LE GUIDE DI CUCINA & VINI

Sparkle

GUIDA AI MIGLIORI SPUMANTI SECCHI D'ITALIA 2015

onegliano valdobbiadene, trento e il franciacorta

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.

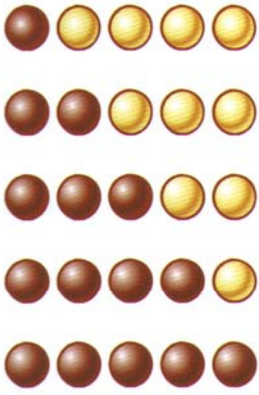
LA GUIDA DELLE AZIENDE

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, dati forniti dalle aziende. 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



Discreto

Buono

Ottimo

Eccellente

Da non perdere

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
Indica i vini pluripremiati nella storia della guida. All'interno, il numero di "5 sfere" conseguito.

Il vino dell'emozione
Indica il vino che secondo il nostro panel sollecita più di altri le corde dell'emozione.

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

VINO DELL'EMOZIONE 2015

GRAN CUVÉE XXI SECOLO BRUT • d'ARAPRÍ

BRUT
D'ARAPRÌ

Vino invitante, coinvolgente, loquace che non si lascia nel calice. Giallo intenso e luminoso, con bollicine sottili, è goloso nell'accogliere con toni di panettone, fusi con arancia, mandarino e cedro, e ancora mela, pera, mandorle secche e pralinate, sfumature di cipria, intriganti cenni di giuggiola, respiri floreali di acacia e gentili tostature di crosta di pane e nocciole, con la nota agrumata sempre presente. In bocca è fuso, fresco, salino, morbido e croccante, di cremosità sottile, morbido e di trama media, con una bevibilità straordinaria. Il racconto del naso riprende e in finale cresce la setosità salina e minerale.
Gustare insieme a un timballo di ziti con pecorino, Parmigiano, pepe, prezzemolo, basilico e pomodoro fresco a pezzi.

bombino bianco 65%, pinot nero 35% | bottiglia | 12,5 | 39.000 | € 18,00

GRAN CUVÉE XXI SECOLO BRUT 2008
VINO DELL'EMOZIONE 2015
D'ARAPRÌ

Raffinato e potente, suadente e vibrante, assaggio emozionante. Giallo con riflessi dorati, brillante, percorso da bollicine fini, è ricco, polposo, aristocratico, nel fondere freschezze, dolcezze, note complesse ed evolute: arancia, bergamotto, anche canditi e in marmellata, con mela anche in pasticceria e in distillato, panettone, torrone bianco, cioccolato bianco, pepe bianco, carruba, fico fresco e secco, prugna, frutta secca, con riflessi di caffè e toni di gianduia, zenzero, cenni balsamici, glassa di castagna… Bocca vitale, salina, croccante, dinamica e invitante, ha tessitura fitta ed elegante, per un insieme di grande equilibrio che svela le percezioni olfattive con un profilo di grande vigore e lunghezza.
Premiatevi abbinandolo a un astice alla catalana.

bombino bianco 65%, pinot nero 20% montepulciano 15% | bottiglia | 12,5 | 8.500 | € 30,00

PAS DOSÉ
D'ARAPRÌ

Vino giocato sul bilanciamento, sulla finezza e sulla beva invitante. Paglierino carico con riflessi dorati, al naso offre una golosa fusione di frutto, tostature e pasticceria. Accoglie con agrumi polposi e dolci, accompagnati da mela, pera, mandorle e nocciole, crosta di pane, poi torta di mele, panettone, torrone bianco, ananas, kumquat... con un elegante sostegno minerale di calcare e scisto. Bocca fine, fresca, bilanciata, di bella tessitura per un insieme dinamico e croccante che invita al riassaggio ribadendo il bagaglio del naso, che in progressione mette in primo piano le note agrumate con una nota minerale di scisto.
Da godere insieme a una tartara di ricciola con pesto di basilico e mandorle.

bombino bianco 70%, pinot nero 30% | bottiglia | 12,5 | 15.000 | € 18,00

RISERVA NOBILE BRUT 2010
D'ARAPRÌ

6

Un vino che non si smette di bere, un millesimo di Riserva Nobile particolarmente vigoroso e dinamico. Giallo luminoso con riflessi dorati, animato da sottile perlage, ha naso dolce, articolato, vivace, invitante, di bella ampiezza, che accoglie con fragranze di plum-cake agli agrumi fuse con aromi di bergamotto, pesca, croccante alle mandorle, albicocca, pera, mela, melagrana, marron glacé, mandorla e nocciola secche e pralinate, cipria, cioccolato bianco... Bocca molto fresca e morbida, dalla tessitura fitta e setosa, equilibrata e croccante, con un profilo sapido che dà ritmo e arricchisce l'assaggio, mentre al palato risuona lo spartito del naso con grande persistenza agrumata.
Abbinatelo a un millefoglie di triglie, fiori di broccoletti e pomodori confit.

