

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

FIRENZE
A Il Palagio
arriva lo chef
Lavezzini

SPECIALE
L'horeca spinge
la crescita
delle bollicine



Foto Roberto Bosi

FRÉDÉRIC PANAIOTIS
Ruinart Sommelier Challenge
una sfida a Casa Manzoni



Foto: ©shutterstock

L'horeca spinge la crescita delle bollicine

Clementina Palese

Il ritorno a una apparente normalità e la riapertura dei locali riportano in alto le vendite e il consumo delle bollicine. Anche l'estero si muove e cerca vini a Denominazione d'origine

Con la riapertura di winebar, ristoranti, locali e alberghi la vendita degli spumanti ha registrato un rialzo che fa ben sperare. Nel 2020, durante i momenti più bui, quando non c'era tanta voglia di ridere, le preferenze di consumo si sono spostate sui vini rossi e bianchi "da relax" e i volumi globali di vendita degli spumanti sono diminuiti del 5%, secondo i dati dell'International Wine & Spirit Research (IWSR), l'agenzia britannica di analisi del mercato internazionale delle bevande alcoliche. Una certa ripresa si è registrata nella seconda metà del 2020 per poi proseguire nel 2021, via via che la vita sembrava riprendere, seppur secondo la "nuova normalità". Lo conferma la tendenza individuata dall'osservatorio di Meregalli, distributore di vini e spirit leader del canale horeca. "Le bollicine nazionali stanno godendo di un periodo davvero positivo, e non solo perché ci avviciniamo al periodo delle feste -osserva Corrado Mapelli, direttore generale e member of board del Gruppo di Monza- Si tratta di un trend consolidato e costante anche durante i mesi bui della pandemia. Il metodo Classico è sicuramente la tipologia con le percentuali di crescita più interessanti. Sempre importante il Franciacorta, incalzato dal Trentodoc".

In generale la produzione di bollicine cresce in tutto il mondo e in Italia più che altrove. Le bottiglie italiane nel 2020 sono state poco più di 750 milioni, di cui 600 a Denominazione (dati dell'Osservatorio del Vino di Unione Italiana Vini) con il Prosecco Doc che domina con 417 milioni di bottiglie (56% degli imbottigliamenti). Lo seguono nella classifica il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, che si attesta intorno ai 90 milioni, l'Asti Spumante Docg (54 milioni) e poi, di nuovo in Veneto, l'Asolo Prosecco Docg che, con i suoi 17,9 milioni di bottiglie, supera il Franciacorta Docg, fermo a 16,6. Seguono il Trentodoc (9,3) e gli spumanti varietali piemontesi a base Moscato (4,7), anche nella versione rosata, Moscato più Brachetto (2,6). Nel mezzo, la produzione emiliana di Pignoletto Doc (2,7 milioni) e quella dell'igt Vigneti delle Dolomiti (2,4).

La progressione del Prosecco Doc, "corroborata" dall'entrata in commercio della versione rosata, viene affiancata da un'attenzione incessante su più fronti da parte del Consorzio di tutela. *In primis* la lotta alla contraffazione internazionale a cui si è aggiunta la questione del Prosecco croato che sta dando filo da torcere all'Europa rischiando di creare un precedente gravissimo sul fronte della tutela di tutte le Denominazioni. Conseguenze, queste, della grande notorietà conquistata dal Prosecco, Denominazione divenuta brand.

Anche i due Prosecco Docg non hanno subito contraccolpi per la pandemia, anzi, hanno raggiunto risultati più che soddisfacenti. Il Conegliano Valdobbiadene ha chiuso il 2020 con lo stesso dato del 2019, l'anno record dei 92 milioni di bottiglie vendute. E i dati dei primi nove mesi del 2021 registrano un +16% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, per 73,8 milioni di bottiglie certificate.

Confrontando il primo semestre del 2019 con quello del 2021, le vendite di Franciacorta risultano in crescita del 12% e un prezzo medio retail in aumento dai 21 euro del 2019 ai 22,5 euro del 2021. Curiosa la dinamica del Trentodoc: dopo una crescita ininterrotta del 15% negli ultimi cinque anni pre-pandemia, le bollicine di montagna trentine hanno subito nel 2020 una flessione del 10% che ha riguardato quasi esclusivamente il brut e non i millesimati, le riserve e i rosé, a indicare che le produzioni di maggior pregio hanno comunque tenuto.

