

Gambero Rosso

# bollicine d'Italia '09



Asti  
Franciacorta  
Oltrepò Pavese  
Prosecco  
di Conegliano  
Valdobbiadene  
Trento  
altre grandi  
Cuvée italiane

Bollicine d'Italia festeggia la sua sedicesima edizione. Gli esperti del Gambero Rosso hanno selezionato le migliori bollicine italiane per far sì che Asti, Franciacorta, Trento o Prosecco di Conegliano Valdobbiadene non abbiano più segreti per voi. Per ogni vino la sua etichetta, notizie sul produttore e sul metodo di produzione, note di degustazione e il prezzo medio dell'enoteca. E per finire le 146 etichette più buone e convenienti, che si aggiudicano il Premio per il Rapporto Qualità/Prezzo.

Voglia di festeggiare? Brindate con noi e con le migliori Bollicine d'Italia. Come? Con la guida che il Gambero Rosso dedica interamente ai vini spumeggianti.

Tra le sue pagine troverete 350 etichette che rappresentano una selezione strettissima (sono oltre 2000 gli spumanti degustati) che fotografa lo stato dell'arte della nostra spumantistica. Questo agile vademecum è pensato per gli appassionati ma sarà utilissimo anche ai professionisti: è diviso in capitoli dedicati ognuno a una regione per quanto riguarda i territori a nord del fiume Po, e in un capitolo unico per il Centro, il Sud e le Isole. Troverete inoltre i Premi Qualità/Prezzo, le bollicine più buone e convenienti d'Italia, che quest'anno hanno raggiunto la cifra record di 146.

## introduzione

Eccoci alla sedicesima edizione di Bollicine d'Italia, la pubblicazione che il Gambero Rosso dedica alle migliori cuvée made in Italy, che siano metodo italiano o metodo classico. Cos'è Bollicine d'Italia? Sicuramente vuole essere un agile vademecum per l'appassionato, uno strumento utile per fare acquisti e districarsi nella giungla delle proposte. Le 350 etichette che trovate su queste pagine sono il risultato di una selezione durissima, che coinvolge ogni anno tutti i degustatori impegnati nella realizzazione delle nostre guide. Pensate che quest'anno sono state oltre 2000 gli spumanti degustati, dal Piemonte alla Sicilia, dalla nostra equipe. E il bilancio non può essere che positivo. Bollicine d'Italia, allora, rappresenta una selezione della selezione, dove il Premio per il Rapporto Qualità/Prezzo (che sostituisce la dizione Oscar delle scorse edizioni) ha un valore davvero importante. È un modo per sottolineare la pulizia stilistica, l'aderenza ad un territorio o ad una tipologia ed il corretto rapporto qualità/prezzo, ovvero gli aspetti più importanti per chi deve decidere l'acquisto di un prodotto. Le bollicine italiane sono in crescita, per volumi prodotti ma soprattutto per il livello qualitativo. Il mercato, puntualmente, registra quest'impegno e lo premia. In controtendenza con altri settori dell'enologia, il consumo delle bollicine è in crescita da diversi anni. Si sta realizzando, forse lentamente ma con costanza, l'auspicata "destagionalizzazione" dei consumi. Se il periodo delle festività rimane il momento privilegiato per le vendite ed i consumi, ormai l'aperitivo con una fluite di metodo classico o l'abbinamento alle portate della cena al ristorante non sono più simpatiche stravaganze ma fanno parte di uno stile di consumi ormai acquisito. Freschezza, profumi, contenuto alcolico meno impegnativo rispetto agli spiriti e ai vermouth fanno preferire lo spumante anche nelle occasioni di consumo fuori dai pasti. Se sapremo tenere alto il livello qualitativo e i prezzi nell'ambito della ragionevolezza, il mercato italiano e soprattutto l'export continueranno a regalarci grandi soddisfazioni. Il futuro delle bollicine italiane, insomma, è roseo. Anzi... Rosé!

Marco Sabellico  
Giuseppe Carrus

### I simboli

-  Vino rosso
-  Vino bianco
-  Vino rosato
-  Metodo classico
-  Metodo italiano

I nomi dei vini con il **premio qualità/prezzo** sono evidenziati in rosso

## A Sud del Po

Sappiamo che le regioni più vocate per la produzione spumantistica sono quelle più settentrionali. Climi, terreni, storia ed esperienza dei produttori concorrono a questo. Ma se prendiamo il fiume Po come demarcatore di confine, troviamo delle bollicine di qualità nel centro e nel meridione d'Italia? Certo che sì, ed è per questo che in questa macroarea che abbiamo chiamato A Sud del Po trovate quasi tutte le regioni rappresentate con dei prodotti validi, piacevoli e, a volte, particolarmente sorprendenti. È vero che il produttore deve fare i conti con un clima decisamente più caldo di quello delle zone classiche lombarde e venete, ad esempio, e con mosti dalle basse acidità, con vini ricchi di struttura e di grado alcolico. Ma oggi questi problemi prevedono soluzioni assai più facili di quelle d'un tempo. Le moderne tecnologie in cantina e una maggiore conoscenza dei vitigni e dei terroir consentono di raggiungere risultati finora insperati. Chi vuole spumantizzare anticipa la raccolta delle uve e soprattutto ricerca i territori più freschi e quindi maggiormente vocati. E così l'Emilia Romagna ci presenta le sue bollicine, la Toscana produce pochi ma buoni metodo classico, le Marche, in particolare la zona del Verdicchio, assicurano da sempre una produzione qualitativamente significativa, l'Umbria e il Lazio, per tacere della Puglia, danno vita a spumati davvero interessanti, come la Basilicata con le sue innovative cuvée da uve autoctone. La Campania sta dimostrando di avere molto da dire nel settore, e così pure Sicilia e Sardegna. Sotto il Po, insomma, c'è tanta voglia di bollicine. Meglio se da vitigni autoctoni...

### d'Arpri Brut Rosé

d'Arpri è impegnata in maniera esclusiva nella produzione di vini spumanti metodo classico, fatto raro non solo della Puglia ma di tutto il Centro Sud. Il Brut Rosé è un originale uvaggio di montepulciano (70%) e pinot nero, vinificati in acciaio con sosta sui lieviti per 24 mesi, dal bel colore rosa carico e dal perlage fine. Al naso evidenzia note di frutti rossi, in particolare lampone e ciliegia, seguite da leggeri sentori di lieviti, mentre al palato è equilibrato e di buon corpo, con un finale fresco e floreale.



**d'Arpri**  
via Zannotti, 30  
San Severo (FG)  
tel. 0882227643  
www.darapri.it  
€ 20

### d'Arpri Pas Dosé

L'edizione di questo d'Arpri pas dosé non è mai stata così buona e già l'anno scorso ne avevamo parlato con entusiasmo. Viene prodotto da uvaggio di bombino bianco, pinot nero e montepulciano che conquista per nitidezza ed intensità. Una bocca fresca e snella che viene esaltata da un naso floreale e agrumato dove non mancano note di lievito, ma anche miele e frutta bianca matura. Buona persistenza ed una spiccata vena acida nel finale. Premio per il rapporto qualità/prezzo.



**d'Arpri**  
via Zannotti, 30  
San Severo (FG)  
tel. 0882227643  
www.darapri.it  
€ 18