bombino bianco | bottiglia | 12,5 | 10.000 | € 24,00

ROSÉ BRUT
D'ARAPRÌ

Pioniere delle bollicine pugliesi, D'Araprì, è grande, grande, grande! Ma non diciamo niente di nuovo, gli amici di vino e di musica continuano a stupire, a piacere, a emozionare, tenendo fede a un prezioso spartito. Come questo Rosé che durante il nostro assaggio continuava a regalare sensazioni piene e leggiadre, solari. Rosa salmone luminoso nel bicchiere con naso esuberante, gioioso, vitalissimo, incessante nei riconoscimenti che spaziano dalle spezie al frutto, al fiore alla macchia, alle tostature, ai lieviti. Bocca fresca, bella tessitura, equilibrata, appagante, coerente con finale di spezie, pasticceria e minerale. Per riflettere o per accompagnare il vostro piatto preferito.
Ottimo con una zuppa di pesci leggermente affumicati, su pane abbrustolito.

montepulciano 60%, pinot nero 40% | bottiglia | 13 | 16.500 | € 20,00

LE GUIDE DI CUCINA&VINI

Sparkle

2015

CINQUE SFERE DI ECCELLENZA NELLA GUIDA

all'azienda

d'ARAPRÍ

per il vino

GRAN CUVÉE XXI SECOLO BRUT 2008

Il Curatore

Vino dell'Emozione

LE GUIDE DI CUCINA&VIN

Sparkle

2015

CINQUE SFERE DI ECCELLENZA NELLA GUIDA

all'azienda

d'ARAPRÍ

per il vino

RISERVA NOBILE BRUT 2010

Il Curatore

Altre regioni

Liguria, Toscana, Umbria, Lazio, Abruzzo, Campania, Basilicata, Puglia, Sicilia e Sardegna

Benvenuti nella *zona creativa della guida*. Dalla Liguria alla Sardegna non ci sono vere e proprie tradizioni spumantistiche ma dei **produttori saggi** che le stanno costruendo e la speranza è che altri vignaioli accettino la sfida di produrre bollicine per il gusto e il piacere di farle bene. È bene ricordare che la gran parte delle denominazioni italiane di vini fermi prevede anche una versione spumante ma non certo per promuoverla dedicando uve importanti, quanto piuttosto come soluzione di ripiego in annate poco felici quando il meteo non è buono e si arriva in cantina con uve poco mature, ricche in acidità. I "nostri" produttori saggi e creativi hanno invece definito un progetto intorno alle bollicine e così hanno ottenuto risultati eccellenti, di livello qualitativo altissimo, comparabile con i migliori metodo classico italiani e non. In queste pagine troverete uve di varie specie e nomi di aziende spesso più noti per vini fermi; addentrarsi con curiosità in queste pagine e in questi territori a caccia di bollicine è come andare in un parco divertimenti dove non si sa con quale attrazione cominciare a confrontarsi. Questo atteggiamento è lo stesso che noi abbiamo avuto dal primo anno di edizione della nostra guida, quando abbiamo scoperto tante belle realtà che oggi sono eccellenti; e non abbiamo certo avuto timore di premiarle perché non famose nel mondo delle bollicine o perché posizionate in zone senza una vera storia spumantistica commerciale. A distanza di tanti anni siamo certi di aver avuto ragione quando cominciammo a premiare la realtà pugliese **d'Araprì**, di San Severo, dedita unicamente alla produzione di vino spumante metodo classico con uve tradizionali del territorio: era la seconda edizione della guida, la 2004, e attribuimmo le 5 sfere alla Riserva Nobile 1999. Stessa sorte per **Marramiero**, una delle migliori realtà abruzzesi nei vini fermi, con lo stesso impegno ha interpretato le bollicine metodo classico a base di chardonnay e pinot nero e con l'edizione 2011 è entrato nel club delle 5 sfere, restandoci ininterrottamente. Lo stesso anno **La Palazzola-Grilli** finalmente raggiunge l'alloro con il suo Riesling Brut metodo classico e poi non perde più un colpo. Insomma tre storie di creatività e successo del Centro e del Sud Italia per degli spumanti che sono al pari dei nordici per qualità e capacità di coinvolgere. E la storia continua nelle pagine di quest'anno dove a **5 sfere** troviamo **il Riesling Brut 2010** - premiato per la quinta volta -, come sia il **Brut** che il **Rosé Brut** di Marramiero - il primo al quinto 5 sfere il secondo al terzo -, e la doppietta c'è anche per d'Araprì, **Riserva Nobile Brut 2010** - sesto 5 sfere - e **Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2008**, al quarto alloro. Premiati a parte, c'è da divertirsi in Liguria col pigato, in Toscana con la sorpresa maremmana Casavyc, nel Lazio dove sono pochi ma buoni, in Campania dove non entra "lo straniero" e tutto si basa sui vitigni tradizionali come in Basilicata, in Puglia dove l'attitudine è grossomodo la stessa e il livello è veramente molto alto, come in Sicilia e in Sardegna dove convivono diverse interpretazioni, su tutte Caruso & Minini e Firriato nella prima, Tenute Sella & Mosca nella seconda.

