

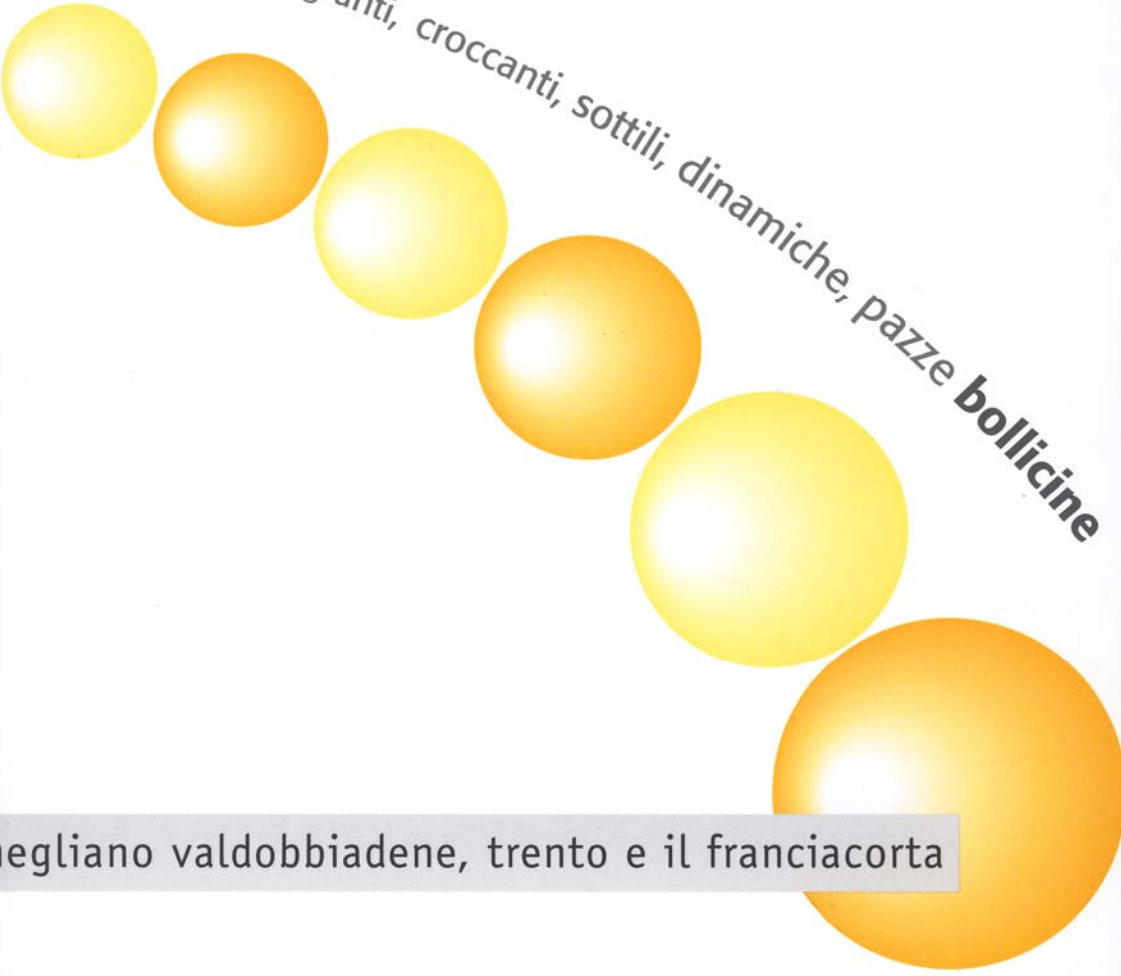
# Sparkle

LE GUIDE DI  
CUCINA & VINI

GUIDA  
AI MIGLIORI  
SPUMANTI  
SECCHI  
D'ITALIA

## Bere spumante --- 2013

*fresche, golose, fragranti, croccanti, sottili, dinamiche, pazze bollicine*



negliano valdobbiadene, trento e il franciacorta

# Sparkle

GUIDA AI MIGLIORI  
SPUMANTI SECCHI  
D'ITALIA

## Bere spumante 2013

Undicesima edizione della guida ai migliori spumanti secchi di tutte le regioni d'Italia, con le denominazioni d'origine dedicate alle bollicine

