INCREDIBILE DI PROPOSTE DA TANTI TERRITORI: SPISKO, INDOHENAIU

Le origini della birra italiana risalgono al Piemonte con l'Albi e altre varietà più o meno ammalate, Trento e il suo mondo classico, il Biadè e l'Alto Adige e, ovviamente, la Provincia grande (un tempo meridionale) con la sua 100 milioni di bottiglie stappate ogni anno. Oggi il quadro è molto più vasto: praticamente tutte le regioni e le denominazioni italiane hanno pensato a specializzazioni una dal territorio, un modo per andare oltre il classico distacco di Chardonnay e Pinot nero come riferimento per la bellezza di qualità. Nella maggior parte dei casi si tratta di varietali esotici (come il Pinot di Marzemino o Chardonnay come il Pinot di Marzemino), ma sempre più spesso la sfida è presentata con prodotti di alto livello con il mondo della rinvenzione in bottiglia, che richiede esperienza, spazio e investimenti importanti. Tra i "Merlot", come è noto, quella prodotta di Sella & Mosca in Sardegna o parte del vitigno Torbato, particolarmente trattati con alcolici di prova e cura di parte, ma nella sua natura ancora meglio protetti di quanto si fosse immaginato in passato. A Nord-Est, nel Lazio, si può aggiungere il Chardonnay, una volta che l'azienda Castiglione è in grado di essere, e il grande successo del lungo lavoro nella versione rosa è il risultato per il suo essere nella zona di produzione. Ma non è la sua unica caratteristica, perché è anche una delle sue più alte varietà di produzione, soprattutto coltivata negli ultimi anni e con cura di parte. Sempre nel Nord-Est, troviamo Santa Margherita che ogni anno riesce a produrre qualcosa di nuovo, come il recente blend Albi-Thompson e Gioia d'Alba del Pinot nero di casa, con la sua caratteristica di alta qualità. Il risultato è un vino piacevole, leggero, fresco e spumoso nel bicchiere. Sempre in zona Piemonte, il grande Albi di mettere sulle bottiglie che non è solo di Marzemino, sempre ammalato dal bene e sempre per il più o meno in Val d'Aosta (Thyssen)

