

BOLLICINE MON AMOUR

Sexy come una bionda da capogiro, complete come una donna dopo i trent'anni. Ecco le bollicine made in Italy che fanno girare la testa ai vip come a tutti noi e che si fanno bere ormai a tutto pasto

Di Francesca Negri



Ne bevete un sorso e una delle cose che potrebbero venirvi più facilmente in mente è una bella donna, sinuosa ed elegante, con una cascata di riccioli biondi. Lei non è altro che le bollicine italiane, che siano i metodo classico della Franciacorta o del TrentoDoc, gli charmant (e pochissimi metodo classico) dell'astigiano oppure il famoso Prosecco, che spopola in patria come all'estero. Le bollicine che mettono d'accordo tutte le grandi guide enologiche italiane (Gambero Rosso, Ais-Bibenda, L'Espresso, Veronelli e Slow Wine), invece, sono

quelle del Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, TrentoDoc di gran classe abituato a stare sulle tavole dei famosi, che siano capi di stato o star di Hollywood. Ma loro, i famosi, di che bollicine sono? Lo stilista Gianfranco Ferrè, lo aveva dichiarato più volte, predilige i vini dolci, i moscati in particolare. Il suo preferito è quello d'Asti prodotto da Dogliotti, ottenuto dalla rifermentazione in autoclave con i soli zuccheri naturali dell'uva, in modo da conservarne la fragranza e la dolcezza. Nel caveau milanese di Mariuccia Mandelli in arte Krizia, invece, a fianco

“La costituzione della Fondazione - racconta Luca Giavi, Presidente Forum Spumanti d'Italia - dovrebbe consentire l'istituzione di un nuovo Osservatorio Socio Economico degli Spumanti italiani che, sulla scorta delle esperienze maturate nelle precedenti esperienze, dovrà divenire, così come sollecitato da più parti, una struttura per la rilevazione e l'analisi dell'andamento dei fenomeni economici e sociali del settore spumantistico.”



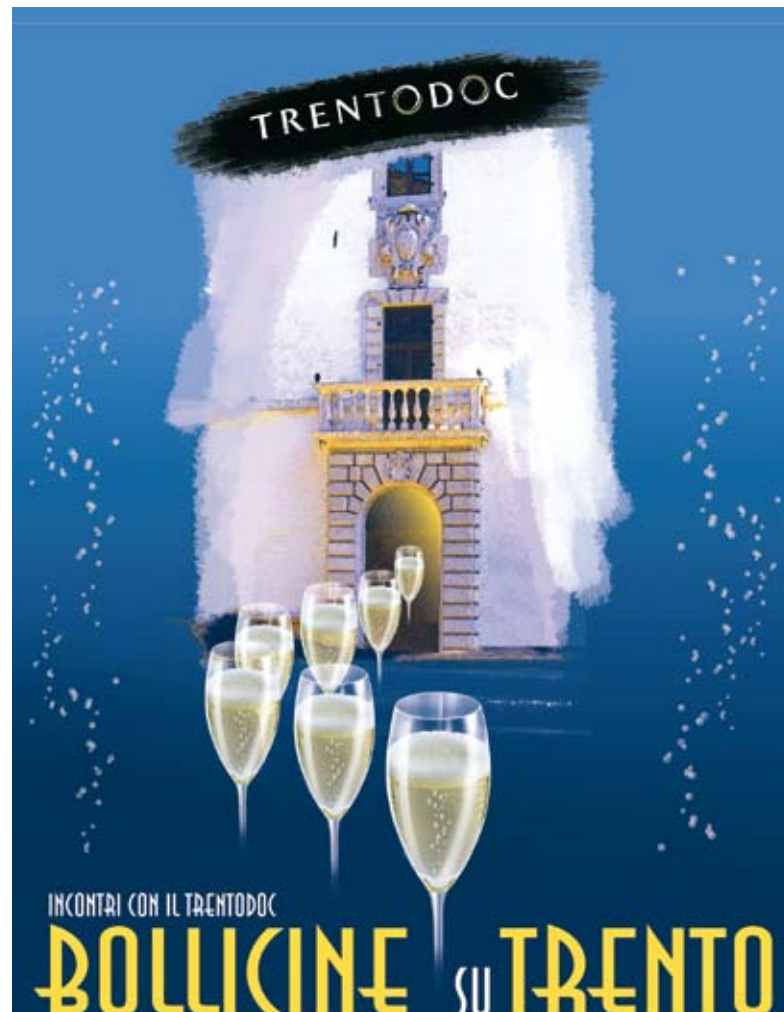
FORUM SPUMANTI D'ITALIA

Dal 1964 il Comune di Valdobbiadene è attivo a livello nazionale nella promozione e nella valorizzazione del sistema spumantistico italiano, prima con la "Mostra nazionale degli spumanti" e, dal 2004, con il Forum Spumanti d'Italia vuole rappresentare un tavolo permanente di incontro e di confronto della spumantistica italiana. Un soggetto capace di porsi come interlocutore terzo rispetto agli stakeholders che, a diverso titolo, operano in questo segmento vitale dell'enologia italiana, allo scopo di promuovere un'efficace attività di ricerca e analisi socio-economica, di formazione, di informazione e comunicazione, in collaborazione con i players che ne condividono la mission.

PROSECCO SEMPRE PIÙ INTERNAZIONALE

Dal 2003 al 2009 la produzione totale del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg è passata da 39,5 milioni di bottiglie a 60,8 milioni, segnando un aumento del 54,1%, cioè il 9% annuo, soprattutto sui mercati internazionali. Questi e molti altri dati saranno oggetto di un convegno che si terrà l'11 dicembre a Villa Brandolini di Solighetto di Pieve di Soligo (Tv). «Se prima esportavamo 10 milioni di bottiglie oggi ne esportiamo 20 milioni: per il 75% vanno in Europa, per il 25% in 50 nazioni di tutto il mondo», spiega il direttore del Consorzio, Giancarlo Vettorello. I motivi del successo? «La piacevole leggerezza delle nostre bollicine - prosegue Vettorello - ha intercettato uno stile internazionale di vita, quello di chi vuole concedersi una buona cena e un buon vino almeno due volte la settimana, senza spendere cifre esorbitanti, ma avendo comunque qualità. Uno stile di vita italiano che comunica piacere, quotidianità e raffinatezza. Nel tempo, con l'evoluzione di gusti e costumi, si è capito che il bere leggero e piacevole non è una cosa banale e che il nostro Prosecco ne è l'emblema. Piacevolezza, sobrietà, made in Italy: è questo che rappresenta un calice del nostro vino, in Italia come a New York». Tanto che il termine "prosecco" è entrato a far parte dei vocabolari americani come parola straniera di uso comune: «Dimostrazione più grande della popolarità del nostro vino non poteva esserci».

Nella foto a destra: Luca Gardini campione del mondo dei sommelier.



Tutelare la qualità, l'origine, il metodo e la diffusione dello spumante di sicura origine trentina sono le ragioni che hanno portato, nel 1984, alla creazione del marchio Trento Doc.

BOLLICINE A TUTTO TONDO

Le bollicine italiane stanno cercando di scrollarsi di dosso il ruolo di invitate speciali di feste, Natale e Capodanno, perché in tavola ci vogliono stare tutto l'anno e accompagnarvi durante tutto il pasto. Non a caso, proprio per affermare la versatilità dello champagne made in Italy, Cinzano ha appena lanciato una pubblicazione che si chiama "100% Bollicine" e che propone di abbinare le etichette della maison piemontese a cento ricette che vanno dall'antipasto al dolce. E non è un caso nemmeno che Poste Italiane lo scorso 5 novembre abbia emesso un francobollo della serie tematica "Made in Italy" dedicato alla Guido Berlucchi & C. Spa, la storica azienda di Borgonato in Franciacorta cui si deve la creazione, grazie all'intuito del patron Franco Ziliani, del primo metodo classico del territorio bresciano.



La coppia Angelina Jolie e Brad Pitt, ha speso 32 milioni di euro per poter avere casa in quella Valpolicella che sforna il loro amato Amarone.

«Nel tempo, con l'evoluzione di gusti e costumi, si è capito che il bere leggero e piacevole non è una cosa banale e che il nostro Prosecco ne è l'emblema.»

degli champagne Krug Rosé e Dom Perignon c'è anche il suo Krizia Brut, spumante metodo champenoise. La giovane Benedetta Valanzano, attrice che quest'anno si è piazzata quarta nel programma di Milly Carlucci "Ballando con le stelle" in coppia con il bel Dima Pakhomov, è una fedelissima delle bollicine venete: «Ordino quasi sempre un Prosecco o un Cartizze», racconta. Magari un Valdobbiadene Docg Dry Cartizze Le Colture, cavallo di battaglia dell'azienda di Santo Stefano di Valdobbiadene (Tv). Appena insignito del titolo di campione del mondo dei sommelier, il neanche trent'enne Luca Gardini non ha dubbi: «In ordine di preferenza: TrentoDoc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1993, Franciacorta Secolo Novo 2005 Le Marchesine,



Franciacorta Brut Cabochon 2005 Monte Rossa e il Valdobbiadene Cartizze Bellusi». Edoardo Raspelli, famoso critico gastronomico e ancor più noto conduttore di Melaverde, il programma campione di share della domenica di Rete4, va sul sicuro: «Franciacorta Riserva Anna Maria Clementi di Ca' del Bosco, TrentoDoc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore e Franciacorta Gran Cuvèè Bellavista». Poi c'è chi, come la coppia Angelina Jolie e Brad Pitt, ha speso 32 milioni di euro per poter avere casa in quella Valpolicella che sforna il loro amato Amarone: non si tratta di bollicine, ma è comunque sempre una gran bella dichiarazione d'amore per il vino made in Italy.