Feste col botto per gli spumanti italiani

written by Rivista di Agraria.org | 11 gennaio 2018

Natale, Capodanno e Epifania col botto per lo spumante italiano. Tra i blasoni di Triveneto, Lombardia e Piemonte, in scena le bollicine di Puglia

di C.Maurizio Scotti

Secondo i dati forniti da Coldiretti, il consumo di spumante nelle appena trascorse festività di fine e inizio anno ha avuto un incremento del 9%, con oltre 60 milioni di bottiglie stappate ed una netta predominanza delle bollicine italiane sullo champagne, preferito solamente dall'11% degli italiani. Segno, quest'ultimo, che anche in fatto di qualità i vigneron del nostro Paese hanno raggiunto traguardi qualitativi di eccellenza.

Il discorso però ormai non si limita alle feste legate al Santo Natale e Capodanno: in tantissimi ristoranti si consigliano le bollicine a tutto pasto, gli aperitivi si stanno trasformando in happy hours o come modo per intrattenersi con gli amici, e la scelta di stappare un moscato piuttosto che brut o un rosè sta considerevolmente crescendo.

Frittelle e panzerotti, lardo di Colonnata, Parmigiano Reggiano o Grana Padano e splendidi taglieri di salumi, assecondando il nostro palato, fanno diventare imprescindibile l'abbinamento con spumeggianti bollicine, in una vera esaltazione di gusto e sapori.

Da decenni, quando parliamo di spumante italiano ci riferiamo in modo particolare alle produzioni del Triveneto, della Franciacorta, dell'Oltrepo Pavese e dell'Astigiano, ma non sono solo queste le terre fertili vocate a questo illustre prodotto della vitivinicoltura. Un po' in tutta Italia sta prendendo piede la vinificazione spumantistica, vista anche come soluzione economica in risposta al calo dei margini sui vini da bottiglia tradizionale.

Difatti, seppur meno nota al grande pubblico rispetto alle blasonate bollicine dei territori storici del Nord, la produzione spumantistica regionale italiana sta dando prova di grande vitalità, creando i presupposti per ambiti traguardi.

La Puglia, in tutta la sua estensione, dal Gargano al Salento, passando per la Murgia e la Valle d'Itria, fornisce un patrimonio variegato di spumanti da vitigni autoctoni, tra Metodo Classico e Charmat, di grande unicità e originalità gusto – olfattiva.

Un viaggio attraverso una regione con profonde differenze climatiche ed ampelografiche, che attraverso la spumantistica, fornisce un profilo invitante di possibilità di vinificazione con bollicina.

Partendo dal Nord della regione, a Lucera (FG), l'Azienda Alberto Longo produce uno spumante con Metodo Charmat lungo, Rosè della Quercia Extra Dry Nero di Troia 100% che esprime finemente le caratteristiche di un vitigno molto legato al territorio. Si presenta con un colore estremamente delicato, rosa provenzale. Nel calice le bollicine, numerosissime e con una gradevole consistenza, salgono vivacemente portando con sé importanti profumi di frutti rossi. Il sorso non delude, invade e riempie la bocca, lasciando che la carbonica si faccia sentire, ma in modo non invadente. I frutti rossi acerbi e una suadente mineralità lo caratterizzano conferendogli eleganza.

Il territorio della Murgia, con l'importante mineralità dei suoi terreni e la ricercatezza di alcuni vitigni autoctoni, produce spumanti di grande bevibilità. L'azienda vitivinicola Cantine Bartolomeo Lanzolla, di Cassano delle Murge (BA), nei poderi del territorio "carsico" tra Cassano, Acquaviva delle Fonti e Gioia del Colle, produce il "Bartolomeo Blanc" e il "Julia Rosè", due spumanti Metodo Classico di grande affetto. Il primo è ottenute da uve Verdeca, un autoctono pugliese riscoperto e rivalutato: con 12 mesi di affinamento in bottiglia è l'esaltazione dei profumi del territorio. Un colore molto ricco, con tonalità di giallo che ricordano l'oro ed un perlage sottile, delicato e floreale. Il sorso attraversa il palato lasciando un sapore gradevolmente persistente. Il secondo, il Rosè, è ottenuto dal racemo del Primitivo. Arrivato recentemente in commercio, dopo 5 anni di sperimentazione, questo spumante dal colore delicato lascia un delizioso aroma di fragranze di sottobosco. (prossimamente approfondiremo tipicità, qualità ed eleganza di questo particolarissimo spumante).

Spostandoci verso uno di quei gioielli paesaggistici che tutto il mondo ci invidia, e che le guide turistiche descrivono come uno dei luoghi di vacanza più ameni, la Valle d'Itria, incontriamo il Prosit Valle d'Itria IGP di Cardone Vini. Prodotto da Verdeca e Bianco d'Alessano con Metodo Charmat, rappresenta l'anima del territorio. Fresco già nel colore, col suo luminosissimo giallo paglierino con riflessi verdolini, animato da vivaci bollicine, rivela

dei piacevolissimi sentori floreali, elegante al naso. Il sorso è deciso e la pungenza persistente, secco e gradevole regala una fine acidità che riporta alla freschezza olfattiva. Arriviamo nella Terra del Negroamaro, il Salento ed incontriamo uno delle tante espressioni di questo vitigno, un elegante spumante prodotto con Metodo Charmat, Baldassarri Brut Blanc de Noir di Tenuta Marano. Elegante alla vista, luminoso, paglierino con riflessi verdolini, animato da un fine perlage, molto persistente. Le note fruttate salgono al naso con sentori di mela verde, ananas e agrume. Al sorso risulta secco, fresco, ma con una pungenza non aggressiva, la frutta ritorna e il finale va verso una piacevole sapidità.

Non c'è che dire, bollicine per tutti i gusti in una terra dai sapori deliziosi.

Bartolomeo Lanzolla

Bartolomeo blanc – Julia rosè