

WINE • testo di **Tommaso Piazza**

# Regione che vai, spumante che trovi

Dall'Alto Adige alla Sicilia, ecco l'Italia celebre e quella inaspettata delle mille bolle... dorate



**È** sempre il momento giusto per stappare uno spumante. E per bere calici di qualità, in Italia, tutti i posti sono... buoni.

Dall'eccellenza consolidata della Franciacorta, alle altissime bollicine dell'Alto Adige, fino al popolare Prosecco il nord è il regno dell'eleganza e della tradizione spumantistica italiana. Ma non è il solo. Anche regioni tradizionalmente consacrate ai vitigni rossi come la Toscana, l'Umbria o le Marche sono ormai produttori appassionati di Metodo Classico, persino in Sicilia ci sono bollicine autoctone!

Così per le Feste in arrivo c'è veramente l'imbarazzo della scelta; ogni tavola della ricchissima tradizione gastronomica italiana può trovare un accompagnamento perfetto a tutto pasto.

Qualche esempio? In Alto Adige l'azienda **LORENZ MARTINI** si dedica esclusivamente alla produzione di un Metodo Classico di grande prestigio, il Comitissa Brut Riserva, che con l'annata 2002 celebra i cento anni dalla prima bottiglia di bollicine dell'Alto Adige, l'Überetscher Gold, che fu presentata alla Mostra Vini



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Bolzano del 1902.

Per festeggiare questo compleanno la Lorenz Martini ha prodotto il Comitissa Gold Gran Riserva 2002. La lunga permanenza - 10 anni - sui lieviti conferisce una grande ricchezza gustativa a questo spumante che nasce da Pinot Nero, Pinot Bianco e Chardonnay. Il risultato è un bouquet che ricorda la cera d'api e la crosta del pane appena sfornato e un corpo pieno, di grande armonia.

Anche nella dolce Franciacorta le eccellenze e le storie non mancano. Un nome che sintetizza entrambe è **IL MOSNEL**, antica azienda vitivinicola condotta oggi dalla quinta generazione. Nei loro 38 ettari producono una gamma di sette Franciacorta

che modulano tutte le note del territorio e quelle delle emozioni. Etichetta simbolo è il Franciacorta Extra Brut EBB Millesimato, oggi nella versione 2008, che racchiude nel proprio nome l'acronimo di Emanuela Barzanò Barboglio, madre di Giulio e Lucia e una delle madrine della Franciacorta e vera pioniera della qualità della denominazione. Frutto del meglio del meglio dello Chardonnay raccolto nell'annata è perfetto con i tagliolini all'astice ma anche per una tavola improvvisata con gli amici di sempre... magari abbinato a un sontuoso panino con la porchetta.

Contrasti e sapori forti sono di casa in Toscana dove però prendono corpo - a un'altitudine di circa 500 metri slm, nel

**In apertura** il classico Franciacorta dell'antica casa vinicola Il Mosnel e il Brut Metodo Classico di Donnafugata prodotto in Sicilia. **Sotto** l'etichetta del Comitissa Gold Gran Riserva 2002, un Metodo Classico di prestigio prodotto in Alto Adige dalla casa vinicola Lorenz Martini.





**A sinistra** la bottiglia Rosé Metodo Classico prodotta dalla casa vinicola marchigiana Il Pollenza e un Brut Millesimato di Lungarotti, un metodo classico che nel finale lascia un tocco agrumato.

**Sotto** una bottiglia di François I Metodo Classico di Castello di Querceto, 100% Chardonnay made in Toscana.

cuore del territorio del Chianti Classico – due Metodo Classico elegantissimi e delicati, quelli firmati **CASTELLO DI QUERCETO** che produce dal 1982 François I (100% Chardonnay) e dal 2007, nella versione rosé, François II.

Altra terra famosa per i rossi, ma con un debole per le bollicine è l'Umbria, dove **LUNGAROTTI** produce un Metodo Classico per esprimere le potenzialità del proprio terroir e della propria filosofia di produzione. Femminile e deciso come le tre donne che conducono l'azienda di famiglia, il Brut Millesimato di Lungarotti si presenta limpido e brillante, con perlage fine e persistente e un profumo che richiama la mandorla, la nocciola. Lascia nel finale un tocco agrumato.

Un po' più a est, nelle Marche, anche **IL POLLENZA** si cimenta nel genere e lo fa con un 100%

Pinot Nero che dà vita a un Rosé Metodo Classico Il Pollenza. La prima annata di produzione, il 2009, è stata presentata quest'anno dopo un lungo periodo di affinamento sui lieviti e oggi riporta nel bicchiere la dolce, quieta eleganza che caratterizza la Tenuta. Conquista con una consistenza quasi cremosa.

E infine anche in Sicilia si fanno strada le bollicine. Sono oltre 20 infatti i produttori isolani che mettono sul mercato Metodo Classico Made in Sicily. Tra questi un esempio che è già un classico è il Brut di **DONNAFUGATA** dal bouquet screziato di macchia mediterranea e una sorprendere mineralità. José Rallo lo consiglia con una bruschetta di bottarga e basilico... e se lo dice lei. ●

