

Categoria: News

Roma - 29 Dicembre 2017, ore 13:07

SPUMANTI PROTAGONISTI A SAN SILVESTRO: DAL TRENTODOC AL FRANCIACORTA, PASSANDO PER LO CHAMPAGNE, A WINENEWS LA "TOP TEN" DI ROBERTO ANESI, MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA 2017. CNA: GLI ITALIANI SPENDERANNO 750 MILIONI DI EURO PER 95 MILIONI DI BOTTIGLIE

Ormai protagoniste in tutte le stagioni, non è un mistero, tuttavia, che le bollicine abbiano nelle feste di fine anno il loro picco di consumo. Tanto che, **secondo una stima del Centro Studi CNA (Confederazione Nazionale Artigianato Piccola e Media Impresa), gli italiani**



spenderanno per il prossimo brindisi di San Silvestro 750 milioni di euro per 95 milioni di bottiglie di questa tipologia, consolidando la supremazia del made in Italy: lo spumante batterà lo champagne 10 a 1. L'Italia offre un enorme scelta, dai Prosecco e Conegliano Valdobbiadene Superiore all'Asti, dai Metodo Classico come Franciacorta e Trentodoc, passando per l'Oltrepò Pavese, e per i tanti vitigni di antica coltivazione spumantizzati ormai in ogni parti d'Italia, per un panorama tipologico che annovera 152 Doc, 18 Docg, 17 Igt e diverse decine di altri spumanti tra varietali autorizzati, generici e di qualità.

Ed allora, **WineNews, ha chiesto consiglio al miglior Sommelier d'Italia 2017, Roberto Anesi, vincitore del premio Ais-Trentodoc e Sommelier del ristorante El Pael a Canazei in Val di Fassa, che ha scelto, per la sua "top ten" del brindisi di San Silvestro, guardando soprattutto ai Metodo Classico e al rapporto qualità/prezzo, privilegiando le bollicine della sua terra, il Trentino, che rappresentano una delle punte di diamante della spumantistica tricolore.** Ad aprire la selezione di Anesi un quartetto Trentodoc di tutto rispetto, formato dal Ferrari Perlé 2011, dal Methius 2010 di Dorigati, dalla Riserva 2009 di Pisoni e quella Flavio 2009 di Rotari. Per l'altro territorio di elite delle bollicine italiane, la Franciacorta, il Sommelier trentino ha selezionato il Dosaggio Zero 2013 di Arcari e Danesi, il Parosé 2012 de Il Mosnel e, tra gli "outsider" Quinto Passo Cuvée Paradiso di Cleto Chiarli. E per finire un passaggio necessario tra gli Champagne con "Les Vignes de Vrigny" di Egly-Ouriet, il Blanc de Blancs Vintage 2009 di Pol Roger e il Rosé de Saignée di Larmandier Bernier.

Tornando ai numeri, per gli spumanti italiani il trend di acquisti all'estero è in crescita oramai dal 2005, soprattutto grazie al Prosecco che in 12 anni è passato da 100 a 179 milioni di bottiglie stappate durante le Feste. Ogni 10 tappi italiani - dice l'Osservatorio Vini Spumanti Effervescenti - 6 sono di Prosecco, 2 di Asti, 1,5 di altri spumanti, molto bene il quasi "mezzo-tappo" conquistato da Franciacorta e Trentodoc, a dimostrazione del loro valore anche fuori dai confini italiani.