Sempre in base ai numeri dell'Osservatorio del Vino di Unione Italiana Vini, altre sette tipologie di spumante in Italia raggiungono il milione di bottiglie: il Brachetto d'Acqui Docg (1,7), l'Igt Emilia (1,7), i varietali lombardi del Moscato (1,6), i millesimati bianchi piemontesi (1,6), l'Oltrepò Pavese Doc (1,1), mentre la Docg non supera le 440 mila bottiglie, l'Igt Rubicone (1,1) e, infine, i varietali piemontesi a base Pinot (1 milione). A seguire, sopra le 800 mila bottiglie si posizionano il Piemonte Doc, con la sua decina di tipologie, il Lessini Durello e la Ribolla Gialla friulana. Sopra le 700 mila il Fior d'Arancio ▶

Quando non c'era nulla da festeggiare i consumi di vino si sono spostati su altre tipologie con gli spumanti sotto tono. Poi, con l'arrivo dei vaccini e il ritorno a una vita quasi normale, si sta assistendo al ritorno degli spumanti. Anche in quella che viene definita come la "nuova normalità" le bollicine possono recitare un ruolo importante



Come tutto il segmento degli spumanti metodo Classico anche il Trentodoc ha pagato pegno per la chiusura dell'horeca. La crescita degli ultimi cinque anni si è interrotta sostituita da una flessione che ha colpito soprattutto il brut. Hanno tenuto invece le produzioni di maggior pregio: nei momenti difficili magari si è bevuto meno, ma quando lo si è fatto si è speso qualcosa in più. Nella foto, i vigneti di Cesarini Sforza ai piedi delle Dolomiti del Brenta

Spumante Colli Euganei Doc e l'Alta Langa Docg e, ancora, i Pinot grigio delle Venezie spumantizzati (poco meno di 610 mila bottiglie). A guardare in prospettiva, la produzione dell'Alta Langa Docg -90 viticoltori, circa 300 ettari di vigneto di cui 1/3 a chardonnay e 2/3 a pinot nero, 40 aziende associate al Consorzio e 70 etichette- farà un salto numerico. Per il millesimo 2020, infatti, sono state messe a riposo 2 milioni e mezzo di bottiglie che vedranno la luce tra non meno di 30 mesi, come prevede il

disciplinare, per un valore commerciale stimabile in circa 100 milioni di euro.

Da questo spaccato emerge la ricchezza, ma anche la polverizzazione, della produzione spumantistica italiana. Gli spumanti "minori" sono nelle carte dei vini soltanto nelle rispettive aree di produzione e non sempre. "In Italia ormai si spumantizza dappertutto e qualsiasi vitigno -commenta Daniel Canzian, chef e patron del ristorante milanese che porta il suo nome- Ritengo che ci siano uve e territori più ►

CESARINI SFORZA

La vigorosa personalità di Aquila Reale Riserva 2011



Simbolo del blasone Cesarini Sforza, l'Aquila Reale Riserva rappresenta l'eccellenza della produzione spumantistica Trentodoc dell'azienda. Aquila Reale nasce nel 1986 dal desiderio di realizzare un metodo Classico capace di racchiudere in una tiratura limitata tutta l'energia e la forza del vocato terroir trentino. Nel 2001 Aquila Reale diviene un vero e proprio cru, accentuando le sue caratteristiche di esclusività, pregio ed eccellenza. Le uve chardonnay che rendono unico il Blanc de Blancs Aquila Reale Riserva nascono nei vigneti del Maso Sette Fontane, in Val di Cembra, che beneficia del particolare microclima dettato da un'altitudine privilegiata: a 500 metri sul livello del mare, al cospetto delle Dolomiti di Brenta, i terreni collinari ricchi di dolomia e scheletro sono costantemente accarezzati dalla brezza dell'Ora del Garda che garantisce la salubrità dei preziosi acini. La marcata escursione termica tra il giorno e la notte assicura un'acidità delle uve perfettamente equilibrata. L'annata 2011, caratterizzata da un clima con andamento altalenante, ha portato in cantina uve perfettamente sane e a maturazione, con un ottimo equilibrio tra valori zuccherini e acidità totale. Dopo la vendemmia manuale i grappoli vengono pressati delicatamente nell'esclusivo torchio Marmonier: ciò permette di ottenere un limpido mosto fiore pari al 50%. Dopo la fermentazione alcolica il vino matura a contatto con le proprie fecce in piccoli contenitori di rovere e in parte in acciaio. In tarda primavera viene realizzata la cuvée che riposa fino a inizio estate in attesa del tiraggio. Entrata sul mercato a settembre 2021 dopo un lungo affinamento di oltre cento mesi, l'Aquila Reale Riserva 2011 si presenta strutturata ed elegante, con un perlage vivace e una vigorosa personalità: il colore giallo paglierino con riflessi dorati rispecchia la freschezza e la tenuta nel tempo di questa annata. Al naso la dolcezza degli aromi ricorda la frutta candita e la piccola pasticceria, e il finale è lievemente agrumato. L'ottima struttura e la persistenza supportate da una piacevole acidità conferiscono all'Aquila Reale Riserva grande personalità ed eleganza.



