

DEGUSTAZIONI

G

La Gazzetta dello Sport

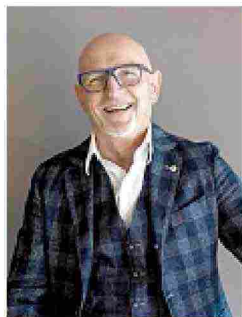
Il vino A TAVOLA E NELLO SPORT CHE SUCCESSO LE BOLLICINE



In un tempo difficile per il vino italiano - tra export in difficoltà, aumento delle giacenze in cantina e consumi interni in calo - fanno eccezione le bollicine: nel 2025, i nostri spumanti hanno superato la soglia fortemente simbolica di un miliardo di bottiglie, prodotte e commercializzate, con una crescita dell'1,8% su un anno. A tirare la volata non può che essere il Prosecco Doc, ora più che mai leader mondiale del settore con quasi 670 milioni di bottiglie, un valore di 3,6 miliardi di euro e un export che vale l'80% sul totale prodotto. «Noi arriviamo al 95% della nostra produzione che si attesta sui cinque milioni di bottiglie» dice Settimo Pizzolato, presidente della Cantina Pizzolato a Villorba, nel cuore della Doc. Sono cinque generazioni di storia e tradizioni, un lungo impegno nella produzione biologica fin dagli Anni 80 («il che mi rende molto orgoglioso perché va in direzione della salute delle persone e del rispetto del territorio» sottolinea) difendendo sia la genuinità del vino che l'alta qualità delle uve, la cui certificazione è arrivata già nel 1991. «Il Prosecco è piacevolezza, condivisione, leggerezza: vedo che in ogni angolo d'Italia si spumantizza il vino ma credo che la nostra sia la bollicina per tutti, perfetta all'ora dell'aperitivo». Più a ovest, nella ricca Franciacorta, non si guarda più lo Champagne come irraggiungibile perché la Docg bre-

In tempi difficili per il settore, gli spumanti vanno in controtendenza, con oltre un miliardo di bottiglie prodotte nel 2025. Dal Prosecco al Franciacorta, al Trento Doc, il fascino di un prodotto che da sempre si abbina ai grandi eventi, come il Giro e la F1

di Maurizio Bertera



sciata è diventata internazionale, alzando il livello tecnico, grazie a cantine prestigiose come Ca' del Bosco. Il suo fondatore e presidente Maurizio Zanella, uno dei padri nobili del Franciacorta, non ha dubbi sul tema «Il percorso fatto da noi in soli 30 anni di Docg è stato fenomenale: da meno di un milione di bottiglie siamo arrivati a produrne ben 20 milioni, con un valore unitario altissimo per l'Italia: nessuno ha fatto così bene in poco tempo e i francesi hanno imparato finalmente a rispettarci. Abbiamo dimostrato che i nostri vini sono l'alternativa di qualità a un prodotto con 300 anni di



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



A sinistra, Roberta Ceretto e Giuseppe Blengini che guidano Tenuta Monsignore, nuovo gioiello dell'Alta Langa, a Vicoforte. Qui a fianco Maurizio Zanella fondatore e presidente di Cà del Bosco in Franciacorta. In basso da sinistra Settimo Pizzolato, presidente di Cantina Pizzolato a Villorba, e la famiglia Lunelli al timone di Cantine Ferrari, simbolo del Trentodoc con Alessandro, Marcello, Matteo e Camilla.

Massimo Raugi dal 2017 è direttore di Villa Crespi, il Tre Stelle Michelin a Orta San Giulio.



storia e una quantità pazzesca sul mercato» sostiene. Il grande (e stimato) rivale della Franciacorta è il Trentodoc che ha la punta di diamante nella Cantine Ferrari, sempre vicine allo sport di vertice: per tre anni è stato lo spumante ufficiale della Formula 1 ed è official partner della Juventus. «Trentodoc non ha niente da invidiare a nessuno in Italia. In ogni caso bisogna fare sempre meglio, scordando di puntare solo sul numero di bottiglie. Siamo un territorio di montagna perciò dobbiamo lavorare per essere sempre di più una nicchia di eccellenza» ricorda Matteo Lunelli, presidente e amministratore delegato della cantina di Trento, che nel 2025 ha prodotto circa cinque milioni di bottiglie.

