

I 10 Top Spumanti italiani nati nel 2017

Posted 2 settimane ago by [vineadmin](#)



Nell'ultimo anno sono nati tanti nuovi spumanti di eccellenza, e ne segnalo qui i 10 che mi hanno maggiormente colpito (messi in ordine alfabetico per regione), per gusto, originalità o innovazione!!

Il panorama nazionale è abbastanza vario, a dimostrazione che in Italia sono ormai tante le regioni che riescono ad avere delle bollicine di altissima qualità. Anche i vitigni sono vari, e affianco a quelli più tradizionalmente spumantizzati ci sono vitigni e versioni divertenti da scoprire in questa loro nuova versione, nella quale si esprimono in maniera del tutto originale.

Un dettaglio che emerge non solo dalla mia selezione, ma proprio dai nuovi spumanti emessi in commercio, è una netta tendenza verso il secco e il passo dose, oltre che verso il Biologico!

ed ora vi lascio alla vostra lettura e sarò felice se vorrete raccontatemi anche voi se avete già avuto modo di assaggiarli e quale novità del 2017 vi ha più colpito!

Brut Nature 2011

Kaltern

Alto Adige

Kaltern è l'unica Cantina sociale di Caldaro ed è composta da 4 diverse realtà risalenti agli inizi del '900 che si sono fuse l'anno scorso e rappresentano più di 2/3 del territorio di Caldaro di cui si sentono fortemente gli ambasciatori e rappresentano un punto di riferimento specialmente nella produzione della Schiava. Ci sorprende però con il nuovo Brut Nature 2011, novità assoluta di quest'anno, con ben 48 mesi sui lieviti, fatto con prevalenza Chardonnay e una spruzzata di Pinot Noir. L'idea è nata dal voler valorizzare il territorio senza sviare l'espressione del vino con un dosaggio finale. Il territorio Castelvecchio, caratterizzato dai terreni calcarei a 650 m slm, conferisce molta sapidità nel vino che hanno voluto preservare il più possibile. La sboccatura è stata fatta con un rimbocco minimo, con Chardonnay passato in barrique e zero zucchero, lasciando un residuo zuccherino di soli 1,3 gr/l.

Dubl Esse Rosato Metodo Classico Dosaggio Zero

Feudi di San Gregorio

Campania – Irpinia

Feudi di San Gregorio, azienda di riferimento campana, dal 2004, ha deciso, per volontà del Presidente Antonio Capaldo, di sperimentare il Metodo Classico sulle loro uve autoctone regionali: Greco, Aglianico e Falanghina. Il risultato è stato di grande successo e ha dato vita ad una gamma composta da DUBL Brut (Falanghina), DUBL Brut Rosato (Aglianico), DUBL+ (Greco), e proprio nell'ultimo anno a DUBL Esse a dosaggio zero (Greco) e Dubl Esse Rosato (Aglianico). La linea DUBL ESSE, come indica la "ESSE", è una Selezione dei migliori appezzamenti di proprietà e delle migliori uve più adatte alla una lunga sosta sui lieviti di 36 mesi. Il Dosage zéro contribuisce a donargli un lato austero e più profondo, senza tralasciare la grande eleganza, sottolineata dalla particolare etichetta firmata dal Designer Fabio Novembre.



Ristorante all'Osteria Giusti (Modena)

Brut Millesimato

Quintopasso

Emilia Romagna

Cinque generazioni della famiglia Chiarli hanno dato origine al nuovo progetto della Cantina Quintopasso, denominata così in onore di ogni passaggio di testimone, tappe fondamentali per arrivare a questa produzione, ma anche dei 5 protagonisti, anime del successo attuale. Quintopasso nasce nel 2014 a Sorbara, zona altamente vocata per la produzione del vino in Emilia Romagna, ed è dedicata esclusivamente agli Spumanti metodo Classico. Il primo, nato da questo progetto, è il Quintopasso Rosé Brut, da Sorbara in purezza, al quale sono succeduti la Cuvée Paradiso Brut e il Pas Dosé, fino ad arrivare al Quintopasso Millesimato lanciato proprio lo scorso aprile, che riesce a unire due anime molto diverse, quella dello Chardonnay in prevalenza e quella del Sorbara, con un'unione armonica fatta di equilibrio, profondità e suadanza.

