

STYLE.CORRIERE.IT – 26 AGOSTO 2019

Vini spumanti: l'Italia delle bollicine è in fermento

di giordana talamona

Vini italiani dalle bollicine spettacolari

Da nord a sud, in zone vitivinicole totalmente differenti, si producono vini mossi di grande livello, che esprimono le caratteristiche della terra da cui provengono. Ecco la rotta delle migliori bollicine italiane, con tanto di bussola per orientarti



Nella foto il Vincenzo Comi Riserva del Fondatore (85% pinot nero, 15% Chardonnay) e la Gran Cuvée Blanc de Noir (100% Pinot Nero). Entrambi grandissimi Oltrepò Pavese Metodo Classico, ci piacciono per finezza e personalità. Il Vincenzo Comi Riserva del Fondatore permane sui lieviti per 60 mesi, mentre la Gran Cuvée affina per 42 mesi. Da provare entrambe le versioni.



Tra le tenute più iconiche dell'Oltrepò Pavese, la cantina Travaglino coltiva 80 ettari di vigneto nel territorio di Calvignano. Originariamente monastero medievale, diventa azienda agricola nel 1868 per volere del Cavalier Vincenzo Comi.

Esistono vini e vini o, meglio ancora, bollicine e bollicine. Profumatissimi e freschi, serviti anche a temperature più basse del solito. Metodi di produzione diversa. Territori dalle sfumature complesse, tanto che perdersi nel mare magnum di etichette e denominazioni è un attimo. Ecco perché ci pensiamo noi a darvi la rotta delle migliori bollicine italiane. Con tanto di bussola per orientarvi.

LA PRODUZIONE, LE CARATTERISTICHE E LE ZONE:

- **Metodo Classico.** Sembra più complicato di quello che è, ve lo garantiamo! Per Metodo Classico si intende la rifermentazione in bottiglia, ossia quella tecnica che parte da un vino base fermo, a cui si aggiungono zuccheri e lieviti selezionati direttamente in bottiglia. Gli anni passati dal vino a contatto coi **lieviti esausti (fecce)**, lo rendono più elegante, profumato e complesso. A fine processo si prevede la sboccatura del vino, ossia l'eliminazione dei residui della fermentazione, in modo che risulti limpido e cristallino. I profumi possono andare dalla crosta di pane alla frutta secca, segnati in bocca da complessità e struttura. Nel nostro Paese si producono svariate denominazione con questo metodo. Ma le più famose sono il Trento Doc, la Franciacorta Docg e l'Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg.
- **Il metodo Charmat**, invece, è prodotto con lo stesso principio, ma la rifermentazione avviene in **autoclave** e il contatto con le fecce è molto più breve. La maggior parte dei Prosecco in circolazione è prodotto con questo metodo. **I profumi sono fruttati**, spesso di pera o mela fresca, il sorso è **facile e immediato**.
- **L'ancestrale** è un po' una via di mezzo tra i due metodi precedenti, perché rifermenta in bottiglia, ma non vengono eliminate le fecce, tanto che il vino rimane torbido nel calice. I profumi tipici sono



di lieviti e frutta matura. Con una struttura al palato più complessa. Di questa gamma fanno parte tutti i cosiddetti vini “col fondo”. Che possono essere assaggiati, shakerando la bottiglia. Per rimettere in circolo i lieviti, o lasciandoli depositare sul fondo.

LE BOLLICINE ALTERNATIVE:

La spumantistica italiana delle denominazioni minori è davvero ricca di piccole chicche di qualità. Dal nord al sud, in zone vitivinicole totalmente differenti, si producono spumanti di grande livello. Che esprimono le caratteristiche della terra da cui provengono. Ci sono le cosiddette bollicine d’altura della Valle d’Aosta, da uve a bacca rossa, come il **Petit Rouge**, spesso vinificato in rosato. O da **Gamay**, con cui si fa uno spumante rosso da metodo ancestrale.

In Alta Langa si trovano spumanti a base Chardonnay e Pinot Nero. Che vincono per straordinaria struttura, mentre in Emilia-Romagna possiamo degustare degli interessanti metodo classico da **Lambrusco**. Nelle Marche si trovano degli spumanti da Verdicchio e Passerina.

Mentre proseguendo verso il **Sannio Beneventano** troviamo spumanti di alto livello. Prodotti da Falanghina e Aglianico. **La Puglia** si distingue per dei piacevolissimi spumanti da Bombino Bianco e Negroamaro bianco brut. Mentre in Sicilia vi suggeriamo di provare delle vulcaniche bollicine etnee, da Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese.