

€ 4,90

Mensile - N. 114 Novembre 2009

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

Cucina internazionale

**Conegliano
Valdobbiadene
la nuova Docg**



SPED. ABB. POST. ART. 2 COMMA 20 B / 02 LEGGE 662 DEL 23/12/96 - ROMA - PREZZI DI VENDITA ALL'ESTERO: AUT € 9,50 - BE € 9,00 - D € 11,50 - LUX € 9,00 - UK € 7,50 - E € 8,00



Barcellona • Lille, l'estremo nord della Francia
• Made in Italy, le nuove regole • MolinLungo di Agricoltori del Geografico
Marramiero Brut • Sparkle Bere spumante 2010, le cinque sfere

Info

Dove mangiare

Ristorante Bell Amic

Gignas, 25
metro Jaume I

Ristorante La Lluna

Santa Anna, 20
metro Catalunya

Ristorante Arenal

Passeig Maritim
Metro (L4)

Barceloneta

Ristorante L'Encís

Calle Provença, 379
www.lacuina catalana.com/lencis

Ristorante - Locale di Flamenco

El Tablao de Carmen
Poble Espanyol, Montjuïc

Chiosco bar Pinotxo

La Rambla
Mercato de La Boquería

Dove dormire

Hotel Paseo de Gracia

Passeig de Gràcia, 102
Eixample

Sixtytwo Hotel

Passeig de Gràcia, 62
Eixample

Hotel Praktik Rambla

Rambla de Catalunya, 27
Eixample

Hotel Duquesa de Cardona

Passeig de Colón
Ciutat Vella

Hotel Turin

Pintor Fortuny, 9
Ciutat Vella

Hotel Le Meridien

La Rambla, 111
Barrio Gótico



FOTO GRUPO ACBAR

tutto ciò che il cuore culinario desidera. Dall'offerta illimitata di pesce freschissimo all'immensa quantità di insaccati e formaggi pregiati, in questo piccolo paradiso gastronomico gli chef dei migliori ristoranti della zona vanno alla ricerca di tutti gli ingredienti necessari alla preparazione delle ricette della cucina catalana, spontanea, complessa e contraddittoria, così come il suo popolo. Non c'è modo migliore di concludere il giro del mercato che degustando le ottime proposte del chiosco bar **Pinotxo**, dove il proprietario Juanito è sempre disponibile con un grande sorriso a far sentire il cliente a casa propria.



FOTO GIULIA NEBBIA

Sparkle

Bere spumante 2010

Ben **29** i vini **5 sfere**, ovvero le **eccellenze** delle bollicine **italiane**, più di **600** le **etichette** selezionate dopo oltre **1.200 assaggi**: questi solo alcuni dei dati indicativi dell'edizione **2010** della guida **Sparkle Bere spumante**

Il nostro panel di degustatori: da sinistra, Francesco D'Agostino, Antonio Marciandò, Susanna Varano, Alessandro Brizi, Luciano Nebbia, Lidia Agosto, Antonio Pellegrino, Nadia Gelfusa, Fabio De Raffaele, Pina Ricciardella ed Enrico Pozza

Ottavo appuntamento con le migliori produzioni nazionali di vino spumante secco. Esce la nuova edizione della guida in un periodo molto difficile per il mondo del vino di quali-

tà, incalzato sensibilmente dalla particolare congiuntura economica e da politiche comunitarie discutibili che possono avere la conseguenza di circoscriverlo a prodotto *commodity*, svuo-



tandolo di tutti quei valori che ben conosciamo. È un momento veramente ostico e ancora una volta il mondo delle bollicine, pur in crisi, perde meno colpi e limita i danni: il lavoro fatto negli ultimi dieci anni per **destagionalizzare il prodotto**, attività che ci vede in prima linea da sempre, ha dato dei frutti e ha margini di crescita sostanziali; poi il picco di vendita di dicembre non ha mai dato segni di cedimento, riuscendo anche a raddrizzare ogni anno il bilancio di alcune aziende spumantistiche. Insomma, nonostante la congiuntura decisamente negativa, il mondo italiano delle bollicine sottili mostra di poter reggere il colpo e si prepara a incrementare le proprie posizioni all'estero e a consolidarsi sul mercato nazionale. Non dobbiamo dimenticare che nonostante i buoni risultati registrati consecutivamente negli ultimi cinque anni, l'universo dello spumante italiano di qualità ha margini importanti di crescita sul territorio nazionale, sia per una maggiore educazione dei consumatori al prodotto, sia perché riesce a **recuperare posizioni di mercato** a scapito dello Champagne. Comunicare le bollicine di qualità e specialmente i territori d'origine più importanti è un dovere delle istituzioni perché innesca un volano economico con ricadute sulle zone in termini di turismo e domanda di produzioni tipiche. Noi facciamo il nostro da otto anni, raccontandovi gli spumanti con il filtro del territorio, unico valore realmente distintivo per le bollicine italiane come per qualsiasi altro vino di qualità, e nella realizzazione di questa edizione abbiamo sentito il dovere di apportare piccole semplificazioni al prodotto al fine di limitarne la foliazione, in crescita continua dalla prima uscita del 2002: non più due vini a pagina, ma tre rendono la guida meno massiccia e più tascabile, consentendoci di proporla a quindici euro anziché venti, 25% di risparmio per avere a di-

