



ZENATO®

Pubblicazione: Wine News

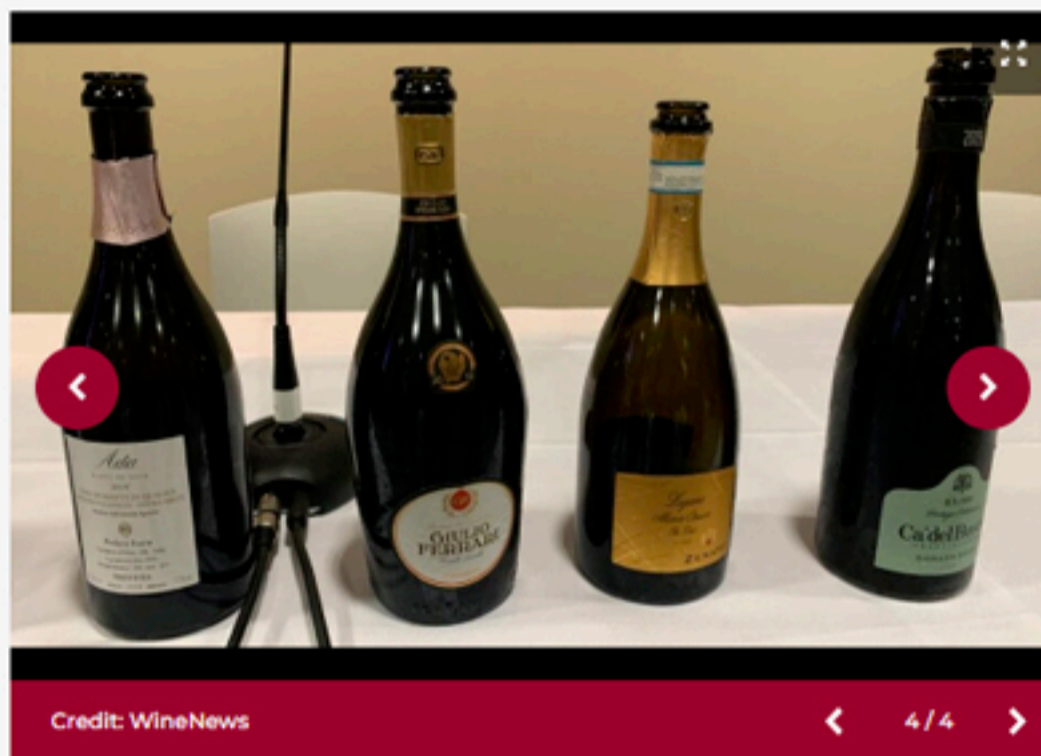
Luogo: Italia Web

Data: 16 aprile 2024

Wine News

La forza degli spumanti italiani capaci di proporre originalità dalle varietà di antica coltivazione

Una degustazione tra alcuni marchi affermati e realtà di nicchia della spumantistica made in Italy, con il Master of Wine Gabriele Gorelli



Credit: WineNews

< 4/4 >

Lo sappiamo, gli spumanti sono una tipologia che attualmente è in grande spolvero, riuscendo ad assecondare, per esempio, i trend di consumo più aggiornati fino ad uscire dalla propria "comfort zone" enoica e storicamente naturale, per approdare addirittura alla mixology (con il caso Prosecco a rappresentare, da questo punto di vista, uno dei successi più eclatanti del made in Italy in bottiglia). E se il Prosecco è già stato abbondantemente scoperto anche nei mercati internazionali, l'Italia spumantistica regala altri vini attrattivi, identitari e originali, come ha raccontato, ieri, la degustazione a Vinitaly 2024, a Verona, "Coll under pressure Italy's sparkling wine world", condotta dal Master of Wine Gabriele Gorelli, che ne è stata una paradigmatica dimostrazione.

"Lo spumante per definizione - spiega Gorelli - è un vino di metodo e chi lo conosce intimamente e lo sa usare, non può che produrre vini come minimo ineccepibili". Di più. Il variegato panorama enoico nazionale, ed anche questo è ormai un punto fermo, è un caleidoscopio articolato e, soprattutto, popolato da una ricchezza varietale unica al mondo. È proprio il coraggio di far dialogare un metodo produttivo - che sia Charmat o Metodo Classico - con i vitigni locali del Bel Paese, ad innescare un ulteriore cortocircuito virtuoso, pieno di sorprese e di conferme. Ecco allora un'ampia selezione di spumanti - in maggioranza da vitigni autoctoni, ma anche ottenuti dalle classiche varietà francesi, allevate però in particolari terroir - che nel bicchiere, negli assaggi dello staff di WineNews, fa compiere un articolato viaggio del buon bere attraverso molte regioni italiane, dove la spumantistica è, talvolta, approdata in tempi lontani.

Il veneto Prosecco Valdobbiadene La Rivetta 120 di Villa Sandi, da Glera in purezza, profuma di mela verde, ma anche in confettura con tocchi leggeri di erbe aromatiche. In bocca, il sorso è sapido e lieve ad evocare l'apfelsaft. Possiede i toni terrosi dell'uva da cui è ottenuto, il Torbato, l'Alghero Torbato Erut di Sella & Mosca, spumante sardo dai tocchi aromatici di lieviti e torrefazione, ad anticipare un sorso sapido e affilato.