

D'ORIGINE SPUMEGGIANTE

# COPPA ITALIA

Franciacorta e Trentino, certo. Ma le bollicine uniscono tutta la Penisola. Sotto il segno dei vitigni autoctoni

DI MARCO GATTI  
FOTO DI ROBERTO SORRENTINO

**C**ON UN PO' DI FANTASIA, i pubblicitari non potrebbero forse rappresentare l'Italia come una gioiosa coppa di spumante? Con il Nord che, dal Piemonte al Friuli, è la coppa appunto, il Centro, lo stelo. Il Sud, la base. A lungo gli italiani hanno masticato amaro, invidiando i cugini francesi per un prodotto: lo Champagne. **Oggi, non più. Cresce l'orgoglio per la produzione spumantistica nazionale.** Da qualche tempo, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, cantine di valore producono spumanti d'eccellenza che non hanno nulla da invidiare ai migliori prodotti d'Oltralpe. Con una peculiarità tutta italiana: anche per questa tipologia di vini, autoctono è bello. Non c'è regione in cui non ci siano vignaioli che si dedicano alla produzione di spumanti. Ma le bollicine che uniscono l'Italia salendo dal Meridione su su per gli Appennini fino alle Alpi **non nascono solo da pinot nero e chardonnay.** Sono figlie anche di ribolla, passerina, inzolia, piuttosto che di prié blanc, bianchetta genovese, bombino. Certo, i campioni azzurri del perlage hanno avuto, e hanno, il coraggio di lanciare la sfida ai cugini francesi cimentandosi con i vitigni più famosi, ossia con quel pinot nero e quello chardonnay nella cui lavorazione i transalpini sono maestri. È il caso dei **quattro moschettieri della nostra spumantistica**, ossia Bellavista, Ca' del Bosco, Guido Berlucchi e Ferrari. Hanno cantine e vigneti in Lombardia, e più precisamente in Franciacorta e in Trentino. Con i loro prodotti d'eccellenza (gioielli come Riserva Vittorio Moretti, Cuvée Anna Maria Clementi, Franciacorta Brut Extreme Palazzo Lana, Riserva Lu-



**ZONIN**  
Via Borgolecco 9 Gambellara (VI); telefono 0444 643122  
PROSECCO BRUT ZIFUPE 2007  
Giallo paglierino chiaro, luminoso, ha spuma bianca e perlage molto sottile. Intenso al naso, è fruttato, aromatico con note di fiori di girasole e mele renette. Fresco e armonico, ha un finale ammandorlato. Da abbinare con pesce crudo. 9,80 euro.

**FRANCO N. MARTINETTI**  
Via San Francesco da Paola 18, Torino; tel. 011.8395937  
QUARANTATRE BRUT  
Giallo dorato, ha perlage fiessimo, profumi persistenti di crosta di pane, note di erbe aromatiche, fiori bianchi, mela cotogna. Di buona struttura, elegante. Con crostacei. 29 euro.

**COLLAVINI**  
Via della ribolla Giallo 2/Gerino di Ravazzo (VA); telefono 0432 753222  
RIBOLLA GIALLA BRUT  
Giallo paglierino intenso, ha spuma ricca, naso invitante con profumi di fiori di zagara, pesca gialla, sentori speziati. Ha gusto armonico e persistente. Con primi e secondi di pesce. 30 euro.

conquistando esperti e intenditori in virtù della sua rara e affascinante complessità aromatica e gustativa.

Ma se un produttore come la Tenuta Montemagno di Montemagno (all'esordio in questi giorni con un Brut da uve barbera e chardonnay, l'eccellente TM Brut) è un'autentica mosca bianca perché finora piemontesi e toscani, per le bollicine, non hanno creduto nel potenziale di nebbiolo, barbera, sangiovese, nelle altre regioni, invece, è in crescita il numero di produttori che sta cercando una via italiana alla bollicina d'autore. Tra gli alfieri di questa nuova tendenza, al Nord, la Cave du Vin Blanc di Morgex et La Salle di Morgex (Ao), cantina che con la sua **viticoltura eroica, di montagna**, produce un Brut da uve 100% prie blanc che sorprende per i suoi profumi di fiori ed erbe alpine, per il suo sorso fresco e armonico, per la sua viva personalità. In Veneto, Zonin firma quel Prosecco Brut Cuvée 1821 che,

