

Presentazione della  **tredicesima edizione**  della  **guida Sparkle**  il 22 novembre scorso a Roma con la conferma che  **il vino spumante secco è sempre in grande ascesa**  perché tra i preferiti dal pubblico degli appassionati



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI ENRICO BITURSI



# SparkleDay 2015







**C**ominciammo ad assaggiare bollicine per farne una guida nel 2002 perché credevamo in quella tipologia che era già apprezzata, ma tenuta un po' da parte, non sempre presente nei salotti buoni della società del vino di alta qualità. In tredici anni è cambiato tutto, si è capovolto il mondo enologico e lo spumante secco è forse il prodotto che

Nella pagina a fianco, momenti della premiazione: al centro da sinistra, Alessio e Matteo Pizziol (Villa); Lucia Barzanò (Il Mosnel); Sergio Marchetti (Bellavista); sotto, Ezio Maiolini (Majolini), Stefano Capelli (Ca' del Bosco), Agostino Uberti (Uberti); in questa pagina dall'alto da sinistra, Andrea Lucatello e Francesco D'Agostino durante la conferenza stampa; Corrado Fabio (Val D'Oca), Roberto Visentin (Villa Sandi), Clotilde Camerotto (Valdellövo), Filippo Zardetto (Zardetto); Giorgio e Luisa Soldati (La Scolca), Ottavia Giorgi Vistarino (Conte Vistarino); Giuliana Riccardi Biatta (Le Marchesine); Ennio De Blasis (Opera Vitivinicola in Valdicembra), Matteo Moser (Francesco Moser), Ruben Laurentis (Ferrari), Luciano Lunelli (Abate Nero), Nicola Balter (Balter), Lucia Letrari (Letrari), Roberta Giurali (Maso Martis); Ruben Laurentis con i tre diplomi di Ferrari

attira di più perché ancora da scoprire totalmente. Il 22 novembre nelle grandi sale dell'Excelsior non era presente una folla in festa che manifestava banalmente il suo consenso in quanto "massa", c'erano **migliaia di consumatori appassionati**, senza contare i cuochi, gli enotecai e gli addetti ai lavori, che volevano capire e confrontarsi con ogni etichetta, prendendo le misure ai tanti vini di ciascuna denominazione importante, come Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore o Franciacorta o Trento, e ai saggi produttori singoli, figli di territori vocati dove in pochissimi fanno bollicine. La celebrazione dei vini premiati, **delle 5 sfere del 2015**, ha segnato come sempre l'inizio della manifestazione durante una conferenza stampa presentata da **Andrea Lucatello**, giornalista di Radio Capital dove conduce con Mary Cacciola *Non c'è duo senza te e Brunch per duo*, e tenuta da **Francesco D'Agostino**, curatore della guida. I migliori vini spumanti d'Italia, nelle persone dei produttori, hanno ricevuto i diplomi delle 5 sfere dalle mani dei degustatori della guida *Sparkle 2015* e l'azienda dolciaria **Muzzi**, leader

# Sparkle

# 2015

## Le 5 sfere del 2015



### PIEMONTE

Giuseppe Galliano Brut 2010	Borgo Maragliano
Alta Langa Vigna Gatineria Nature Brut 2005	Fontanafredda
Soldati La Scolca D'Antan Blanc de Blanc Brut 2003	La Scolca
Soldati La Scolca D'Antan Rosé Brut 2003	La Scolca
Valentino Riserva Elena Brut 2009	Podere Rocche dei Manzoni
Alta Langa Talento Cantina Maestra Zero Brut 2008	Enrico Serafino

### LOMBARDIA

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Écru Nature Extra Brut 2009	Anteo
Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero 1865 Riserva Speciale Brut 2008	Conte Vistarino
Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Gianfranco Giorgi Brut 2011	Fratelli Giorgi
Franciacorta Nature Brut 2010	Barone Pizzini
Franciacorta Rosé Brut 2009	Bellavista
Franciacorta Satèn 2009	Bellavista
Franciacorta Cellarius Pas Dosé 2008	Guido Berlucchi
Franciacorta Riserva Cuvée Annamaria Clementi Rosé Extra Brut 2006	Ca' del Bosco
Franciacorta Vintage Collection Satèn 2009	Ca' del Bosco
Franciacorta Millelidi Brut 2010	Ferghettina
Franciacorta Riserva 33 Pas Dosé 2007	Ferghettina
Franciacorta Riserva Casa delle Colonne Brut 2007	Fratelli Berlucchi
Franciacorta Riserva Casa delle Colonne Zero 2007	Fratelli Berlucchi
Franciacorta Riserva QdE Pas Dosé 2007	Il Mosnel
Franciacorta Riserva Vintage Pas Dosé 2007	La Montina
Franciacorta Blanc de Noir Brut 2010	Le Marchesine
Franciacorta Satèn 2010	Le Marchesine
Franciacorta Satèn 2009	Majolini
Franciacorta Comari del Salem Extra Brut 2008	Uberti
Franciacorta Riserva Sublimis Non Dosato 2007	Uberti
Franciacorta Bokè Rosé Brut 2010	Villa
Franciacorta Extra Blu Extra Brut 2008	Villa