Il successo delle bollicine ha portato a un arricchimento della produzione di spumanti che ormai riguarda quasi tutte le zone vinicole. Questo ha spinto molti ristoratori ad allargare il loro interesse anche oltre le classiche aree. Sopra, immagini di Collavini

vocati di altri che scelgo per la mia carta dei vini. Non ho preclusioni rispetto ai metodi di produzione e li propongo tutti. Dal Brut Nature Conegliano Valdobbiadene Docg "ancestrale" rifermentato in bottiglia, che produco io stesso in un numero limitato di bottiglie, agli altri. Accanto al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, a cui riservo uno spazio importante, anche con vini di qualche anno, propongo l'Asolo Prosecco Docg che ritengo essere una realtà che merita di esse-

re maggiormente conosciuta. I metodo Classico sono rappresentati in carta da etichette Trentodoc e Franciacorta, da una sola referenza di Oltrepò Pavese e, per l'estero, da Champagne".

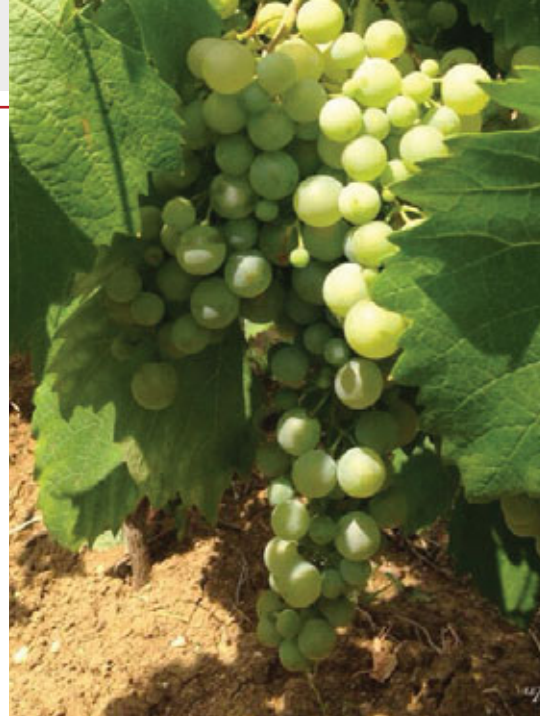
È invece orientato alla promozione delle bollicine della sua Sicilia, lo chef Filippo La Mantia che, dopo aver chiuso il ristorante milanese che portava il suo nome, è rientrato nell'isola chiamato a curare i menu e il servizio di tutti i ristoranti dello storico *Grand Hotel et Des Palmes* di Palermo, riportato al ►

COLLAVINI

La bolla veste al meglio la Ribolla Gialla



“ Il vestito migliore per la Ribolla secondo me è la bolla”. Con questa esclamazione, nel 1970, Manlio Collavini iniziò a lavorare a un progetto che cambierà profondamente la sua realtà aziendale e tutto il mondo vinicolo: la spumantizzazione della Ribolla Gialla in purezza. Un innovatore che si è fatto strada grazie alla ostinata passione che l'ha portato a utilizzare inizialmente uno Charmat lungo: tra i primi in Friuli a produrre vino spumante. Con il passare degli anni il metodo si è fatto sempre più complesso ed esclusivo, tanto che oggi è conosciuto come Metodo Collavini. La preparazione della base prevede un leggero passaggio in botti di rovere e un taglio con un vecchio millesimo. Parte cruciale della lavorazione è la lunga fermentazione termo-controllata e il successivo affinamento sur lies di almeno 30 mesi. Tutto avviene in autoclavi orizzontali da 200 ettolitri. Questi serbatoi, per questioni di spazio sempre meno utilizzati, permettono invece un eccellente contatto tra il vino e i lieviti. Gli agitatori rimandano la feccia in sospensione grazie a periodici remuage; due volte al mese il primo anno, a mesi alterni durante l'ultimo. L'imbottigliamento è effettuato in completa assenza di ossidazioni e dodici mesi di affinamento in bottiglia completano il lavoro. Le bottiglie vengono confezionate e celate manualmente sotto una originale velina gialla quasi a voler preservare tutto l'amore che sapienti mani hanno saputo creare nel tempo. Quattro anni di attenzioni sono dunque necessari per unire la fragranza dei lieviti e la complessità tipica degli spumanti classici ai profumi delicatamente floreali della Ribolla Gialla, senza prevaricarli. Dal colore giallo paglierino brillante dai tenui riverberi verdognoli, la Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato 2017 accoglie una spumeggiante effervescenza finissima e persistente. All'olfatto è delicato e fine, con profumi che ricordano la pesca noce, i fichi bianchi, la mela verde e che si confondono con note vellutate e minerali. In bocca è freschissimo, ricco di struttura, dalle infinite sfumature anche agrumate e lunga persistenza aromatica. Eccezionale aperitivo, accompagna piatti a base di molluschi e pesce, ma si fa notare anche come vino da tutto pasto, a esclusione di carni rosse e selvaggina.



