





L'APPUNTAMENTO

DI STEFANO D'AUGÈ
FOTO DI ENRICO BITURSI

Il lancio della ventiquattresima edizione della guida *Sparkle*, rinnovata nel look e nei contenuti, ha portato a Roma, il 29 novembre scorso, il meglio della produzione spumantistica nazionale, in una *kermesse* che, unica nel suo genere, in diciassette anni di vita ha saputo valorizzare il vino italiano con le bollicine sottili. Le prime due edizioni degli anni Duemila registrarono, da parte dei produttori, una grande voglia a partecipare e, lato pubblico, la presenza importante di addetti ai lavori e di appassionati, provenienti principalmente dall'ambiente dei corsi ufficiali per sommelier, senza intercettare il mondo degli *under* trenta. Il cambiamento decisivo nel 2011, quando l'interesse per il vino spumante secco italiano è esploso e la manifestazione ha cominciato a registrare oltre duemila presenze in poche ore. Il mondo giovanile era però poco presente. Gli ultimi quindici anni sono stati testimoni di un continuo **abbassamento dell'età media** dei partecipanti che oggi è decisamente più vicina ai trenta anni, grazie anche alla presenza dei ventenni, sempre più interessati. Nella storia del vino italiano di qualità non si è mai registrato un tale coinvolgimento nel mondo giovanile, oggi ingiustamente accusato di preferire altre bevande. La continua riduzione dei consumi che stiamo vivendo è da cercare nel totale cambiamento delle abitudini domestiche, il vino una volta era sempre presente sulle tavole delle famiglie, oggi solo nelle occasioni.

L'ultima edizione dello **SparkleDay** ha quindi goduto dell'entusiasmo di moltissimi giovani intenti ad ➔



SPARKLEDAY I

approfondire un prodotto che ormai hanno scoperto, quasi sempre partendo dai cocktail per approdare alle bollicine in purezza. Probabilmente l'interesse del mondo giovanile per il vino spumante secco sta dando un contributo non trascurabile a consentire alla tipologia di fronteggiare la crisi generale dei consumi con minori contraccolpi rispetto a quanto avviene per i vini fermi. Il loro sorriso contagioso, nelle sale del Westin Excelsior Hotel di Roma, è stata un'iniezione di fiducia per i tanti produttori presente e per gli addetti del settore commerciale; un rasserenante viatico al mese dell'anno che ancora registra i maggiori consumi di bollicine, anche se la destagionalizzazione è ormai un fatto. Non solo, la cospicua presenza di rappresentanti del mondo della ristorazione, di giornalisti e le *troupe* televisive di Rai 2 e Canale 5 hanno contribuito non poco ad alimentare una sensazione di gioia condivisa.

La ricchissima manifestazione di lancio di **Sparkle 2026** si è aperta al mattino, con la presentazione di **Forvecardo**, il caglio di origine vegetale sviluppato dall'Università degli Studi della Tuscia: si tratta di una vera rivoluzione nel mondo del formaggio a beneficio di una qualità riproducibile e di un mercato vegetariano sempre più affermato. È stata poi la volta della protagonista della giornata, la guida **Sparkle 2026**, la cui edizione cartacea si è completamente rinnovata nel contenuto e nella grafica per celebrare il meglio della produzione nazionale, i **150 Best Sparkles**, mentre *on-line* sono raccontati i circa mille vini selezionati quest'anno dal nostro panel lungo tutto lo Stivale. Il club dei migliori evidentemente comprende le **92 etichette** a cui abbiamo attribuito le **5 sfere** e che abbiamo celebrato durante la premiazione.

Vino dell'emozione di **Sparkle 2026**, ventiduesima edizione di questo particolare riconoscimento, è stato attribuito al **Trento Riserva R Brut 2017** della **Cantina Rotaliana**. La nostra redazione ha poi voluto assegnare il premio speciale **King's Eccellenza e Tradizione** alla realtà piemontese **Giulio Cocchi** per la sua volontà di rispettare la *mission* originale dell'azienda risalente al 1891 con un posizionamento focalizzato sull'alta qualità.

Contemporaneamente all'apertura dei banchi di assaggio, una sala è stata dedicata a un'interessante **masterclass** sull'**Alta Langa Docg**, condotta dal curatore di *Sparkle* con **Giovanni Minetti**, presidente del Consorzio Alta Langa. Il **walk around tasting** ha quest'anno contato sessantasei aziende per oltre duecentoventi etichette in degustazione. Presente, ancora una volta, una selezione di oli extravergini curata da **Olives Road**. Come di consueto la squadra di "Cucina & Vini", che ha reso possibile la realizzazione della guida e dell'evento ha goduto del supporto dei sommelier della **Fisar Roma e Castelli Romani** e dei ragazzi dell'istituto alberghiero **Buonarroti di Fiuggi**. A sostenere la manifestazione ancora una volta **Diam Bouchage**, leader nei tappi tecnici in sughero, **King's**, storico salumificio del veronese, classe 1907, presente anche con le sue prelibatezze, **MemoryBox**, *start up* toscana che trasforma i tappi di bottiglia in ricordi di *design* personalizzabili, e **Vita-vigor**, azienda storica di Milano nata nel 1958, specializzata in grissini e prodotti da forno.