- 924 vini selezionati dopo oltre 2.500 assaggi
- 340 aziende presenti
- 55 vini al top della produzione nazionale
- 44 vini "acquisto attento", dal miglior rapporto tra valutazione in guida e prezzo
- oltre 500 pietanze abbinare ai vini con l'aiuto dei **Ristoranti di Sparkle**

alta langa, alto adige, oltrepò pa

# COME LEGGERE LA GUIDA

## LA GUIDA DEI VINI

Questa sezione rappresenta il cuore centrale della pubblicazione, dove i vini vengono elencati, all'interno di ogni regione di appartenenza, seguendo l'ordine delle classificazioni legislative: Docg (Denominazione di origine controllata e garantita), Doc (Denominazione di origine controllata), Vsaq/Vsq (Vino spumante aromatico di qualità/Vino spumante di qualità), Vs (Vino spumante). Nell'ambito della stessa classificazione legislativa i vini sono raggruppati in ordine alfabetico di azienda. Ogni vino è corredato di dati tecnici forniti dal produttore, degustazione completa e giudizio del panel, abbinamento gastronomico e riproduzione dell'etichetta.

## LA GUIDA DELLE AZIENDE

Questa sezione della guida è la chiave d'accesso ai vini attraverso il produttore; disposti sotto al nome dell'azienda si trovano i vini e i relativi numeri di pagina. Inoltre qui sono contenute tutte le informazioni pratiche relative alle cantine.

## LEGENDA SIMBOLI SCHEDE

I simboli (grappolo, bollicine, %, catasta e €) indicano: il/i vitigno/i utilizzati, il metodo utilizzato per la seconda fermentazione, la gradazione alcolica, il numero di bottiglie prodotte e il prezzo indicativo di vendita in enoteca. Accanto alla valutazione del vino può comparire un simbolo blu che indica il numero di volte che ha ottenuto le 5 sfere in tutte le edizioni della guida; il simbolo verde sta a indicare i vini "acquisto attento".

### LA VOTAZIONE



Quando il simbolo è parzialmente colorato la valutazione si colloca tra i due giudizi

### ABBREVIAZIONI DI TESTO

n.c. = non comunicato - n.p. = non presente

### LEGENDA SIMBOLI SCHEDE

**Acquisto attento**  
Posto accanto alla votazione, segnala una particolare convenienza del vino in scheda.

**La bacheca di Sparkle Bere spumante**  
Indica i vini pluripremiati nella storia della guida. All'interno, il numero di "5 sfere" conseguito.

**Uvaggio**  
indica il/i vitigno/i utilizzati

**Metodo**  
utilizzato per la seconda fermentazione

**Gradazione alcolica**  
in percentuale sul volume

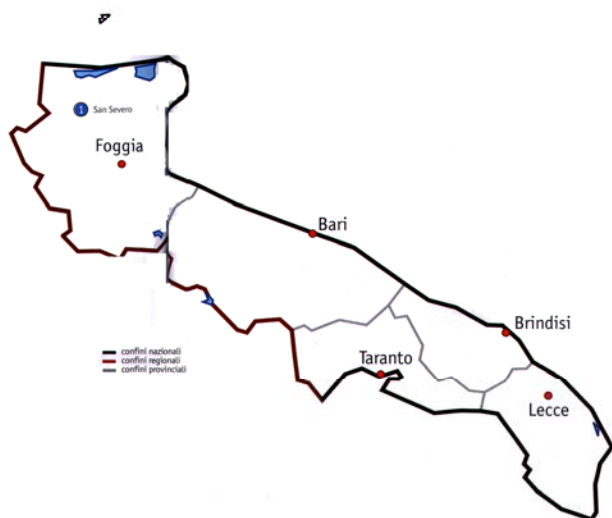
**Produzione**  
se non indicato, si intende da 0,75 l

**Prezzo**  
si intende per medio in enoteca

# Altre regioni

## Puglia

Dopo la novità, tre conferme importantissime. Da sud a nord, **d'Ararpi** si aggiudica le 5 sfere con la **Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2007**, al terzo alloro, ottenuta da quattro quinti di vitigni tradizionali italiani e dotata di una nobiltà d'espressione da grandissima riserva, e con il **Pas Dosé**: per la prima volta a 5 sfere, questo non dosato ci ha stupito per l'eleganza e il garbo da vero fuoriclasse.