Nel 2020 sono state prodotte poco più di 750 milioni di bottiglie di spumante. Di queste, 417 milioni sono di Prosecco Doc che vale il 56% degli imbottigliamenti. Segue il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, 90 milioni circa, l'Asti Spumante Docg (54 milioni), l'Asolo Prosecco Docg (17,9). Nella foto, i vigneti della tenuta Le Manzane, nel Conegliano Prosecco Superiore

suo splendore con un recente restauro. “La produzione italiana è molto variegata e tocca elevati livelli qualitativi anche in produzioni di nicchia -sottolinea- Nella scelta delle bollicine non sono condizionato dalle sirene delle etichette internazionali, che pure non possono mancare, e in carta inserisco molti spumanti siciliani per farli conoscere. Così come accanto ai metodo Classico scelgo anche metodi Charmat destinati all'horeca tra cui ci sono etichette di grande qualità. Ritengo che il ristorante d'albergo debba giocare un ruolo chiave non solo per chi viene da fuori, ma anche per gli abitanti della città a cui deve essere aperto come una piazza e non solo per pranzi e cene, ma anche per momenti di convivialità. È una scommessa che qui a Palermo abbiamo vinto fin dall'apertura, a giugno: le bollicine sono le protagoniste di questa accoglienza”.

Sempre più di frequente la buona relazione tra la ristorazione e i produttori gioca un ruolo determinante nella compilazione della carta dei vini. “È fondamentale che la carta sia identificativa della cucina che il ristorante propone, perché altrimenti non si riesce a offrire alla clientela un'esperienza completa e questo permette di 'staccarsi' dalle etichette più conosciute anche grazie al rapporto fiduciario che si crea con alcune aziende -sostiene Canzian, che è anche vicepresidente dei Jeunes Restaurateurs d'Europe- Diversamente si rimane legati alle solite proposte e non si danno le alternative che rendono peculiare la propria offerta. Ad esempio, la mia cucina di per sé è leggera, per cui non posso che abbinare vini giocati sull'eleganza e nel caso dei rossi scelgo vitigni, aree ed etichette abbinabili sia a piatti di carne che di pesce. Peraltro sto notando ▶



LE MANZANE

Springo Blue, Extra Brut esuberante e carismatico

Con un residuo zuccherino sotto i 4 grammi per litro, Springo Blue Conegliano Prosecco Superiore Rive di Formeniga Docg Extra Brut, prodotto dalla cantina Le Manzane, è un Prosecco di pregio “messo a nudo” e l'espressione più autentica del territorio della Docg. Le preziose bollicine sono state ricavate da selezionate uve provenienti dalla Riva di Formeniga nel comune di Vittorio Veneto, una delle 43 Rive elette e autorizzate in tutta la zona a Docg. Le viti crescono sulle colline più impervie, esposte a sud; la produzione è ridotta e la vendemmia è fatta a mano. Springo rappresenta la linea più prestigiosa dell'azienda di San Pietro di Feletto, che si trova nel cuore delle colline del Prosecco Superiore, e comprende due Rive: a Springo Blue si affianca, infatti, anche Springo Bronze Conegliano Prosecco Superiore Rive di Manzana Docg Dry. Il carattere di Springo Blue è esuberante e carismatico. Springo, infatti, in dialetto veneto significa vivace, brioso. Si presenta con un colore paglierino platino. Il bouquet è piacevolmente fruttato, con sentori di mela, mugghetto, glicine e note vegetali di salvia e timo, cedro, arancia e cenni minerali di pomice. In bocca il perlage sottile si scioglie lasciando una sensazione cremosa e avvolgente. Il risultato è uno spumante elegante che stuzzica i sensi. Dal gusto fresco, sapido, armonico e persistente, Springo Blue è prodotto in edizione limitata per il settore horeca.



Anche l'export cresce. I dati indicano che i valori medi sono aumentati perché i clienti stranieri si sono orientati verso vini a più elevato valore aggiunto. Gli spumanti hanno confermato il trend positivo con una crescita del 27% contro il +15% dei vini fermi. Sopra, la suggestiva barriera di Rotari

che la mia clientela, e non so dire se si tratti di una tendenza generale, si sta allontanando dalla scelta delle bollicine per il marchio in sé. I clienti vogliono provare altro, avere esperienze diverse e quindi chiedono meno bottiglie blasonate e conosciute. E questo è un bel segnale, perché vuol dire che c'è l'interesse e la curiosità di andare oltre i soliti noti per ampliare la propria cultura sui vini".

