

Bollicine che passione

Il nostro è un breve viaggio nell'Italia enologica che inizia in estate, quando si ha voglia di vini freschi e pause all'ombra lontani dal sole cocente. Vi proponiamo alcuni vini spumanti valutati da Luca Maroni

di Claudia Caporale

@MiglioriVini

Il punto di partenza è il Nord, esattamente il Veneto. Patria delle bollicine per eccellenza, con il settore vitivinicolo che qui riveste un ruolo di importanza primaria nell'economia regionale, il **Veneto** è suddiviso in due zone che gli conferiscono una varietà ambientale eccezionale anche alla vista. La parte più collinare e pianeggiante, che include le province di Verona, Vicenza e Treviso, con terreni particolarmente vocati alla produzione enologica, ha dato negli ultimi anni un incremento alla crescita della superficie vitata (per cui la regione è al primo posto in Italia) grazie all'aumento degli impianti di Glera, vitigno idoneo alla produzione del Prosecco.

È in provincia di Treviso, a Farra di Soligo, delimitata a nord da una catena di colli, ai piedi dei quali si collocano i centri abitati, in un'area che si fa pianeggiante e che ad est è lambita dal fiume Soligo, che si trova **Girardi Spumanti**.

L'azienda nasce nel Medioevo come manifattura di botti ed inizia la produzione di Prosecco dopo il 1925, con l'acquisto del primo appezzamento. Otto gli ettari vitati ad oggi, oltre 40.000 le bottiglie prodotte. Glera il vitigno più coltivato, ma non solo: come nel **Rosae Cuveé Rosé**, un blend di Prosecco e Manzoni Moscato, un vino di buon equilibrio, con una ricchezza di estratti eccellente, che gli permettono di raggiun-

gere un indice di Piacevolezza pari ad 86. (L'indice di piacevolezza è il metodo con il quale Luca Maroni giudica i vini, ndr).

Spostandoci a sud, a Roncadelle di Ormelle, un altro rosato ci attende.

Il **Rosé Brut di Walter Nardin**, produzione limitata a meno di 2.000 bottiglie, è un tentativo ben riuscito di spumantizzare il **Raboso**, vitigno meno noto del Glera, con una tradizione altrettanto importante, ma con un'acidità certamente più spiccata. Colpisce l'integrità di questo rosé e l'ottima consistenza. Indice di Piacevolezza: 88.



A metà tra le zone di produzione dei due rosé, il viaggio fa tappa alle origini, esattamente a Conegliano, sede della storica Scuola di Enologia, fondata da Antonio Carpenè.

Da 147 anni, ha sede in questa zona altamente vocata, l'azienda **Carpenè Malvolti**, nota nel mondo enologico per aver promosso più di ogni altra, il distretto spumantistico del **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Spumante**

Superiore Docg.

Equilibrio ed integrità, purezza nella trasformazione enologica, distinguono il **Pvxinum Prosecco Superiore Extra Dry** di Carpenè

Malvolti: "...Chi è in cerca del Frutto, contatti questo grande vino Spumante" (Luca Maroni, Annuario dei migliori vini italiani 2016), che raggiunge per le sue caratteristiche uniche un Indice di Piacevolezza di 90 punti.



Con il naso ancorato ai profumi del Prosecco, lasciamo la varietà paesaggistica

del Veneto, muovendoci verso la Lombardia. A San Damiano del Colle, in provincia di Pavia, la morbidezza e la concentrazione del **Sangue di Giuda Frizzante Dolce di Vanzini**, ci raccontano un territorio diverso dal perlage fine ed elegante della Franciacorta, con un blend di Croatina, Barbera e Uva Rara. "Questo è senz'altro uno



tra i rossi spumanti migliori..." (Luca Maroni, Annuario dei migliori vini italiani 2016), con un Indice di Piacevolezza di 94 punti, molto vicini all'eccellenza.

A Sud - Ovest ci attende l'**Emilia Romagna**, terra di Lambrusco e di Pignoletto.

Terra in cui la pianura e la collina la fanno da padrone, con una superficie montuosa che occupa solo un quarto del paesaggio ed in cui la vite ed il bere frizzante e autentico sono l'accompagnamento ideale della tradizionale produzione di salumi, per cui la zona è celebre nel mondo.



In provincia di Parma, a Langhirano, **Ariola** ci fornisce con il **Marcello Lambrusco**, un'interpretazione del Lambrusco Maestri che tocca vette assolute in Piacevolezza (con un indice di

98 punti). Tannini uniti a morbidezza, lavoro in vigna ed enologia di trasformazione, espressa in una produzione che conta circa 250.000 bottiglie.

Il Nord del vino non è certo tutto qui, ma l'estensione della Penisola, ci porta a trovarne il centro e costeggiando l'Adriatico, le colline marchigiane, ricche di meno noti borghi e castelli, ci accolgono con bianchi delicati che ben si sposano con la tipicità gastronomica.

Centro economico delle **Marche** è Jesi, città ricca di dominazioni papali e di un'architettura che ne ricorda la storia pontificia.

Qui ha sede **Montecapone**: 60 ettari vitati interamente gestiti dalla Famiglia Bompreszi - Mirizzi, con un passato romano da "vinai"



che inizia nel 1957. Prevalenza di uve a bacca bianca, Verdicchio ma anche **Sauvignon**, da cui l'Azienda ottiene lo **Spumante Marche Igt**: aromi freschi e morbidezza per un Indice di Piacevolezza pari a 90.



Puntando a Sud, Ascoli Piceno ci propone una delle realtà più enologicamente stimolanti della Marche, **Velenosi**, che spumantizza la Passerina con Metodo Charmat.

