



Sparkle 2026: Roma celebra l'eccellenza delle bollicine italiane con 92 vini premiati

La 24ma edizione della Guida ai Migliori Vini Spumanti svela i protagonisti di un settore in continua evoluzione. Il 29 novembre al The Westin Excelsior Hotel la presentazione ufficiale e la grande degustazione con oltre duecento etichette. La Lombardia regina incontrastata con 31 riconoscimenti

Il panorama degli **spumanti italiani** continua a brillare con una qualità che ha raggiunto vette straordinarie, e **Sparkle** si conferma ancora una volta l'osservatorio privilegiato per comprendere le dinamiche e le eccellenze di questo settore in costante fermento.

Da ventiquattro anni, la guida edita dalla storica rivista **Cucina & Vini** rappresenta un punto di riferimento imprescindibile per appassionati, professionisti e operatori del settore, mappando con precisione certosina l'universo delle bollicine italiane.

In un mercato che ha visto la produzione superare il miliardo e centoundici milioni di bottiglie nell'ultimo anno di rilevazione – tra agosto 2024 e luglio 2025 – e le esportazioni oltrepassare quota un miliardo e trecento milioni di bottiglie, il mondo degli **spumanti** si conferma come uno dei comparti più dinamici e affascinanti dell'enologia italiana, capace di attrarre nuove generazioni di consumatori e di conquistare mercati internazionali sempre più esigenti.

A Roma l'atteso appuntamento sul mondo delle bollicine

Sabato 29 novembre, la Capitale si prepara ad accogliere la presentazione ufficiale di **Sparkle 2026**, un evento che rappresenta molto più di una semplice rassegna enologica. Presso il prestigioso **The Westin Excelsior Hotel** andrà in scena una giornata interamente dedicata alle bollicine italiane, con un programma articolato che prenderà il via già alle ore 11.30 del mattino.

Quest'edizione della guida ha selezionato ben **976 etichette**, tra le quali spiccano **92 vini premiati** con le ambite **5 Sfere**, il massimo riconoscimento che certifica l'assoluta eccellenza produttiva delle migliori aziende vitivinicole del Bel Paese.



La guida sarà presentata sabato 29 novembre al The Westin Excelsior Hotel (Foto © Ufficio stampa).

Il dominio lombardo e la geografia dell'eccellenza

La geografia dei premi disegna una mappa dell'eccellenza che vede la **Lombardia** trionfare con ben **31 riconoscimenti**, confermandosi regina incontrastata delle bollicine italiane. Di questi, 29 appartengono alla denominazione **Franciacorta DOCG**, mentre due provengono dalla zona dell'**Oltrepò Pavese**, territorio di grande tradizione metodo classico.

A quota 21 si attestano sia il **Trentino**, rappresentato esclusivamente da **Trento DOC**, sia il **Veneto**, che porta in dote **18 Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**, due **Lessini Durello DOC** e un **Asolo Prosecco Superiore DOCG**. Il **Piemonte** segue con 6 premi, tutti concentrati nell'Alta Langa mentre l'**Alto Adige** conquista quattro riconoscimenti, l'**Abruzzo** tre, **Lazio** e **Puglia** due 5 Sfere ciascuno.

Chiudono questa prestigiosa classifica **Sicilia** e **Umbria**, entrambe con un riconoscimento che testimonia come la cultura spumantistica italiana sia ormai diffusa su tutto il territorio nazionale.

*«In ventiquattro anni di lavoro, è la prima volta che si percepisce un po' di incertezza dal mercato, a dispetto di una qualità che ha raggiunto livelli altissimi – afferma **Francesco D'Agostino, curatore della guida Sparkle** -. I dazi porteranno sicuramente a una frenata nelle esportazioni, fenomeno mai registrato negli ultimi quindici anni ma che, fino a luglio 2025, non si è ancora palesato. Crediamo, però, che all'impegno dei vitivinicoltori di aumentare la produzione risponderà anche il mercato interno, grazie principalmente alla spinta delle nuove generazioni. I giovani sono sempre stati restii ad avvicinarsi al vino, ma i vini con le bollicine li stanno avvicinando al consumo consapevole prima di quanto accaduto in altre generazioni».*

Un programma ricco di contenuti

La giornata del **29 novembre** sarà particolarmente densa di appuntamenti. Si comincerà alle 11.30 con la presentazione di **FORVECARDO**, il caglio di origine vegetale sviluppato dall'**Università degli Studi della Tuscia**.

Alle 13.30 si entrerà nel vivo con la presentazione dell'**edizione 2026 della guida Sparkle**, con la consegna delle ambite **5 Sfere** ai produttori premiati. Nel pomeriggio, alle 16.00, il programma si sdoppierà: da un lato la **masterclass dedicata alle bollicine Alta Langa DOCG**, impreziosita dalla presenza di **Giovanni Minetti**, presidente del Consorzio Alta Langa, dall'altro l'apertura al pubblico della grande degustazione di bollicine italiane.

Un viaggio tra oltre duecento eccellenze

L'evento clou della giornata sarà proprio la degustazione aperta agli appassionati, che **dalle 16.00 alle 22.00** potranno intraprendere un appassionante viaggio attraverso oltre duecento grandi spumanti secchi italiani.

Il percorso sarà strutturato secondo l'appartenenza territoriale, permettendo ai partecipanti di esplorare le diverse espressioni regionali della spumantistica italiana, dalle blasonate denominazioni storiche alle realtà emergenti, in un confronto diretto che esalta la ricchezza e la varietà del patrimonio enologico nazionale.

L'ingresso allo **SparkleDay** ha un costo di 30 euro che include calice e sacca porta bicchiere. La biglietteria online è attiva sul sito shop.cucinaevini.it

Data di creazione

18/11/2025

Autore

redazione