BRUT  
D'ARAPRÌ

Siamo di fronte ad un altro grande spumante, come oramai abituati da parecchi anni, frutto del lavoro attento e della passione di questa straordinaria azienda pugliese. Con sboccatura 2012 si propone paglierino brillante e di perlage sottile. Naso con immediate tostature di crosta di pane, mandorle e nocciole, seguite da note tufacee e di selce, toni fruttati di mela (sia fresca che in nettare e in pasticceria), pesca, arancia, albicocca, ananas, banana e, in progressione, note di panettone. Bocca fresca e sapida, abbastanza morbida e di buon corpo, con un retrolfatto un filo austero, che comunque ripropone il frutto dolce e le note tostate e di panettone.

Cingoli con fagioli nostrani e sivoni.



Ristorante **Peppe Zullo** di Orsara di Puglia (Fg)



bombino bianco 60%, pinot nero 40%



bottiglia



12,5



37.000



€ 18,00

## GRAN CUVÉE XXI SECOLO BRUT 2007

## D'ARAPRÌ



Vino aristocratico e complesso, leggibile e coinvolgente. Bel giallo luminoso con riflessi dorati e bollicine sottili, al naso è di grande eleganza e bilanciamento, con una accoglienza tostata di crosta di pane e di pasticceria da forno che si fondono con toni di panforte e torrone bianco, tutti sfumati da sentori di acacia col suo miele, per poi declinare un frutto articolato di pesca, anche in sciroppo, cedro e arancia, anche canditi, mango, ananas, albicocca, anche disidratata, banana, uva passa, prugna disidratata, chinotto, amarena in sciroppo, con toni di polvere di caffè e cacao. In bocca è di grande vivacità e spessore, dotato di decisa vena sapida e volume gustativo che invita al riassaggio raccontando gli aromi del naso serviti su un fondo minerale. Tutto con grande persistenza.

Coniglio in salsa di carciofi.



Ristorante **Peppe Zullo** di Orsara di Puglia (Fg)



bombino bianco 60%, pinot nero 20%,  
montepulciano 20%



bottiglia



12,5



8.000



€ 30,00

PAS DOSÉ  
D'ARAPRÌ

Ci meraviglia ancora per l'approccio elegante e garbato con cui si pone, quest'anno in senso assoluto e sono 5 sfere. Paglierino carico con riflessi dorati e perlage di bella finezza, al naso va immediatamente su fragranti note tostate di pane e pancarré fuse con minerali di selce e scisto. Fruttati dolci di pesca, albicocca, arancia, nespola, cachi e frutta secca (mandorla, nocciola e noce), dialogano con sentori di pasticceria (brioche con uva passa), note di fico infornato e croccante alla mandorla, dattero e scorze di agrumi canditi con cioccolato. Bocca molto elegante, fresca e con voluminosa e sottile cremosità, di buon corpo e con una bella e golosa dinamica gustativa che sostiene un filo conduttore di minerali articolati, su cui si avvicendano tutti gli altri aromi, con intriganti note di fico e gelso.

L' Raganat (finocchio farcito con baccalà e pecorino)



Ristorante **Peppe Zullo** di Orsara di Puglia (Fg)