### TRENTINO

Trento Domini Nero Brut 2009	Abate Nero
Trento Riserva Pas Dosé 2009	Balter
Trento Riserva Altemasi Graal Brut 2007	Cavit
Trento Riserva Aquila Reale Brut 2007	Cesarini Sforza
Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut 2004	Ferrari
Trento Perlé Brut 2008	Ferrari
Trento Perlé Nero Extra Brut 2008	Ferrari
Trento 51,151 Brut	Francesco Moser
Trento Talento Riserva del Fondatore 976 Brut 2004	Letrari
Trento Talento Riserva Dosaggio Zero 2009	Letrari

### TRENTINO

Trento Riserva Madame Martis Brut 2004	Maso Martis
Trento Rosé Brut	Maso Martis
Trento Riserva Methius Brut 2008	Metius (Dorigati)
Trento Brut 2009	Opera Vitivinicola in Valdicembra
Trento Riserva Flavio Rotari Brut 2007	Rotari

### ALTO ADIGE

Alto Adige Talento Cuvée Marianna Extra Brut	Arunda
Alto Adige Pas Dosé 2010	Haderburg
Alto Adige Riserva Hausmannhof Brut 2005	Haderburg

### VENETO

Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Colbaltardo Vigneto Giardino Dry 2013	Adami
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry	Adami
Valdobbiadene Cartizze Dry 2013	Andreola
Valdobbiadene Rive di Soligo Más de Fer Extra Dry 2013	Andreola
Valdobbiadene Prosecco Superiore Cuvée Tenuta Val de Brun Extra Dry 2013	Astoria
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry 2013	BiancaVigna
Valdobbiadene Prosecco Superiore 09 Brut 2013	Borgo Molino
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry 2013	Bortolomio
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore 1868 Dry	Carpenè Malvolti
Valdobbiadene Cartizze Superiore Dry 2013	Col Vetoraz
Valdobbiadene Prosecco Superiore Guida Brut 2013	Foss Marai
Valdobbiadene Prosecco Superiore Tittoni Dry 2013	La Tordera
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore 20.10 Extra Dry 2013	Le Manzane
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliono Contrada Granda Brut 2013	Masottina
Valdobbiadene Prosecco Superiore Giustino B. Extra Dry 2013	Ruggeri
Valdobbiadene Prosecco Superiore Uvaggio Storico Dry 2013	Val d'Oca
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore N10 Dry 2013	Valdell'ovo
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Vigna La Rivetta Brut	Villa Sandi
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry 2013	Zardetto

### UMBRIA

Riesling Brut 2010	La Palazzola-Grilli
--------------------	---------------------

### ABRUZZO

Brut	Marramiero
Rosé Brut	Marramiero

### PUGLIA

Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2008	d'Arapi
Riserva Nobile Brut 2010	d'Arapi



## VINO DELL'EMOZIONE 2015

GRAN CUVÉE XXI SECOLO BRUT 2008  
d'ARAPI





L'APPUNTAMENTO nei panettoni di qualità e non solo, partner dell'evento, ha voluto insignire la franciacortina **Uberti** del premio "Eccellenza&Tradizione". Conferenza stampa che si è chiusa con la proclamazione del **Vino dell'emozione di Sparkle 2015**, la **Gran Cuvée XXI Secolo 2008 di d'Arapri**. Il premio, che rappresenta una valutazione "soggettiva" del panel di degustazione della guida, è andato in Puglia con l'approvazione del pubblico e di tanti colleghi giornalisti che confrontandosi col vino hanno potuto constatare quanto sia coinvolgente. Finita la presentazione si sono aperte le danze degli **assaggi**: il pubblico ha