RIVOLUZIONE NELLE LANGHE

È tempo di bollicine anche in Alta Langa, zona vinicola di Cunco. Qui Roberta Ceretto, con il marito e architetto Giuseppe Blengini ha deciso di aprire Tenuta Monsignore. Roberta porta uno dei cognomi più importanti dell'enologia italiana: padre Bruno e zio Marcello hanno elevato la cantina di famiglia a un milione di bottiglie l'anno tra il Blangé - bianco "rivoluzionario" in un territorio ritenuto vocato solo ai vini rossi - e i raffinati Barolo Docg e Barbaresco Docg. Presidente e responsabile della comunicazione della cantina di Alba, ha scelto una collinetta a Vicoforte, 20 minuti dalle montagne e a un'ora dal mar Ligure, per creare il proprio vino. «Avevamo pensato anche al Dogliani, perché siamo in terra di Dolcetto ma poi siamo arrivati all'idea di creare un Metodo Classico». Il posto è unico, al confine più estremo della denominazione. «Siamo quasi marittimi, ma pure montani. Oggi la produzione è arrivata a circa 100 mila bottiglie di Monsignore, non poche ma siamo solo agli inizi. Con la vendemmia 2021 eravamo fermi a 20 mila - racconta la Ceretto - L'ambizione? Se sente parlare mio padre, in futuro vede tre milioni di bottiglie, invece andiamo con calma». Giusto, giustissimo. **G**

L'ESPERTO «IL MIO GIRO D'ITALIA DEL PERLAGE»

Massimo Raugi, 46 anni torinese e grande tifoso bianconero, è la persona a cui Antonino Cannavacciuolo ha affidato Villa Crespi - nel senso che è direttore del Tre Stelle Michelin e responsabile della splendida cantina - ma non ha perso le doti di un grande "regista di sala" con una conoscenza infinita del vino, maturata in passaggi importanti prima di approdare a Orta San Giulio. L'uomo giusto per un piacevole giro d'Italia delle bollicine «che per me sono il modo migliore per accompagnare un aperitivo di sfizi o piattini, mentre per un'esperienza a tutto pasto sono decisamente meglio i millesimati» sottolinea. A lui la parola. «L'Alta Langa per i piemontesi è casa: un Metodo Classico

rigoroso, elegante, montano che mi ricorda una cronoscalata. Da provare con un vitello tonnato o le classiche acciughe al verde. Il Franciacorta è il simbolo delle nostre bollicine, per struttura guarda allo Champagne, come fosse il Tour; perfetto per il Grana Padano o i casoncelli. La capacità di invecchiare e l'acidità di base sono il plus del Trentodoc che sta benissimo con un assaggio di trota salmonata. Invece il Lambrusco, freddo e quasi ghiacciato, è perfetto per due fette di salame e della mortadella: lo vedo come una divertente volata in gruppo. Mentre il Prosecco è convivialità pura, l'aperitivo classico. Mi piace citare anche il Verdicchio marchigiano in versione spumantizzata e che ha una grande versatilità come l'Etna Doc che sorprende vinificato Metodo Classico, senza perdere la sua sicilianità».

LA NOSTRA SELEZIONE DI SPUMANTI



Athesis Brut

Un grande Metodo Classico firmato Kettmeir.



Berlucchi '61 rosé

70% di Pinot Nero per la griffe di Borgonato.



Bellavista Alma rosé

L'Assemblage 2 della maison franciacortina.



Ferrari perlé 2019

Solo Chardonnay per un raffinato Trentodoc.



Ca' del Bosco Cuvee Prestige

L'Edizione 48 di un classico Franciacorta Docg.



Pizzolato Prosecco doc

La versione Brut dell'originale linea M-Use.