bombino bianco 70%, pinot nero 30%



bottiglia



12,5



16.000



€ 18,00



Si è aggiudicato le Cinque Sfere di eccellenza nella guida

# Sparkle Bere spumante 2013

LE GUIDE DI  
CUCINA & VINI

il vino

Gran Cuvée  
XXI Secolo Brut 2007

prodotto da  
d'Araprì

fresche, golose, fragranti, croccanti, sottili, dinami



Il Curatore

*Antonio Sgarbi*

illicine



Si è aggiudicato le Cinque Sfere di eccellenza nella guida

# Sparkle Bere spumante 2013

LE GUIDE DI  
CUCINA & VINI

il vino

---

Pas Dosé

prodotto da  
d'Araprì

---



Il Curatore

*Jan D'Araprì*



Entriamo nel secondo decennio di *Sparkle Bere spumante* con l'edizione 2013, l'undicesima. Iniziamo basando la scelta sulla passione e l'entusiasmo di andare a raccontare un settore un po' trascurato, ma che aveva già tante espressioni molto interessanti e di alta qualità. Una tipologia di vini poco seguita dai media ma anche dai produttori perché il processo evolutivo che aveva già abbondantemente raggiunto i vini fermi, con una diffusione generale dei concetti di qualità, sposati da moltissimi vignaioli, nel mondo delle bollicine era solo allo stadio iniziale; pochi i produttori veramente coinvolti e le etichette eccellenti. Oggi, con oltre 900 vini in guida ci sentiamo di affermare che il concetto di qualità sia stato ampiamente digerito da una fetta importantissima di aziende e che anche nel vino spumante di qualità e di territorio si sia passati allo step successivo, quello della **riconoscibilità**, in cui l'eredità del territorio è resa disponibile dalla maggioranza dei produttori di una denominazione. Nel mondo del vino questo risultato è già molto ambizioso per un movimento vitivinicolo quale deve essere una denominazione d'origine e quest'anno ci sentiamo veramente di affermare che il processo sia in una fase avanzatissima in territori come Franciacorta, Trento e Conegliano Valdobbiadene, ma anche in Alto Adige e, appena più indietro, in Valle d'Aosta e a seguire in Oltrepò con il Cruasé, rosato da vino base pinot nero vinificato tutto in rosa. Attenzione però, riconoscibilità nel senso più alto del termine ovvero manifestazione dei caratteri intrinseci del territorio, accompagnata da una espressività quanto più accentuata possibile da parte dei singoli produttori. Con questo vogliamo intendere che in una degustazione di bollicine dello stesso territorio si avverte forte la differenza tra vino e vino, percependo con la stessa chiarezza il *fil rouge* che li lega. Non stiamo esagerando, è una manifestazione delle denominazioni che

chiunque può avvertire cimentandosi in un assaggio ampio e tranquillo; è un traguardo che dà grande valore ai marchi di territorio e ai vini stessi. Tutto questo deve assolutamente essere raccontato, è la finalità principale di una guida. Non è vero che le guide dei vini siano obsolete o debbano essere ripensate: il loro valore didattico è enorme perché il vino italiano privato del territorio perde la metà del suo valore e una guida come la nostra, raccontando i vini inseriti nel proprio contesto di origine suscita nel consumatore il desiderio di approfondire, di appassionarsi. Ed è grazie a questi consumatori evoluti che il mondo del vino di qualità si sostiene.

## LA RIVOLUZIONE EFFERVESCENTE

La scelta di raccontare i vini per territorio era nei criteri di progetto di *Sparkle Bere spumante* insieme a un altro aspetto per noi fondamentale, alla base della nostra cultura mediterranea, l'abbinamento del vino col cibo perché la tavola è il luogo di fruizione per eccellenza. Dalla prima edizione della guida, uscita a fine 2002, abbiamo associato a ogni etichetta raccontata un piatto, non limitandoci a suggerire categorie. Cibo e vino fermo vanno a braccetto nell'immaginario collettivo da sempre, ma quando si parla di bollicine conosciamo tutti la storia un po' triste di vederle abbinare al dolce nella stragrande maggioranza dei casi fino a dieci quindici anni fa. In verità, a parte i pochissimi che ne godevano a tavola, il seme dello sviluppo si vedeva in quei consumatori che consideravano il vino spumante secco un eccellente aperitivo. In questo lasso di tempo piuttosto limitato abbiamo assistito alla rivoluzione delle bollicine, all'allargamento del nostro solido modello culturale al mondo del vino spumante secco, oggi consapevolmente goduto a tavola da moltissima gente. Siamo arrivati a questo traguardo forse in ritardo rispetto ai cugini d'oltralpe, ma senza quel-