Quello che ottiene da una vendemmia manuale, è un perlage fine e persistente che ben si sposa con l'aromaticità dell'autoctono vitigno. Con la **Passerina Brut, Velenosi** offre una piacevole alternativa ad un bianco che in

Regione in passato si è vinificato solo con metodi tradizionali. Indice di Piacevolezza: 88.

Accanto alle Marche, ecco l'**Abruzzo**: la regione di forte tradizione rossista, è vitata per lo più a **Montepulciano**, allevato da secoli ad alberello basso e con una resa produttiva molto elevata soprattutto nelle zone collinari, vicine al mare.



A Crecchio, in provincia di Chieti, l'azienda **Tenuta Ulisse** unisce il Montepulciano ad una ristretta

percentuale di Merlot: con il **Rosé Brut** reinterpretata la tradizione abruzzese, di cui conserva l'autorevolezza tipica del vitigno, alleggerendola però con note fresche e delicate. Indice di Piacevolezza: 91.



Quando il Montepulciano lascia la sua sede "naturale" ed emigra nel **Lazio**, trova dimora presso i Colli Lanuvini, a Sud di Roma, dove **La Luna del Casale**, Azienda agricola Biologica,



lo prepara da incontrare il **Sangiovese nel Rosé Brut**.

Lo Spumante così ottenuto, in meno di 4000 bottiglie e con pressatura soffice delle vinacce, ricorda l'appena trascorsa primavera: sentori di rosa e agrumi, finezza e freschezza da Indice di Piacevolezza: 87.

L'attigua **Campania**, prevalentemente collinare, sembra ora chiamarci.

La zona della provincia di Avellino è certamente una delle più interessanti sotto il profilo enologico.



A Roccascaerana, i 12 ettari di **Agricola Bellaria** descrivono perfettamente il territorio irpino: Aglianico, Taurasi, Coda di Volpe, Fiano ed altri autoctoni vengono allevati in modo naturale, escludendo l'utilizzo della chimica.

Lo **Spumante Millesimato Carmen**, omaggio alla moglie del giovane enologo prodotto in 999 bottiglie, riesce a racchiudere in sé tutte le caratteristiche di uno dei vitigni più longevi d'Italia: il **Greco di Tufo**. Indice di Piacevolezza: 88

A trenta chilometri, Sorbo Serpico e le sue fertili campagne, adagiate nella valle del torrente Salzola, presentano **Dubl**: un progetto di **Feudi di San Gregorio**, nato dalla volontà di sperimentare il Metodo Classico sulle uve di tradizione campana. **Aglianico** in purezza, seduttivo con una

buona persistenza, il **Dubl Rosato** prodotto in 30000 bottiglie, "...ha nell'effetto satinato prodotto dalla sua bilanciata effervescenza di spuma, uno fra gli aspetti più altamente qualificanti" (Luca Maroni, Annuario dei migliori vini italiani 2016). Vitigni tradizionali cercano espressioni nuove per raccontarsi e non di rado le trovano nelle bollicine.



Accade lo stesso in **Puglia**, dove il viaggio sta per terminare e dove il sole permette agli acini di concentrare in maniera straordinaria gli zuccheri: vitigni autoctoni che spiccano per l'estrema riconoscibilità e l'imponente struttura, anche in questa regione contano soprattutto negli ultimi anni, diversi esempi di spumantizzazione.



A Turi, in provincia di Bari, i 100 ettari di **Casa Vinicola Coppi** ci forniscono una versione spumantizzata di Negroamaro con il **Bollicine Cheri Rosé**: 30.000 le bottiglie prodotte per un perlage fine e persistente, un frutto deciso e tanto piacevole in Consistenza, Equilibrio ed Integrità, da meritare un IP di 92 punti.

Ai confini della Puglia, l'Aglianico impegna il 47% della superficie vitata della vicina **Basilicata**: all'espressione delle potenzialità di questo vitigno autoctono, **Cantine del Notaio**, storica azienda potentina, ha dedicato il suo impegno e la sua ricerca.

E con la **Stipula Rosé Brut**, Aglianico del Vulture in purezza, dal gusto pieno e ricco, fresco e gradevole e con un Indice di piacevolezza di 91 punti, termina il nostro viaggio breve nelle bollicine "curiose" d'Italia.



ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

Giunge alla 23esima edizione l'Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni, una delle firme dell'enologia italiana più note al mondo. L'Annuario è il testo più completo, autorevole e affidabile sui vini italiani, una volume di facile consultazione che analizza in dettaglio le più importanti aziende vitivinicole della Penisola.

Ogni prodotto è valutato in centesimi secondo il metodo scientifico sviluppato dall'autore a partire dal principio logico secondo cui "la qualità del vino è la piacevolezza del suo sapore": in altre parole un vino è piacevole quando il suo gusto richiama in modo vero quello del frutto da cui è ottenuto.

Per ogni azienda è inoltre pubblicato il commento conclusivo di Luca Maroni sulla produzione complessiva e la scheda sensazioni dedicata alla descrizione organolettica del miglior vino prodotto. Un po' di cifre? Nella guida troverete 7.892 vini, 1.307 aziende produttrici, 31.568 valutazioni degustative, informazioni e cenni storici sull'azienda produttrice, riproduzione dell'etichetta e del logotipo a colori, segnalazione delle aziende con attività di agriturismo, 30 pagine di statistiche e graduatorie. Il libro è disponibile sia in hardback (55 euro) che in versione pocket (19 euro).

SCHEDA HARDBACK

- Formato: 17x24 cm
- Pagine: 1150
- Prezzo: 55,00 euro

SCHEDA POCKET

- Formato: 12,5 x 20 cm
- Pagine: 370
- Prezzo: 19,00 euro