editoriale

di **Francesco D'Agostino**

Sono tredici anni che ci occupiamo del paziente "vino spumante italiano" e come ogni anno l'anamnesi comincia a maggio e termina a fine ottobre, ma i dati da raccogliere crescono inesorabilmente di stagione in stagione. Ricordo al nostro inizio, nel 2002, quando preparavamo la prima edizione della guida, dopo centinaia di assaggi arrivammo a selezionare **231** vini mentre oggi siamo a **922** etichette e gli assaggi arrivano a duemilacinquecento. In sintesi generale, possiamo dire che le bollicine italiane godono di ottima salute, dal sud al nord, dall'est all'ovest troviamo estrema vitalità. Fuori da metafora, i vini italiani con le bollicine sottili *non sono mai stati così buoni*, talmente ben fatti che sfidiamo chiunque a confutare questa affermazione. Non solo, sono talmente caratterizzanti i terroir del nostro Paese che le diversità tra vini eseguiti anche con gli stessi vitigni sono sostanziali e si ha a che fare con una tavolozza spumantistica dalle infinite sfaccettature, come le altre tipologie di vino in Italia ci hanno abituato a sperimentare. Ci sentiamo molto fortunati di aver vissuto "dal vivo" il passaggio finale di questa metamorfosi e orgogliosi di averle potuto dare voce. La dinamica di sviluppo ha avuto profili diversi in ciascuna delle denominazioni dedicate al vino spumante, tutte intensamente impegnate nel decennio Duemila a mettere a punto processi di vigna e di cantina per ottenere vini non omologati, per trasferire in bottiglia maggiore *temperamento quale eredità del territorio di provenienza*. Un criterio di progetto che sovvertiva gli schemi del passato che volevano lo spumante quale vino di cantina: nel caso dei metodo classico era caratterizzato da aromi tostati di crosta di pane, risultato dell'affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti della seconda fermentazione; nel caso degli spumanti realizzati con metodo Charmat si cercava di portare in bottiglia qualche aroma proprio dell'uva o figlio del processo fermentativo, trascurando la fase gustativa, fin troppo semplice e leggera. Siamo stati testimoni quindi del processo di definizione dei caratteri di ciascuna denominazione, e della manifestazione degli stessi in bottiglia. Sentiamo di dover affermare che tante denominazioni di vini fermi dovrebbero prendere spunto da quanto i territori degli spumanti italiani siano riusciti a costruire in un arco di tempo brevissimo. In un contesto così spumeggiante alcuni appassionati produttori vicini e lontani dalle denominazioni importanti hanno ricevuto lo sprone a fare bene e oggi, a tutte le latitudini italiane esistono grandi prodotti, affascinanti unicità.

Non faremo la nostra funzione fino in fondo se non andassimo a cercare il pelo nell'uovo; quest'anno ci sentiamo di sollevare una questione, la ricerca di una componente fruttata più decisa da parte di tutte le famiglie di vini spumanti anche per rispondere in qualche modo a un modello di bere "easy" giocato sull'immediatezza del frutto codificato dal successo del Prosecco Doc: la denominazione che va dalla provincia di Treviso a quella di Trieste e conta oltre ventimila ettari in produzione per un quantitativo di bottiglie superiore, dal prossimo anno, ai trecento milioni. Una maggiore ricerca di frutto rende tutti i vini più contemporanei, l'importante è non snaturare i vini, allontanandoli da quei tratti somatici costruiti faticosamente e con ottimi risultati negli anni Duemila.