l'atteggiamento *glamour* del "pasteggiare a Champagne" che toglie contenuto al consumo. Il riflesso di quanto diciamo lo troviamo nella ristorazione italiana e non soltanto in quella di fascia alta e altissima, ma anche nei ristoranti attenti alla qualità a un prezzo più contenuto e, oggi dobbiamo dirlo, al passo con i tempi. Abbiamo giudicato quindi che i tempi fossero maturi per implementare un'idea nata in seno alla redazione tra un assaggio e l'altro la scorsa estate, quella di coinvolgere alcuni ristoranti attenti al vino spumante, invitandoli a suggerire delle pietanze da abbinare alle bollicine. Sembra una piccola cosa, ma invece porta con sé due obiettivi importanti e utili: quello di mettere in pratica quanto per scelta editoriale facciamo da dieci anni sulla guida, andando a chiudere il cerchio con la ristorazione, anello di congiunzione quotidiano col mondo dei consumatori; e il dare visibilità ai ristoranti stessi che hanno sviluppato questa attenzione particolare per le bollicine. Potevamo aspettare la prossima edizione della guida, quella del 2014, per implementare il progetto in modo più ampio, ma l'idea ci è sembrata talmente bella da volerla applicare subito, senza avere i tempi per un lavoro completo. Un progetto pilota in sostanza, che vogliamo sviluppare meglio durante il 2013 e che riuscirà a dare un ulteriore contributo alla diffusione del vino spumante come affascinante e flessibile vino da consumare a tavola. Crediamo di aver dato un contributo tangibile alla diffusione di questa buona abitudine e oggi col progetto dei **Ristoranti di Sparkle** vogliamo dare un'accelerata. Pensiamo che oggi più di qualche anno fa si debbano associare le attività editoriali con strumenti che mettano in contatto diretto il consumatore con il prodotto, favorendo l'incontro con delle etichette al ristorante ovvero durante una grande manifestazione che ne metta in fila moltissime come il nostro evento **Sparkle**, dove i produttori di vini spumanti di qualità, incluse tutte le eccellenze dei territori più vocati, incontrano il pubblico dei consumatori attenti. È innegabile quanto sia tangibile la crisi e per questo è necessario maggiore impegno e idee utili.

## NUMERI

Sono ben 924 le etichette presenti quest'anno, 78 in più della passata edizione. Non sono troppe, sono un bel segnale dell'impegno italiano, con la consapevolezza che sul mercato ce ne siano molte ma molte di più, di tipo commerciale, assolutamente insignificanti, soltanto effervescenti. Il match Lombardia-Veneto registra il sorpasso da parte della Lombardia (335 etichette contro 329 e lo scorso anno era rispettivamente 290 e 321) che incrementa decisamente la sua presenza, con la Franciacorta a riportare un più 44, con 268 vini in guida e Conegliano Valdobbiadene stabile a 258 (più 2 etichette). Numeri che sono il segno inequivocabile dell'impegno crescente dei produttori, il modo più idoneo e intelligente di sostenere il mercato in un momento di crisi. Delle 924 etichette selezionate, 99 hanno avuto accesso alla degustazione finale, lo scorso 1 novembre, quando abbiamo decretato le **5 sfere**: i campioni quest'anno hanno raggiunto quota 55 e non abbiamo abbassato l'asticella, sono "gli atleti a essersi superati". Il Franciacorta guida la classifica con diciotto allori (incrementa di uno il bottino) - in Lombardia sono ben venti - seguito da Conegliano Valdobbiadene con undici (anche qui più uno) e dal Trentino con nove (Trento 9 allori, come nel 2012); fa riflettere la prestazione dell'Alto Adige, giunto in finale con quattro vini, tutti laureati campioni; bene anche il Piemonte - ma dovrebbe fare di più - con quattro 5 sfere e una novità. Il resto d'Italia non sta a guardare, pur non avendo veri movimenti spumantistici votati alla qualità, registra la presenza dei "soliti" vitivinicoltori vocati e il Friuli ottiene il primo 5 sfere della storia della guida, l'Abruzzo ha sempre almeno un asso, come anche l'Umbria mentre la Puglia quest'anno ne ha ben due. E poi il vino dell'emozione, quello che ha dato qualche vibrazione in più al panel durante la finale, non il più buono, sottolineiamo per l'ennesima volta: **Franciacorta Cabochon Brut 2008 di Monte Rossa** è il **Vino dell'emozione Diam Mytik 2013**.