Maurizio Rocchelli Srl

Phermento Lambrusco

Medici Ermete

Emilia Romagna

È nato un nuovo prodotto in casa Medici Ermete che si chiama Phermento, a sottolineare che l'azienda storica dell'Emilia Romagna, è comunque sempre attiva e dinamica. Viene prodotto esclusivamente con uve Lambrusco di Sorbara, vicino alle rive del Secchia. Sono vigneti antichissimi, i più antichi di Sorbara e la resa per ettaro è bassissima. Le uve, selezionate, sono poi vinificate in rosa, come si può vedere dal tenue colore del vino. Viene fatto secondo il metodo antico, ancestrale, della produzione del lambrusco, ossia con fermentazione in bottiglia per 6 mesi senza sboccatura, mantenendo i lieviti sul fondo e con tappo a corona. Ne deriva un vino molto particolare, quasi artigianale, che rimane però nello stile della Cantina Medici Ermete, fatto di vini puliti, freschi, eleganti. L'etichetta è disegnata dal pittore reggiano Eugenio Paterlini, e richiama l'arte e il territorio, applicata sulla bottiglia trasparente che mette in evidenza la leggera velatura del suo tenue colore rosato.

Brut Nature 2014

Mosnel

Lombardia – Franciacorta

Azienda di circa 40 ettari giunta alla 5° generazione che ha da poco festeggiato i 180 anni, Mosnel rappresenta una delle realtà più storiche della Franciacorta. Non a caso è anche la prima della sua zona ad aver coniugato nel Parosé, l'eleganza del rosé con la schiettezza del Pas Dosé. Sono molto legati al concetto di Franciacorta secchi. Anche nell'ultimo nato si ritrova il concetto di dosaggio zero, ma questa volta distinguendosi per il suo lato altamente green. Nasce proprio dall'annata 2014, primo anno di conversione al Biologico, traguardo importante che i fratelli Barzanò, Lucia e Giulio, hanno voluto coronare con questo nuovo Franciacorta che va a sommarsi agli altri 7 della famiglia. Anche se non può essere per disciplinare indicato come millesimato, a tutti gli effetti lo è, e nella sua prima annata 2014 non ha potuto avere il Vin de Réserve ed è stato fatto con Pinot bianco al 20%, 15% di Pinot Nero e restante di Chardonnay. Nel futuro oltre al raddoppio avrà una percentuale più alta di Chardonnay, al 70% e il Pinot Bianco passerà al 15%, mentre il Pinot Noir resterà invariato.

Brut Pas Dosé Metodo Classico 2009

Garofoli

Marche

La storica azienda Garofoli, che da 5 generazioni si dedica egregiamente alla produzione del Verdicchio nella zona dei Castelli di Jesi, ci ha dimostrato ancora una volta l'incredibile versatilità di questa eccellente uva autoctona marchigiana. Questa volta lo fa con un interessante Metodo Classico Brut Pas Dosé, uscito in realtà in coda al 2016. Dopo lunghi anni di sperimentazione nasce così, da uve Verdicchio in purezza, selezionate nei 50 ettari di proprietà e solo nelle migliori annate, un Metodo Classico con 72 mesi di permanenza sui lieviti, e dosaggio zero. Il risultato è uno spumante elegante che esprime la propria terra e il proprio vitigno, con eleganza, austerità, freschezza e sapidità.