**Molti produttori oggi cercano una via AUTOCTONA alle bollicine D'AUTORE**

da uve glera in purezza, rappresenta il bicchiere da aperitivo per eccellenza e accompagna i piatti a base di crudo di pesce in maniera impeccabile. In Friuli, Collavini, autore di una versione di Ribolla spumantizzata a dir poco strepitosa, irresistibile, se bevuta a tutto pasto con piatti delicati di pesce. Tra i produttori dell'Italia centrale, impossibile non citare Paltrinieri, che con Grosso ha fatto fare al Lambrusco un ulteriore passo in avanti sulla strada che porta a restituire al vino sbandato dell'Emilia Romagna la dignità che merita, **smentendone la fama di wine-Coca-Cola**, attraverso un'interpretazione di assoluto valore, elegante e superba, figlia di una geniale lavorazione con Metodo Classico. E occorre citare anche Angela Velenosi, celeberrima produttrice marchigiana, nota in tutto il mondo



**CAVE DU VIN BLANC DI MORGEX ET DE LA SALLE**  
Chemin des Iles 31 La Faine, Morgex (Ao), telefono 0165.800351  
BRUT  
Da uve 100% prie blanc, ha colore paglierino, perlage fine, profumi di lilla, mimosa, glicine, al palato è cremoso, morbido, fresco, con un finale minerale. Con cristalline e adeguate 13 euro.

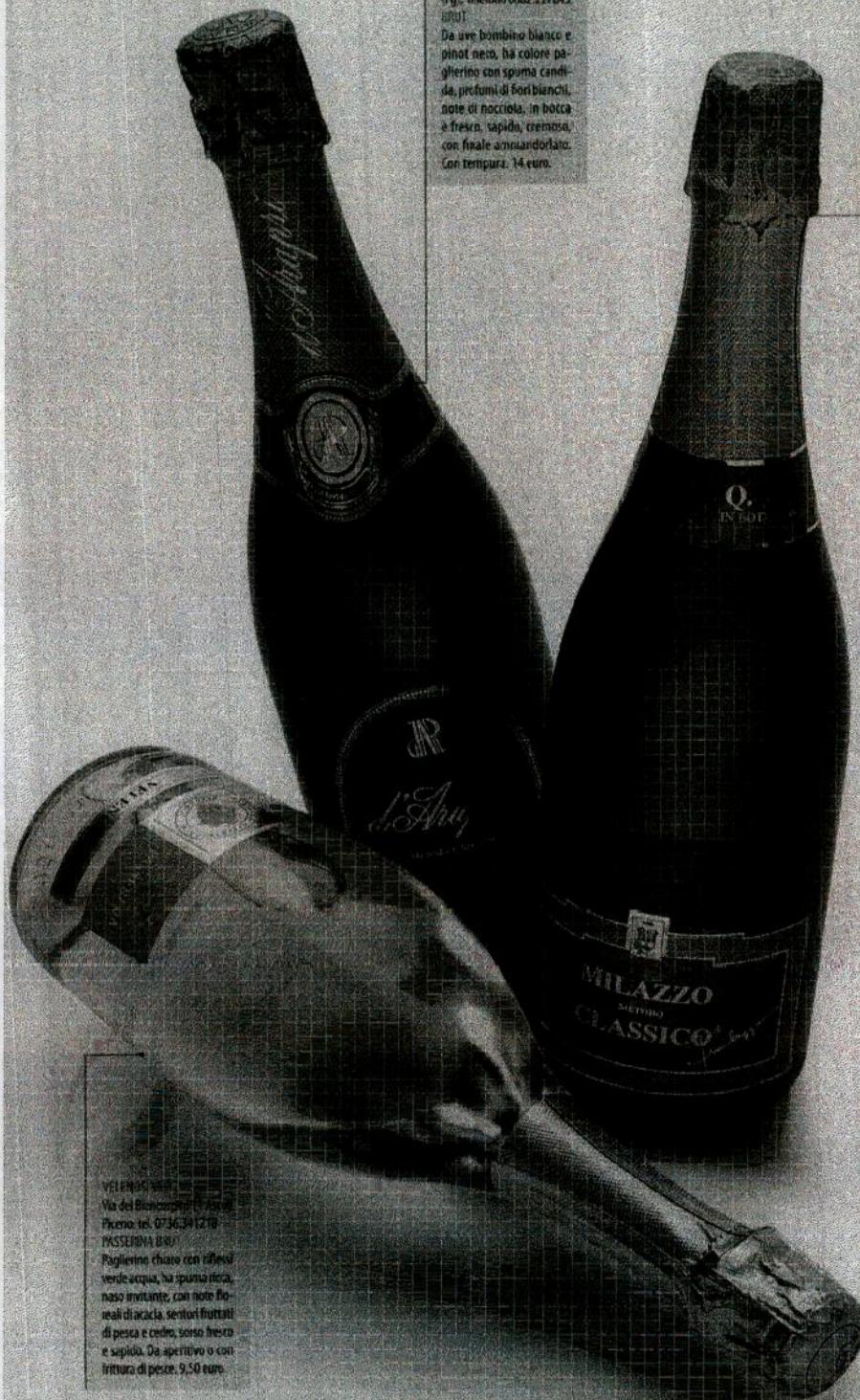
**DA CRISTINA**  
Via Cristo 49, Sorbaia (Mo), telefono 059.902047  
BRUT  
Da uve lambrusco di Sorbaia 100%, ha colore rosso rubino chiaro, spuma rotonda, naso con note intense di violette e profumi di frutti di bosco, mentre al palato è secco, caldo, persistente. Con salumi, 36 euro.