Si tratta di un desiderio di sperimentare che rispetta la conquista di una libertà di giudizio da parte

dei consumatori che li porta a uscire dalla confort zone delle proprie conoscenze. Un desiderio che deve essere accompagnato dalla competenza del personale di sala. "Menu, carta dei vini e dei dessert devono essere in sintonia assoluta, altrimenti si crea una distonia -spiega Canzian- e su questo si inserisce il lavoro di fidelizzazione della clientela che stanno facendo i responsabili di sala Rosaria Vitale e Barsoum Bazak. Tanto è vero che nel 70-80% dei casi i clienti si affidano ai loro consigli per la scelta dei vini". ▶

ROTARI

AlpeRegis Extra Brut, fini bollicine di montagna



Dalla migliore tradizione spumantistica trentina unita allo stile enologico di Rotari, nasce AlpeRegis Trentodoc, uno speciale millesimato dedicato agli amanti della buona cucina e del buon vivere. Il nome evoca Rotari, re dei Longobardi e re d'Italia dal 636 al 652, e richiama fortemente il territorio alpino che ha contribuito a rendere leggendaria questa figura e le sue gesta. La Cantina Rotari è una delle più significative strutture di produzione dello spumante metodo Classico, di moderna concezione e perfettamente integrata nel territorio, ideata e costruita nel rispetto dell'ambiente. Il suo suggestivo tetto "a onda" evoca il susseguirsi dei vigneti coltivati a pergola trentina, tipico dell'ambiente che la ospita. AlpeRegis è prodotto esclusivamente con uve chardonnay, varietà internazionale che ha trovato nel cuore delle Dolomiti le condizioni ideali per la perfetta espressione del suo carattere; è un metodo Classico proposto nella versione Extra Brut proprio per interpretare al meglio il territorio e l'impegnativo e accurato lavoro svolto in vigna e in cantina. È un prodotto franco, realizzato evitando l'utilizzo di liqueur troppo invadenti e lasciando spazio agli aromi tipici del terroir e della varietà e a quelli ottenuti in seguito alla rifermentazione in bottiglia. Il vino base fermenta principalmente in acciaio e solo una piccola percentuale in legno, utilizzando barrique con tostature leggere, in modo da lasciare esprimere al meglio il vino senza coprire il frutto dello chardonnay con note di legno troppo invasive. La maturazione sui lieviti di oltre 48 mesi è il momento in cui AlpeRegis comincia a formare il suo carattere, dando vita a numerose piccole bollicine e a fragranti aromi molto complessi e persistenti. Dal perlage elegante, omogeneo e persistente, ha un colore giallo tenue con sfumature paglierine molto delicate. Il profumo colpisce per le intense note varietali di frutta matura, mela golden e ananas, dovute alle notevoli escursioni termiche durante la maturazione dell'uva. Il lungo affinamento in bottiglia porta a ricercate note fruttate e aromi di crosta di pane che completano l'importante bouquet aromatico. Dal sapore intenso, fragrante ed equilibrato, dal finale con note di frutta secca, noci e nocciole, lungo e persistente, Rotari AlpeRegis Extra Brut si caratterizza per uno stile asciutto e minerale tipico di uno spumante di montagna.



Per quanto riguarda gli spumanti, sono diversi i clienti dalla ristorazione che si avventurano verso etichette meno conosciute. Questo stimola i ristoratori a inserirne in carta sempre di più, anche se rimane fondamentale il rapporto con i produttori. Con alcune aziende si crea nel tempo un rapporto fiduciario cementato anche dalla corrispondenza fra l'offerta vinicola e la carta del ristorante. A fianco, le uve di Sartieri 1931

Una recente indagine di Wine Intelligence, leader nelle ricerche sui consumatori di vino, dà conto di alcune tendenze che stanno emergendo circa gli spumanti nei principali mercati di consumo "anglosassoni": Stati Uniti, Canada, Regno Unito e Australia. Mercati molto importanti per l'export di vino italiano che a luglio ha sfiorato i 4 miliardi di euro, grazie all'aumento delle spedizioni, rispetto allo stesso periodo del 2020, del 6% in quantità e del 15% in valore (elaborazioni di Ismea e Unione

Italiana Vini su dati Istat). Dato che rende sempre più a portata di mano il traguardo dei 7 miliardi di valore dell'export di vino italiano auspicati a fine anno. In particolare, il Regno Unito è una delle destinazioni più importanti per le bollicine made in Italy, anche se la Brexit sta rendendo meno facile il cammino Oltremarica, tant'è che sono arretrate del 6% in volume restando, tuttavia, stabili in valore.

La bella notizia circa l'export è che sono aumentati i valori medi grazie a una domanda orientata

SARTIERI 1931

Première e Allure, equilibrio e struttura

È nata alla fine del 2020, ma alle spalle vanta oltre cento anni di esperienza. Le radici di Sartieri 1931 partono, infatti, agli inizi del 1900 grazie all'impegno di due famiglie omonime di Borgoratto Mormorolo, nell'Oltrepò Pavese: i Saviotti. Il 1931 è l'anno di nascita di Vitale Perucchini, zio dell'attuale titolare Enrica Saviotti, tornato in Oltrepò negli anni 2000 dove ha contribuito allo sviluppo della nuova azienda. L'*Atelier del vino in Oltrepò Pavese* è il claim che contraddistingue Sartieri 1931 che vuole legare la produzione ai concetti chiave dell'artigianalità. L'azienda presenta una gamma di dieci etichette che nascono da vinificazioni in purezza e sono testimoni dell'eccellenza del terroir nel quale sono coltivate le vigne di famiglia (in tutto 40 ettari di cui 20 vitati), localizzate nel cuore dell'Oltrepò, a Borgoratto Mormorolo, in località Cà del Sarto. Vanto dell'azienda sono i due spumanti brut metodo Classico prodotti con uve pinot nero in purezza: Première, dal nome della sarta di haute couture, e Allure, un affascinante rosé, entrambi con 6 grammi di zucchero per litro. Première ha colore brillante dai riflessi dorati e un perlage fine e persistente; il bouquet è ampio, si apre con note floreali e fruttate di pesca bianca e agrumi che si combinano armonicamente con sentori di pepe verde e miele di acacia. L'affinamento in bottiglia di 36 mesi regala al naso il tipico aroma di boulangerie e lo rende, al palato, un vino croccante, fresco, verticale e sapido; è uno spumante dal grande equilibrio, raffinato e armonico che si conclude in bocca con note di frutti selvatici. Piacevole ed elegante, Allure è caratterizzato da una grande personalità e da una struttura inconfondibili. Il naso è floreale, fruttato e rivela note di ciliegia e fragolina di bosco; si chiude con una nota croccante che regala una bella complessità aromatica. La bocca prolunga il naso offrendo sapori delicati e cremosi di frutti di bosco impreziositi da un'effervescenza di grande delicatezza e persistenza. Il pinot nero vinificato in purezza gli dona un'importante struttura. Entrambi questi spumanti sono perfetti da aperitivo, ma anche ideali per accompagnare zuppe, vellutate, cene di pesce e piatti vegetariani.





verso vini a Denominazione di origine, a più elevato valore aggiunto, che sono cresciuti del 17% e tra di essi gli spumanti sono stati i più performanti segnando un +27% contro il +15% dei vini fermi. In tutti i quattro mercati di lingua inglese citati, nel 2021 si è verificato un cambiamento delle tipologie di consumatori di bollicine. Coloro che hanno un'età superiore ai 55 anni hanno cominciato ad allontanarsi dai consumi di spumante nel 2016 e se ne bevono lo fanno più raramente. La tendenza è stata

accelerata dalla pandemia a causa dell'impossibilità di socializzare, a causa delle chiusure dei locali e per le mancate occasioni di festa e di vacanza. Di contro, i protagonisti della crescita della categoria negli ultimi anni e la ripresa negli ultimi 12 mesi si deve principalmente ai Millennials e alla Gen-Z, in prevalenza di genere maschile. Si tratta di adulti di età inferiore ai 45 anni che abitano nei centri urbani che frequentano abitualmente locali fuori casa rispetto ai consumatori più anziani, con disponibilità ▶

Ormai le bollicine sono protagoniste di aperitivi o di situazioni più normali che non siano una celebrazione. E i consumatori sono sempre di più giovani che le gustano più di frequente e le preferiscono a birra e distillati. Sopra, le vigne di Tenuta del Buonamico a Montecarlo (Lu)

TENUTA DEL BUONAMICO

Spumanti Particolare, eleganti e complessi

La storia delle bollicine alla Tenuta del Buonamico, a Montecarlo (Lu), prende il via nel 2010 quando si decise di iniziare una sperimentazione con 2 mila bottiglie di spumante metodo Charmat prodotte da uve a bacca nera vinificate in bianco, per l'esattezza sangiovese e syrah, vitigni utilizzati anche per il rosato in versione ferma. La famiglia Fontana era infatti convinta che le uve prodotte nella tenuta fossero adatte alla produzione di spumante e potessero dare prodotti eccellenti in una zona come Montecarlo famosa per i suoi vini bianchi. L'esperienza ebbe successo e da quel momento si stabilì che lo Spumante Particolare sarebbe diventato un prodotto importante della linea dei vini. Nel tempo la linea di Spumanti Particolare si è declinata in cinque etichette, tutte davvero "particolari" anche perché prodotte con uve differenti. Al Particolare Rosé, dal colore rosa tenue, profumo fragrante e fruttato, con sentori iniziali di rosa canina, seguiti da quelli di amarena, lampone e fragola, con una freschezza gustativa complessa a cui contrappone una spiccata acidità che gli conferisce ottima bevibilità, si accostano il Particolare Brut, che nasce da uve pinot bianco, sémillon e trebbiano, e lo Spumante Particolare Brut Inedito: un'unica spumantizzazione all'anno da sole uve di pinot bianco di diverse annate. Un omaggio al Vasario, il vino fermo top di gamma della Tenuta, anch'esso prodotto da pinot bianco in purezza. Particolare Brut Inedito ha colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumi molto intensi di frutta gialla, soprattutto mela e pesca; al gusto risulta strutturato e complesso; con un tenore zuccherino inferiore ai 3 grammi per litro è definibile "Nature". Questa etichetta si declina anche nella versione Rosé, da uve sangiovese e syrah: pure Particolare Brut Rosé Inedito nasce da un blend di vecchie annate. Entrambe le etichette, per una parte del vino, svolgono la fermentazione malolattica in tonneau per circa sette mesi, una lavorazione che li arricchisce. Sono tutti spumanti molto eleganti, anche grazie al perlage fine e persistente. Completa la gamma lo Spumante Particolare Dolce prodotto con uve moscato in purezza, dall'ampio bouquet aromatico.





Nonostante fossero chiusi in casa assediati da notizie negative, gli italiani non si sono negati un calice di Prosecco, un vino che non ha subito contraccolpi per la pandemia. Prosecco Doc, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Doccg e Asolo Prosecco Doccg stanno cedendo quote di consumo domestico a favore del fuoricasa. Accanto, le vigne di Serena Wines nel cuore del Prosecco Doc

economiche normalmente destinate alla vita sociale che non sono state spese nei mesi di lockdown e, quindi, con una propensione a spendere di più per assaggiare spumanti di maggior qualità e fascia più alta di prezzo. Al contempo, le occasioni di consumo dello spumante di questa fascia sono cambiate. Le bollicine non sono più legate a occasioni speciali, ma si bevono più spesso e in situazioni, come dire, più comuni: a fine giornata come aperitivo, per accompagnare il pasto fuori casa e a casa per una gratificazione gustativa. Questo spostamento dalla generazione dei boomer a quelle più giovani e inurbate ne aumenta la frequenza come i volumi di consumo e penalizza i vini fermi e altre bevande.

In Italia tuttavia questa tendenza non è stata rilevata, quantomeno nella ristorazione. "Non mi pare che da noi ci siano cambiamenti in questo senso

-osserva Daniel Canzian- Le bollicine piacciono a tutti indipendentemente dall'età, anche se credo che un palato giovane sia più propenso a bere, come primo approccio al vino, uno spumante piuttosto che, ad esempio, un rosso. L'attenzione verso le bollicine in rosa c'è sempre stata, soprattutto per accompagnare tutto il pasto, essendo più strutturate rispetto ai Blanc de Blancs. Lo spostamento verso più bassi dosaggi di zucchero è ormai consolidato ed è, secondo me, la sintesi tra due tendenze che si sono verificate negli ultimi 5-10 anni. Da un lato la ricerca di vini più leggeri con una beva interessante, piacevole al palato, non per questo poco pregiati, a scapito di quelli più strutturati e corposi, e dall'altro per una gradevole maggiore mineralità. La conseguenza è che bollicine con dosaggi elevati di zucchero risultano antitetiche rispetto a vini con