Arione

Asti Secco Docg

Piemonte

L'Asti secco, è la nuovissima tipologia di spumante metodo Martinotti nato in Piemonte, con uva Moscato bianco al 100% che va ad affiancarsi alla gamma storica con Asti Dolce e Moscato. Per ora prodotte in circa 600-700 mila bottiglie totali da sole 16 cantine è una novità che mira però a fare grandi numeri. Si sono presentate a Roma lo scorso Novembre alla Lanterna di Fucinas, e tra le bottiglie che mi hanno convinto di più c'è evidenzierei l'Asti Extra Secco Docg della Cantina Arione. Si tratta di una realtà a Castiglione Tinella e Canelli, portata avanti dai fratelli Mauro e Luca Arione. Questa versione, rispetto alla versione dolce dell'Asti Docg che supera i 50 gr./lt, riporta un residuo zuccheri compreso tra i 12 e i 17 gr/lt. Sia al naso che in bocca è riconoscibile l'impronta aromatica del Moscato, con frutti esotici e freschezza floreale.

Brut Nature 2011

Moser

Trentino

Francesco Moser, ben noto campione mondiale del ciclismo e proprietario di un'altra impresa di successo, la Cantina Moser nel Trento Doc, continua a collezionare successi con il lancio della nuova cuvée di quest'anno: Il Moser Brut Nature Millesimato 2011. Un Trento Doc di Chardonnay in purezza con 60 mesi di permanenza sui lieviti e cinque anni di maturazione in bottiglia, dosaggio zero. Un Blanc de Blancs ovviamente Metodo Classico di grande spessore, cremosità, piacevolezza e persistenza nato nei 16 ettari vitati di proprietà in sole 6000 bottiglie, e va ad affiancare i due spumanti di famiglia, il Moser Rosé millesimato a base di Pinot Nero e il Moser 51,151, omaggio in bottiglia a quel record dell'ora che Francesco Moser stabilì a Città del Messico nel 1984.

Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut Nature Millesimato 2015 Rive San Pietro di Barbozza

Bortolomiol

Veneto

È un Brut Nature, dosaggio zero, dedicato a Giuliano Bortolomiol, padre di Elvira, fondatore dell'Azienda, e grande ricercatore e spumantista che per primo ottenne un Brut dal Prosecco. Un personaggio che ha fatto storia nel suo territorio, rappresentandone tutt'oggi una delle espressioni più apprezzate e sincere. Questa Cuvée, fortemente voluta, racchiude un po' tutto il loro know how, la loro esperienza la loro tradizione accumulata negli anni. È un Rive, che indica la provenienza da un vigneto particolare, in questo caso il San Pietro di Barbozza, che per loro rappresenta l'esempio qualitativo migliore del loro prosecco superiore di Valdobbiadene. È impattante, secco e austero, fatto con il tradizionale metodo Martinotti con presa di spuma a 10 mesi e un affinamento di 3 mesi circa. Anche il packaging è stato curato nei minimi particolari con una confezione molto originale.

Nodi Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 2015

Nino Franco

Veneto

La Cantina Nino Franco da più di 3 generazioni si impegna in modo coerente e crescente a valorizzare la denominazione del Prosecco di Valdobbiadene con prodotti di grande eleganza, finezza e tipicità. Una bella famiglia che non si stanca di puntare sull'eccellenza, sulla ricerca e sulla sperimentazione. Finisce così con il sorprendere nuovamente con il lancio del suo ultimo prodotto. L'attuale proprietario Primo Franco, insieme alla figlia Silvia, ha voluto dare voce a un vigneto speciale, il Col Del Vent, che vanta viti particolarmente anziane per il territorio di Valdobbiadene. Racconta "È stato come trovare una libreria di libri antichi che racchiudono segreti e affascinanti storie del passato." Nasce così Nodi, un Prosecco Superiore del 2015 di grande intensità e piacevolezza, prodotto in sole 5.400 bottiglie, ovviamente con uva Glera in purezza e Metodo Charmat. Per farlo ha chiamato un maestro della vigna con il quale collabora già da diversi anni, Marco Simonit, il più conosciuto "preparatore d'uva". Unendo le loro forze, le loro intuizioni, la loro indubbia e complementare esperienza sul campo hanno deciso di creare qualcosa di unico.