Dall'alto da sinistra, Lucia Letrari, Roberta Giurali; Matteo Moser, Luciano Lunelli, Nicola Balter; Stefano Pola (Andreola); Michael Reitener (Arunda), Erica Ochsenreiter (Haderburg); Cristiana Lauro (Guido Berlucchi); Paolo De Bortoli (Col Vetoraz), Federico Dal Bianco (Masottina), Silvana Ceschin (Le Manzane), Andrea Bocchetti (La Tordera); Franco Adami (Adami), Marzia Morganti Tempestini (Carpenè Malvolti), Elena Moschetta (BiancaVigna), Stefano Parri (Bortolomiol)

riempito le grandi sale in modo composto e gioioso dividendosi tra le tante regioni d'Italia presenti, senza assediare le denominazioni e i produttori più famosi. La testimonianza delle aziende in questo senso è stata chiara, una platea interessatissima ha degustato e fatto molte domande. In parallelo una sala ospitava una degustazione speciale, realizzata dalla nostra redazione insieme al **Consorzio del Parmigiano Reggiano**, partner dello Sparkle Day 2015: un Parmigiano dodici mesi (non ancora pronto per essere commercializzato, ma molto interessante per capire il processo di maturazione), un ventiquattro mesi e un

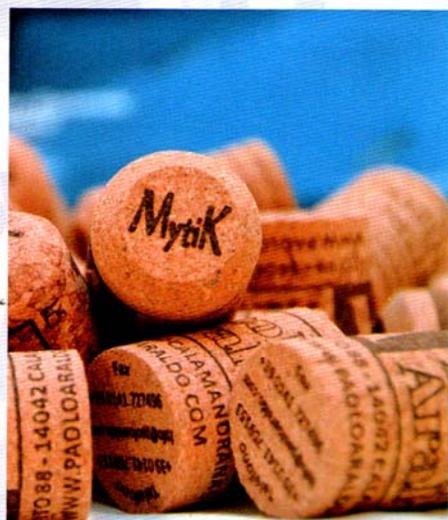
Dall'alto da sinistra, Fabio De Raffaele e Susanna Varano, Stefano Grilli (La Palazzola-Grilli), Enrico Marramiero (Marramiero); Antonio Pellegrino, Girolamo D'Amico e Daniele Rapini (d'Arapi); Susanna Varano, Francesco D'Agostino, Andrea Lucatello, Marinela Ardelean (Foss Marai)





**L'APPUNTAMENTO**  
 trentasei mesi sono stati raccontati e abbinati a un Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, a un Trento e a un Franciacorta Rosé.  
 Protagonisti nelle sale, oltre a Muzzi e Parmigiano Reggiano, due *partner* storici dello Sparkle Day: **Diam Bouchage** col suo tappo **Mytik**, dedicato allo spumante, che sta chiudendo sempre più bottiglie nel mondo delle bollicine per le sue particolari doti di omogeneità e di assenza del sentore "di tappo"; **Groupama**, leader nel mondo delle assicurazioni, anche in campo agricolo, sempre al nostro fianco fornendo ai presenti la tasca da collo porta calice. Anche

Dall'alto, momento del seminario-degustazione sul Parmigiano Reggiano, da sinistra, Rosa Capece, il direttore del Consorzio Parmigiano Reggiano, Riccardo Deserti, Susanna Varano; le ostriche di Meglio Fresco; le olive ascolane della Bottega dell'Oliva Ascolana; lo stand della pasticceria Muzzi; lo staff del ristorante Orlando; i tappi Diam Bouchage





quest'anno era presente **Acetaia Giusti**, con le sue selezioni di Aceto Balsamico di Modena. Non mancavano golosità eccellenti da abbinare alle bollicine: le olive ascolane e i cremini della **Bottega dell'Oliva Ascolana**, le tigelle di **Mozao**, i crudi e i cotti della pescheria gourmet **Meglio Fresco** di Roma, le ricette siciliane del ristorante **Orlando** di Roma. Abbiamo celebrato le migliori bollicine italiane facendo saltare circa tremila tappi di oltre duecentodieci spumanti di settantasei aziende! Lo abbiamo fatto davanti a una platea che ha

Al centro, le tigelle di Mozao; l'Aceto Balsamico Giusti, sotto, degustazione di Parmigiano Reggiano





## L'APPUNTAMENTO

onorato il *parterre* dei vini presenti non limitandosi a un veloce aperitivo, ma stazionando per ore ad assaggiare, discutere, riflettere e celebrare le grandi bollicine italiane. Una grande festa per una vera e inimitabile eccellenza del *made in Italy* che vi dà appuntamento al prossimo anno con la quattordicesima edizione della guida e lo Sparkle Day 2016.



In questa pagina, alcuni momenti dell'evento

## I partner di Sparkle Day 2015



le 5 sfere del 2015



PUGLIA

Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2008

d'Araprì 290

Riserva Nobile Brut 2010

d'Araprì 291



Riserva Nobile Brut 2010  
d'Araprì



Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2008  
d'Araprì

**VINO DELL'EMOZIONE 2015**



**VINO DELL'EMOZIONE 2015**

**GRAN CUVÉE XXI SECOLO BRUT • d'ARAPRÌ**

Bimestrale - N. 142 Dicembre 2014 - Gennaio 2015

# CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA