Sorsi effervescenti da SpumantItalia

Una selezione della quattro giorni pescarese dedicata agli spumanti italiani

Degustazioni a Spumantitalia 2020: alcune etichette provate (Foto © Jenny Viant Gómez).

Ecco una raccolta degli assaggi protagonisti della seconda edizione di **SpumantItalia**, evento andato in scena a **Pescara dal 23 al 26 gennaio**, targato Bubble's e promosso dal **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo**.

Vi proponiamo un **compendio di bollicine metodo classico e metodo italiano** che concorrono al nuovo dato fornito dall'**Osservatorio Economico Vini**. Nel 2019 la produzione complessiva di bollicine in Italia è stata di **750 milioni di bottiglie, nuovo record di sempre**.

Degustazioni a Spumantitalia 2020: alcune etichette provate

Le note in seguito proposte non costituiscono un podio qualitativo, bensì un espressivo mosaico con i variegati tasselli che danno forma alla spumantistica italiana. Insieme alle zone storiche, da sempre vocate, i vitigni autoctoni ed i territori emergenti.

Gancia Metodo Classico Alta Langa Docg Cuvée 120 mesi Riserva 2006

Gancia Met. Classico Alta Langa (Foto © J. V. Gómez).

Nel calice c'è la storia e la sapienza **piemontese nell'arte della spumantizzazione**. Perlage fine ed emblematico. Sequenza di note che ben corrispondo all'assemblaggio di Chardonnay e Pinot Nero, quest'ultimo in prevalenza. Note che spaziano dal frutto tropicale alla prugna, petali di violetta e crosta di pane. Beva sapida, invogliante e dalla lunga persistenza. Veste elegantissima per la bottiglia, scritte dorate in corsivo su fondo oscuro satinato.

Arunda Phineas Metodo Classico Magnum, 12 anni sur lie

Arunda Phineas Met. Classico (Foto © Jenny Viant Gómez).

Il fascino remoto. Siamo nell'azienda più alta d'Italia, quota 1200 metri, nel comune di Meltina (Bz). Il vino e le uve arrivano da altitudini ovviamente più basse e vengono selezionati dal titolare **Josef Reiterer**. Chicca assoluta è la rara magnum di Chardonnay, Pinot bianco e Assyrtico, vitigno greco piantato da **Reiterer** in Alto Adige. Spumante cullato12 anni sui lieviti, riflessi aurei, opulento e da meditazione. Porge sentori evoluti di frutta secca, albicocca, fichi, bergamotto candito e un ventaglio di altri agrumi. Completano il profilo le note di crema catalana, mandorle tostate e sentori fumé. In bocca è cremoso, mai stancante, con una sottolineatura sapida che volge in chiusura verso un amabile tocco amaro. Suggestione pura.

Mattia Vezzola, Costaripa, Metodo Classico Brut

Spumante da manuale. Paradigma di eleganza, già dall'aspetto visivo. Profumi discreti, progressivi e persistenti, che racchiudono un'espressione accattivante dello Chardonnay in purezza proveniente dal Lago di Garda e di Iseo. In successione si sentono la mela, la salvia e un richiamo al miele. Sorso avvolgente dall'impronta citrina. Chiusura sapida e invogliante .

Cleto Chiarli, Fondatore, Metodo ancestrale-fermentato in bottiglia

Lambrusco Cleto Chiarli (Foto © Jenny Viant Gómez).

Lambrusco di Sorbara sbalorditivo. Luminoso nella sua veste rosso porpora. Pieno negli aromi floreali e fruttati, netti e mai invasivi. Al sorso dimostra una bella struttura e intensità punteggiate da un vena minerale. Un tributo alla migliore tradizione dell'Emilia-Romagna.

Fèlsina, Metodo Classico, Brut Millesimato 2015

Fèlsina, Metodo Classico (Foto © Jenny Viant Gómez).

Fèlsina si presenta come “terra di frontiera” tra i territori del **Chianti Classico** e le **Crete Senesi**. È situata a Castelnuovo Berardenga (SI) e vanta 95 ettari di vigna. Lo spumante in assaggio si fa ammirare sin dal perlage: minuto e continuo. Al naso regala un armonioso bouquet in cui si integrano note di miele, bergamotto, ginestra, nocciola ed erbe di campo. Sorso verticale e setoso, con incalzante sapidità e persistenza, senza sconfinare nell’aggressività. Eleganza ed equilibrio.

Fattoria San Felo, Metodo Classico, Brut

Spumante che sa emozionare. Sangiovese vinificato in bianco, dal perlage elegante, prodotto a Magliano in Toscana (GR). Caleidoscopio di profumi coerenti, dal frutto al fieno, con un accenno di scorsa candita e garbati aromi da pasticceria. Beva sferzante e sapida pienezza. Eco della Maremma.

12 Cotarella, Metodo Classico Brut, 36 mesi

Esempio di semplicità e finezza. Espressione della valorizzazione del vitigno Roscetto, così chiamato per via della colorazione rosastra che assume l’uva in fase di maturazione. Tipico del territorio laziale di Montefiascone. Armonioso nei profumi, che costituiscono una successione di fragranti sentori floreali e di crosta di pane. Sorso ricco grazie alla spiccata sapidità e freschezza.

Acidità gradevole in chiusura.

Chiusa Grande, D’Eus, Metodo Classico, Pas dosé, 70 mesi

Chiusa Grande**,** D’Eus (Foto © Jenny Viant Gómez).

Azienda leader biologica abruzzese ubicata a Nocciano (Pe). Calice dal perlage fine e costante. Profilo olfattivo “alla francese”, con sentori di burro e di tostatura. Vellutato all’assaggio, sapido e dalla buona lunghezza. Chiusura al gusto di mandorla. Vitigni Montepulcino d’Abruzzo vinificato in bianco, Pecorino e Chardonnay. Nato come omaggio a Gabriele D’Annunzio e al suo motto: «Memento audere semper». Quindi, in terra di vini rossi osare con uno spumante metodo classico dal lungo affinamento.

Fenaroli, Pecorino, Metodo Classico Brut, 36 mesi

Nasce da un progetto abruzzese di valorizzazione dei vitigni autoctoni curato da **Codice Citra**. Colore giallo paglierino attraversato da brillanti riflessi oro. Perlage sottile. Sprigiona sentori di frutto a polpa gialla, agrumi e fiori agresti. Quasi salmastro e dal sorso piacevole. Si fa apprezzare per l’insospettabile equilibrio.

Vespa Vignaioli, Noitre, Metodo Classico, Brut Rosé

Abbondantemente conosciuta la storia di questo professionista della comunicazione che ha

intrapreso la strada dell'imprenditoria vitivinicola in terra di Puglia. Una parte della critica di settore tende a "snobbare" questi vini fondamentalmente per non accrescere la risonanza intrinseca del marchio. Ma consapevoli che i validi degustatori sono coloro scevri da condizionamenti, ecco le note di questo assaggio che supera con piacere le aspettative.

Qui si comincia dalla parte tattile e visiva. In questo ordine viene spontaneo accarezzare la bottiglia satinata che lascia intravedere una modaiola nuance rosa chiaretto. Perlage fine, schiuma setosa e quadro olfattivo equilibrato. È un susseguirsi di note di ciliegia, fragola, petali di geranio e rosa, un accenno di menta e a concludere il classico sentore di crosta di pane. Sorso di carattere, dotato di una bella acidità e amarognolo in chiusura. Un'espressione di Negroamaro in purezza innegabilmente elegante e moderna.

Dragone, Cento Santi, Metodo Classico, Brut

Coerenza e piacevolezza sono il filo conduttore di questo assaggio che svela una zona di produzione decisamente insolita: Matera. Benché il perlage non sia il punto di forza di questo vino, affascina con note floreali e fruttate inglobate dall'odore marcato di zafferano. In bocca si conferma il quadro percepito nella fase precedente. Gioco di equilibrio riuscitissimo tra Greco e Malvasia.

Terra dei Re, Vulcano 800, Metodo Classico – degustato e segnalato dalla sommelier Enca Polidoro

Interpretazione lucana di un vitigno che testimonia un adattamento al territorio di Rionero in Vulture documentato attraverso i secoli. L'eleganza e lo charme del Pinot Nero, che l'azienda ha impiantato a 800 metri di altitudine, si esprimono nei richiami di rosa e frutti rossi minuti. Al gusto si arricchisce di una sapidità derivante dai terreni lavici. L'impatto al palato, non dirompente, guadagna fascino grazie alla cremosità, che appaga e bilancia il sorso.

Gorghi Tondi, Palmares, Metodo Italiano, Brut

Coinvolgente alla vista, al naso e al gusto. Arriva nel calice una ventata sicula, per l'esattezza dalla Riserva Naturale di Mazzara del Vallo. Vitigno Grillo in purezza, carico di un aggraziato bouquet di fiori primaverili e frutti a polpa bianca e gialla croccante. In bocca è grintoso e fruttato, dal retrogusto ammandorlato. Persistenza notevole, con un tocco iodato.

Schede tecniche di ciascun prodotto consultabili sui siti delle aziende citate.

Data di creazione
05/02/2020
Autore
jenny-viant