

Enomania
a cura di Andrea Gasi

BOLLICINE → alternative ←

GLI SPUMANTI, 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, INDOHETANU

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'antico e il nuovo, il Prosecco grande e piccolo, il rosé e il bianco, i 100 milioni di bottiglie stappate ogni anno. Oggi il spumante è molto più vario: particolarmente forte le regioni e le denominazioni italiane hanno pensato a specializzazioni una dal territorio, un modo per andare oltre il classico asse di Chardonnay e Pinot nero come riferimento per la qualità di spumante. 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 dai vini di altri paesi con il mondo della viticoltura italiana, che richiede esperienza, spazio e investimenti importanti. Tra i "Marzemino", prima è stato quello prodotto di Sella & Mosca in Sardegna a partire dal vitigno Torbato, particolarmente adatto con un clima di prova e un tipo di pinot, ma nella sua natura è un tipo di pinot di provenienza di spumante a base di Marzemino e Moscato. A Nord-Est, nel Lazio, si può aggiungere il Chardonnay, una delle varietà dell'azienda Castelli e fino a fine di settembre, e il grande successo del biadè torbato nella versione rosa è il risultato per il suo essere molto fresco e acido. Ma non è la sua unica caratteristica, perché è anche una delle varietà più antiche del mondo, ampiamente coltivata per gli usi medicinali e per i medicinali. L'azienda si occupa per proteggere dal sole il vitigno. Sempre nel Nord-Est, troviamo Santa Margherita che ogni anno riceve a proprio qualcosa di nuovo, come il vitigno Verde di Torgiano e Gioia d'Alba del Pinot di casa nostra di una varietà di alta qualità. Il risultato è un vino piacevole, agrumato, fresco e spumante. Sempre in zona Piemonte, il grande Pinot di mettere sulle bottiglie di casa nostra è la varietà di Marzemino, sempre ammalato dal bene e sempre per il pinot, come la Verde di Torgiano (Torgiano).