sposizione un libro che non può mancare agli appassionati del buon vino, agli estimatori del bere spumante.

La guida 2010

Quest'anno abbiamo scelto di effettuare le degustazioni, inclusa la finale di cui vedete le immagini di fianco, presso un ristorante romano che ci ha messo a disposizione spazi ideali. **La Locomotiva**, locale ampio e flessibile, posto a Roma in zona collinare, è dotato di un *dehors* importante che nella bella stagione rappresenta un'ulteriore attrattiva che si unisce alla buona cucina, alla pizzeria e all'ampia carta di vini. Più di **600** i vini raccontati, tutti arricchiti dalla riproduzione a colori dell'etichetta, frutto di una selezione tra oltre **1.200 assaggi** durata **6 mesi**. Come sottolineato anche nelle precedenti edizioni, le aree storiche della produzione spumantistica la fanno da padrone e anzi incrementano la loro presenza. **Franciacorta** e **Conegliano Valdobbiadene** rappresentano insieme più del

Info

Ristorante La Locomotiva
Via Monti Tiburtini, 151
00157 Roma
Tel. 06.41732913

L'ingresso de La Locomotiva



60% dell'intera guida. Sempre parlando di territori, conferma l'importante presenza il **Trento Doc** e cresce l'**Oltrepò Pavese**, ormai abbondantemente sopra la soglia delle **30 etichette**. In merito alle 5 sfere, la parte del leone la fa la Franciacorta con **12 premiati**, 3 in più rispetto all'edizione 2009, seguita da

Trento e Conegliano Valdobbiadene, entrambi con 5 premiati e in crescita rispetto all'anno scorso di due vini. Si confermano le bollicine pugliesi di d'Araprì, così come Anteo in Oltrepò e entra per la prima volta nel prestigioso "circolo" la regione **Marche** con il Brut di punta di Colonnara.

Le 5 sfere Bere spumante 2010

Giuseppe Galliano Brut Riserva 2001	Borgo Maragliano
Gavi Soldati La Scolca Brut 2002	La Scolca
Gavi Soldati La Scolca D'Antan Brut 1997	La Scolca
Oltrepò Pavese Pinot Nero Écru Nature 2004	Anteo
Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Extra Brut 2002	Bellavista
Franciacorta Gran Cuvée Pas Operé Extra Brut 2003	Bellavista
Franciacorta Brut 2005	Ca' del Bosco
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Brut 2002	Ca' del Bosco
Franciacorta Giovanni Cavalleri Collezione Esclusiva Brut 2001	Cavalleri
Franciacorta Brut 2005	Ferghettina
Franciacorta Extra Brut 2002	Ferghettina
Franciacorta Ante Omnia Satèn 2004	Majolini
Franciacorta P.R. Brut	Monte Rossa
Franciacorta Comarì del Salem Extra Brut 2004	Uberti
Franciacorta Sublimis Non Dosato 2003	Uberti
Franciacorta Cuvette Brut 2004	Villa
Trento Riserva Altemasi Graal Brut 2002	Cavit
Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut 2000	Ferrari
Trento Perlé Nero Extra Brut 2003	Ferrari
Trento Riserva Brut 2004	Letrari
Trento Riserva Methius Brut 2003	Metius
Alto Adige Riserva Hausmannhof Brut 1999	Haderburg
Prosecco di Valdobbiadene Vigneto Giardino Dry 2008	Adami
Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry	Andreola
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry 2008	Bortolomiol
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry 2008	Col Vetoraz
Valdobbiadene Suprême Dry	Le Bertole
Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva Ubaldo Rosi Brut 2004	Colonnara
La Dama Forestiera Nature Brut 2003	D'Araprì