Gli echi dell'ultimo **SparkleDay** sono ancora vividi e noi stiamo già pensando alla venticinquesima edizione della nostra guida *Sparkle* che presenteremo il prossimo 28 novembre. **CV**





I L'APPUNTAMENTO



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

CUCINA VINI 9

SPARKLEDAY |

LE PREMIAZIONI



1. Da sinistra, Marco Meli di Memory Box con Andrea Assanelli di Antica Fratta premiato da Stefano D'Augé
2. Francesco Ziliani di Guido Berlucchi con Rossella Gargiulo
3. Laura Bosio dell'azienda Bosio con Antonio Marciandò
4. Luca Cinacchi di Ca' del Bosco, al centro, premiato da Rossella Gargiulo e Andrea Mariani

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



- 5 Matteo Gatti di Ferghettina, a sinistra, premiato da Alessandra Marzolini
- 6 Domenico Di Cesare de I Barisèi
- 7 Marcello Lamberti di Marzaghe premiato da Valentina Venturato
- 8 Marta Poli di Mirabella premiata da Francesca Zaccarelli, a sinistra
- 9 Matteo Carreri di Muratori
- 10 Eleonora Bianchi di Terre d'Aenor premiata da Fabio De Raffaele
- 11 Roberta Bianchi di Villa Franciacorta
- 12 Cristian Baratti di Vigna Dorata



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



- 1 Silvia Uberti, di Uberti, con la figlia Mia
- 2 Alessandro Delle Fratte di Bera
- 3 Fausta Ammirati di Fontanafredda premiata da Raffaella Pisacane, a destra
- 4 Orlando Pecchennino, di Pecchennino
- 5 Roberto Bava di Giulio Cocchi, con Claudio Dell'Uomo di Kings, a sinistra, e Francesco D'Agostino
- 6 Giovanni Minetti di Tenuta Caretta
- 7 Marco Esti e Rosa Capece di Vigne del Patrimonio
- 8 Stefano Grilli di La Palazzola
- 9 Daniele Di Pillo di Di Sipio

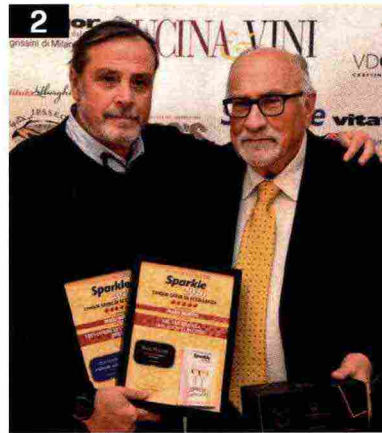


- 1 Gianfranco Fino
- 2 Antonio Chiavaroli di Marramiero
- 3 Daniele Rapini di d'Arapi
- 4 Philipp Zublasig di Cantina Sankt Pauls
premiato da Mika Takizawa
- 5 Walter Webber di Cantina Aldeno
- 6 Leonardo Pilati di Cantina Rotaliana
- 7 Manuel Paglioni di Cembra Cantina di
Montagna
- 8 Andrea Buccella di Cesarini Sforza
- 9 Antonio Di Caprio di Ferrari Trento
- 10 Alfio Garzetti di Mas dei Chini

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

SPARKLEDAY I



- 1 Carlo Moser, di Moser
- 2 Domenico Di Cesare di Maso Martis
- 3 Pasquale Pace di Metius
- 4 Sabina Pellegrini di Villa Corniola
- 5 Elisa Piazza di Sorelle Bronca, con i figli Leonardo e Michelangelo
- 6 Massimiliano Pellegrini di Le Manzane
- 7 Maurizio Favre di Malibràn
- 8 Marco Zambardo di Villa Sandi
- 9 Giuliano Pozzobon di Commendator Pozzobon Rosalio
- 10 Fabrizio Adami di Adami

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



- 1 Luciano Rebuli di La Tordera
- 2 Veronica Ruggeri di Le Colture
- 3 Fabrizio Adami di Adami
- 4 Mirco Balliana di Andreola
- 5 Isacco Curtarello di Borgoluce
- 6 Marco Tessadri di BiancaVigna
- 7 Elvira Bortolomiel di Bortolomiel
- 8 Paolo De Bortoli di Col Vettoraz
- 9 Susanna Granati di Monsupello
- 10 Stefano Calatroni di Calatroni

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

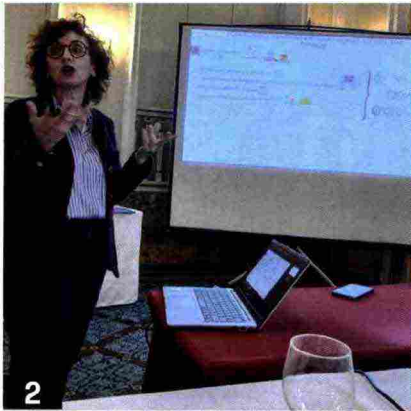
SPARKLEDAY I



1

LA MASTERCLASS

- 1 Tutti i produttori premiati
- 2 Katia Liburdi, professoressa associata dell'Università della Tuscia durante la presentazione di Forvecardo
- 3 Rosa Capece durante la presentazione di Forvecardo
- 4 Un momento della *masterclass* sull'Alta Langa Docg



2



3



4

L'APPUNTAMENTO

GLI ESPOSITORI



- 1 I prodotti di King's
- 2 La Bottega dell'Olive Ascolana
- 3 Il desk di King's
- 4 Il desk di Memory Box
- 5 Diam Mytik
- 6 Una Memory Box

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572