SERENA WINES

Il profumato Prosecco Doc Rosé Brut Millesimato

Il brand Serena 1881 è l'ultimo nato in casa Serena Wines 1881, collocata nel cuore della regione del Prosecco, a due passi da Conegliano. Per festeggiare il 140esimo anniversario l'azienda ha voluto raccogliere in questo marchio i suoi valori fondanti: storia, famiglia, tradizione e qualità. Valori che si ritrovano anche nel Prosecco Doc Rosé Brut Millesimato prodotto secondo il metodo Charmat, uno spumante che ben si inserisce nel mercato della nuova tipologia di Prosecco Rosé Doc che sta ottenendo ottime risposte dai consumatori che ne colgono le straordinarie potenzialità. Il Prosecco Doc Rosé Brut Millesimato di Serena 1881 è prodotto con l'88% di uve glera e il 12% di pinot nero raccolte nelle province di Treviso, Padova, Pordenone e Venezia. I profumi freschi del glera si fondono all'eleganza del pinot nero dando vita a uno spumante dal colore rosa tenue e brillante. Dal perlage vivace e dalla spuma persistente, questo Rosé ha profumi di buona intensità con sentori floreali di fiori bianchi e rossi accompagnati da note fruttate come mela e pera e sentori di frutta rossa, come fragola e lampone. Al naso si avvertono anche profumi di melograno, cipria, confetto e fiori di ciliegio. Il gusto è fresco e al palato queste bollicine risultano gradevoli e armoniche. All'assaggio il vino è delicato, fresco e morbido. Il residuo zuccherino è di 9-11 grammi per litro. Perfetto come aperitivo, accompagna bene antipasti in genere e primi piatti leggeri di pesce.



questi profili. Il vino buono è quello che si beve con piacere e non dà pesantezza e ripercussioni il giorno dopo. Un segnale della maggior attenzione alla propria alimentazione”.

Probabilmente i fenomeni appaiono differenti a seconda dell'osservatorio da cui si guardano. Il punto di vista di un distributore come Meregalli, infatti, coglie in anticipo alcuni segnali di segno opposto che potrebbero tramutarsi in tendenza. “Abbiamo vissuto negli ultimi anni una crescita davvero importante dei pas dosé, oggi una tipologia consolidata, mentre è in crescita la domanda per prodotti più morbidi -commenta Corrado Mapelli- In questo periodo è difficile leggere esattamente i dati, in quanto le nostre abitudini di acquisto e di consumo durante la pandemia sono cambiate e di conseguenza le statistiche di vendita sono ancora influenzate dai

dati di questi ultimi mesi. Ecco che per il Prosecco Doc, per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e per l'Asolo Prosecco Docg risulta ancora oggi molto alta la percentuale di un consumo domestico, anche se con la riapertura dei ristoranti tale incidenza sta diminuendo a favore del fuoricasa”.

È indubbio che le vendite nei diversi canali si stiano riassetando su una “nuova normalità”. I dati della ricerca Iri per Vinitaly, presentati a ottobre a *Vinitaly Special Edition*, evidenziano la ripresa delle vendite nell'horeca e il persistere dell'abitudine di acquisto nella Gdo, dove nei primi 9 mesi 2021 le vendite sono aumentate del 2% a volume e del 9,7% a valore rispetto allo stesso periodo del 2020, sottolineando la tendenza all'acquisto di vini di fascia più alta, soprattutto di spumanti che crescono del 27,1% a fronte del 4,8% dei vini Doc.

F&B

Il Conegliano Valdobbiadene Docg ha chiuso il 2020 con lo stesso dato del 2019 e i risultati dei primi nove mesi del 2021 registrano un +16% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. In questi ultimi mesi, accanto alla ripresa dell'horeca, la Gdo conferma il proprio ruolo con un ulteriore aumento degli acquisti. Sopra, i vigneti di Villa Sandi a Crocetta del Montello (Tv)

VILLA SANDI

Aromaticità fresca e fruttata ne La Rivetta 120

Il nuovo Villa Sandi La Rivetta 120 prende il nome dai giorni di affinamento. Occorrono, infatti, quattro mesi per ottenere questo elegante e complesso Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra brut che s'ispira allo stile del Cartizze La Rivetta, un nome che è garanzia del rispetto di identità territoriale e tipicità varietale. Le uve provengono da vigneti lavorati con estrema cura, come è nella filosofia della famiglia Moretti Polegato, sulle colline del Valdobbiadene con un'esposizione particolarmente felice, su terreni calcarei misti a marna e in alcuni casi anche calcareo-argillosi. La resa in vigna è ridotta e solo i migliori grappoli arrivano in cantina dopo un'attenta selezione. Dopo che le uve intere sono introdotte nella pressa pneumatica il mosto, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata con l'aggiunta di lieviti selezionati da Villa Sandi. Qui si svolge la fermentazione a una temperatura di 15-16°C, che esalta tutti i profumi della vendemmia; l'imbottigliamento avviene solo dopo 120 giorni di maturazione sulle fecce nobili. Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Brut La Rivetta 120 ha un colore giallo paglierino brillante con marcati riflessi verdognoli e una bollicina fine e delicata; al naso ricorda sentori di mela granny smith, fiori di glicine e acacia; al gusto risulta fresco e fragrante con un ritorno aromatico particolarmente fruttato. Ottimo come aperitivo, si abbina bene a tutto pasto.