MERCATI

L'*escalation* in termini di numeri e di qualità delle bollicine italiane, che raccontiamo da quasi quindici anni, anticipa quanto sta avvenendo in tutto il mondo e certamente ha avuto un ruolo determinante nell'invitare i consumatori di altri Paesi a lanciarsi nel mondo dello spumante. Quello francese ha un suo spazio da sempre e comunque è cresciuto negli ultimi dieci anni, quello italiano ha creato nuovi consumatori e, anche per motivi di prezzo, ha eroso leggermente spazio allo Champagne. Secondo l'Oiv (*Organization inter-*

nationale de la vigne e du vin) in dieci anni il vino fermo è cresciuto nei consumi mondiali del 7% mentre lo spumante del 30%, raggiungendo quota 15,4 milioni di ettolitri nel 2013. In Italia si consumano circa 1,2 milioni di ettolitri mentre se ne producono il triplo e infatti la nostra vocazione all'*export* è confermata da un inizio 2014 coi fiocchi: 1,61 milioni di ettolitri esportati nei primi sette mesi, con una crescita del 17% sul 2013 che a sua volta segnava un +17% sull'analogo periodo del 2012. Molto lentamente anche il prezzo unitario all'*export* cresce, in controtendenza con i dati mondiali, ma molto è ancora da fare. La congiuntura positiva potrebbe però alimentare valutazioni commerciali avventate sui prezzi del mercato interno, più evoluto di quello a cui le aziende riescono a indirizzarsi all'estero: abbiamo riscontrato un incremento dei prezzi al consumo in Italia del Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene non giustificabile, una manovra che potrebbe allontanare i consumatori meno fedeli.

I NUMERI DELLA GUIDA

Ma torniamo al bello, a quanto hanno saputo fare di buono i grandi produttori italiani, impegnandoci più che in qualunque altra edizione a decretare i migliori, davvero poco distanti dai vini che si sono fermati a quattro sfere e mezza. Nel nostro lavoro di sei mesi siamo stati aiutati dai consorzi di tutela delle varie denominazioni di bollicine del Nord Italia che ci hanno facilitato enormemente il lavoro e a cui va il ringraziamento del nostro team. Quest'anno in guida abbiamo 922 vini, ventisette in meno della passata edizione, ma ormai le oscillazioni in positivo e in negativo rientrano nella logica dei numeri e sono dovute a millesimi non usciti o ad aziende di cui, per qualche motivo fortuito, non abbiamo assaggiato i vini. Di queste **mille bolle italiane** ne abbiamo premiate **70** con le **5 sfere**, due in più della passata edizione. Sintomatico del livello di qualità raggiunto è il processo di premiazione dei vini che ogni anno diventa più faticoso: durante gli assaggi, che scandiscono il periodo che va da fine primavera e occupa tutta la nostra estate, i vini che ottengono almeno 4,5 sfere hanno di diritto accesso a quella che chiamiamo degustazione finale, quando si ritrovano i migliori. Anche in questa fase assaggiamo i vini per territorio, dopo averli mascherati. Bene, quest'anno ci siamo ritrovati ad assaggiare centodiciannove spumanti! Tralasciando di rivelare la lunghezza delle discussioni all'interno del panel su ogni bottiglia, ma questa crediamo sia la nostra forza, possiamo affermare che sul campo le bollicine italiane non sono seconde a nessuno. Andando nel dettaglio dei territori, la **Franciacorta** porta a casa un bottino di **diciannove** 5 sfere, come il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore**, mentre il **Trento** raggiunge il traguardo dei **quindici** premiati; non mancano le 5 sfere della Docg **Oltrepò Pavese Metodo Classico** che sono **tre** come quelle dell'**Alto Adige**; chiude il gruppo delle denominazioni **Alta Langa** che si aggiudica **due** allori. E poi ci sono i **grandi battitori liberi** di Piemonte, Umbria, Abruzzo e Puglia.
In termini di primati regionali, la Lombardia quest'anno supera il Veneto con **332** vini contro **324** nell'infinita gara tra queste due regioni mentre nel resto d'Italia non ci sono scossoni anche se ovunque troverete novità, aziende che propongono nuove etichette ampliando la gamma o per la prima volta, *alimentando quella straordinaria dinamica che caratterizza il mondo delle bollicine italiane*.

IL VINO DELL'EMOZIONE

È il premio che istituimmo con l'edizione 2005 della guida, quando sentimmo la necessità di non limitarci alla nostra valutazione razionale e volemmo dare voce al nostro lato emozionale e quindi soggettivo, ma **sempre come espressione di panel**. Durante le finali in cui decretiamo le 5 sfere, identifichiamo quei vini che danno qualche brivido in più e li portiamo, ancora una volta mascherati, in un altro assaggio: quest'anno tredici etichette si sono contese la palma di vino dell'emozione di *Sparkle 2015* che va alla **Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2008** dell'azienda pugliese **d'Araprì**.

Sparkle

GUIDA AI MIGLIORI SPUMANTI SECCHI D'ITALIA

2015

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

- 922 vini selezionati dopo oltre 2.500 assaggi
- 350 aziende presenti
- 70 vini al top della produzione nazionale
- 37 vini "acquisto attento", dal miglior rapporto tra valutazione in guida e prezzo
- oltre 500 pietanze abbinate ai vini

alta langa, alto adige, oltrepò pav