
21/12/2015

<http://www.vanityfair.it/vanityfood/vini/15/12/21/prosecco-migliore>

Prosecco e bollicine italiane: la guida alle migliori bottiglie

di Margo Schachter



6|47 **Brut - Donnafugata** Chardonnay e Pinot Noir affinati in bottiglia per circa 30 mesi. Bouquet fine ed avvolgente, con fragranze floreali e sfumature di macchia mediterranea che richiamano la natura della Sicilia. Al palato sorprende per la linearità del carattere, il perlage fine, persistente ed appagante. Fresco e minerale al palato.

Le bollicine sono il must-have delle feste, perché si abbinano con tutto, non impegnano e **fanno molto chic**. Ma cosa scegliere per la propria tavola, o per un regalo? Abbiamo chiesto una selezione al critico eno-gastronomico, volto Tv, [Davide Oltolini](#) (le trovate nella gallery).

Che cosa scegliere, al supermercato o in enoteca?

«Con le festività alle porte il consumo di bollicine cresce esponenzialmente. L'Italia rappresenta uno dei primi 10 mercati al mondo per le rinomate bollicine d'Oltralpe, ma, ovviamente, i prodotti della nostra penisola continuano a far la parte del leone sulle tavole (e nei calici) degli italiani. Anche perché la scelta a disposizione appare davvero ampia. È, infatti, possibile orientarsi nella scelta del prodotto basandosi sulla metodologia produttiva, come la rifermentazione in bottiglia, il cosiddetto Metodo classico, o quella in grandi recipienti, ovvero il Metodo Martinotti, oppure basandosi sulla durata dell'affinamento (sui lieviti), sul territorio di provenienza e sulla varietà di uva impiegata, ma anche sul residuo zuccherino del vino e su molte altre differenti peculiarità».

Franciacorta, TrentoDoc e Prosecco sono i maschi più conosciuti, ma ci sono altre realtà da tenere d'occhio, quali?

«Un grande numero di variabili rappresentano la complessità del mondo del vino, ma nel contempo, anche il suo grande fascino. Oltre ai grandi classici come i prodotti della Franciacorta, dell'Oltrepò Pavese e del Trentino, ma anche del Piemonte e, ovviamente, al Prosecco nelle sue diverse declinazioni, o di territori a cavallo di più regioni come il Lugana, l'arte spumantistica è, ormai, praticata con successo da molte aziende vinicole della Toscana, oltre che della Campania, Sicilia e di molte altre aree lungo l'intero stivale».

Chardonnay, Glera e Pinot Nero oggi non sono i soli vitigni spumantizzati. Infatti le piccole produzioni di nicchia sono tante. Che cosa consiglia?

«Abbiamo esempi peculiari come la spumantizzazione della Durella o la particolare vinificazione in bianco di uve Sangiovese e Barbera. Infine interessanti prodotti con la liqueur d'expédition ottenuta da uve vinificate, come avveniva nei tempi antichi, in anfora. Tra i vini dolci, oltre all'Asti spumante ed al Moscato oltrepadano, si evidenziano, fra gli altri, il Moscato Fior d'Arancio ed il Recioto della Valpolicella. Il tutto senza dimenticare alcuni piacevoli prodotti che non rientrano, però, nella categoria degli spumanti come, ad esempio, il Lambrusco ed il Bonarda frizzante».