**PODERE FORTE**  
Località Petrucci 13 Castiglione d'Orcia (SI), telefono 0577.8885100  
ASYA EXTRABRUT ROSE NATURE  
Rosa damascata, ha spuma abbondante, profumi di piccoli frutti con note di fragole e di bosco, in bocca è morbido, di grande struttura. Con carni bianche.

D'ORIGINE SPUMEGGIANTE

**D'ARAPRI**  
Via Zanetti 30 San Severo  
(Fg) - telefono 0882 227643  
BRUT  
Da uve bombino bianco e pinot nero, ha colore paglierino con spuma candida, profumi di fiori bianchi, note di nocciola, in bocca è fresco, sapido, cremoso, con finale ammandorlato. Con temperatura: 14 euro.

**MILAZZO**  
Campobello di Licola (Ag) - telefono 0932 878207  
MILAZZO METODO CLASSICO  
Da uve inzolia verde e chardonnay, ha colore paglierino, note di lieviti e di crosta di pane, sentori di nocciola, palato morbido, fresco, sapido. Ottimo da aperitivo, bene si accompagna a minestre leggere, piatti di pesce, formaggi di media stagionatura.



per i suoi bianchi e rossi, che, in omaggio alla sua terra, non ha rinunciato ad avere tra i suoi vini anche una piacevole Passerina Brut, ottenuta con Metodo Charmat, che per le sue caratteristiche è ideale da aperitivo. Al Sud? Interessanti i prodotti di due cantine, la pugliese D'Arapi e la siciliana Milazzo, realtà che stanno percorrendo una via ancora diversa, visto che realizzano spumanti con uve di **vigneti sia internazionali sia autoctoni**. I risultati, anche in questi casi, sono più che interessanti. Di grande eleganza, equilibrio, armonia, il Brut della cantina di San Severo che, grazie al marriage tra uve bombino e pinot nero, ha profumi fini e di buona persistenza di agrumi e frutta a polpa gialla, carattere, sorso di buon spessore, caratteristiche che ne suggeriscono l'abbinamento a piatti di pesce

Alle ECCELLENZE di Franciacorta e Trentino si uniscono le altre realtà LOCALI

e carni bianche. Di **vitalità mediterranea**, invece, il Metodo Classico della cantina di Milazzo, ottenuto da uve inzolia verde e chardonnay, che si esprime con un corredo aromatico molto caratteristico, di grande finezza, con note di lieviti e di crosta di pane, sentori di nocciola, e che conquista con il suo proporsi al palato morbido, fresco, piacevolmente sapido. Ottimo da aperitivo, ben si accompagna a minestre leggere, piatti di pesce e formaggi di media stagionatura.

**VILLERIESE**  
Via del Bronco 100, 10010  
Pinerolo, tel. 0736 341219  
PASSERINA BRUT  
Paglierino chiaro con riflessi verde acqua, ha spuma ricca, naso vivace, con note floreali di acacia, sentori fruttati di pesca e cerasuolo, sorso fresco e sapido. Da aperitivo o con frittura di pesce. 9,50 euro.