

Sangiovese e nebbiolo spumantizzati, a Wine&Siena un viaggio tra le bollicine italiane tra classici e inaspettati

30 Gennaio 2024

di Redazione



SIENA – Un viaggio nelle bollicine italiane, nei due principali territori vocati, e poi due sorprese in una masterclass a Wine&Siena, lo spinoff di Merano Wine Festival, condotta da **Paolo Cepollaro**, delegato della Fondazione italiana sommelier (Fis) Siena.

Insieme a Oltrepò Pavese e Franciacorta, infatti, all'assaggio un nebbiolo in purezza spumantizzato, prodotto in provincia di Alessandria, area celebre per grandi rossi, "realizzato con metodo solera, quindi qualcosa di molto particolare", e un nobile di Montepulciano metodo classico, "quasi totalmente sangiovese da una vecchia vigna che supera i sessant'anni all'interno della quale, probabilmente, ci sono quindi anche canaiolo, mammolo, colorino, cioè le uve caratteristiche della zona".

Due prodotti che, ha fatto osservare Cepollaro, danno la possibilità di apprezzare come "diversamente da quello che accadeva trenta o quarant'anni fa, quando si usava

spumantizzare scopiazzando qualche prodotto straniero nella convinzione che la bollicina rendesse buona qualsiasi cosa, oggi fortunatamente siamo arrivati a costruire prima di tutto dei grandi vini, che poi vengono spumantizzati”.

Insieme ai due spumanti di Toscana e Piemonte, poi, le bollicine italiane dei territori che per antonomasia vengono associati alle bollicine: Franciacorta e Oltrepò Pavese.

In degustazione Arcadia Franciacorta Brut di Lantieri, Dom Riserva Franciacorta Dosaggio zero Docg di Mirabella, Nature Pinot nero metodo classico pas dosè di Monsupello, Montemercurio metodo classico dosaggio zero millesimato di Montemercurio, Astra 2019 spumante metodo classico di Uvamatris, Collezione 2008 La Versa Oltrepò Pavese docg metodo classico brut di Terre d’Oltrepò.

“La cantina nasce nel 1979, il pinot bianco è la nostra chiave di interpretazione del territorio e la chiave distintiva del nostro stile”, ha spiegato **Marta Poli**, responsabile commerciale estero dell’azienda agricola Mirabella di Rodengo Saiano (Brescia). “Questo vitigno è per noi uno strumento essenziale, in grado di far fronte alle nuove sfide che ci pongono i cambiamenti climatici perché è l’uva più performante nell’ottica di mantenere l’acidità nei lunghi periodi senza perdere la tipicità, ma continuando a interpretare il terroir”.

“Negli ultimi due anni abbiamo avuto delle vendemmie molto calde con delle rese minori”, ha aggiunto **Federico Fermini**, enologo dell’azienda agricola Monsupello di Torricella Verzate (Pavia), “non siamo un’azienda biologica ma attuiamo piani biologici, quindi con interventi in vigna, soprattutto, e in cantina cerchiamo di adattarci”.

“Ci troviamo nel Monferrato casalese, quindi colline molto dolci a circa 300 metri sul livello del mare, e stiamo già adottando delle precauzioni per combattere il caldo sempre più anomalo. Ad esempio non defogliamo più, stiamo cercando terreni più freschi e ventilati e stiamo sperimentando compost vegetali per andare a sviluppare la resistenza della pianta”, ha detto dal canto suo **Gabriele Ronchi**, terza generazione della cantina Uvamatris a Sala Monferrato (Alessandria). “Il mercato delle bollicine è cresciuto molto, anche grazie alle abitudini di consumo che sono cambiate. Abbiamo provato a spumantizzare il nebbiolo e ci sta dando grandi soddisfazioni”.

“Il 2024 sarà per noi l’anno delle novità, tra cui un pas dosè, un blanc de blancs, un pinot nero fermo barricato e avremo nuovi prodotti anche sulla linea degli charmat”, ha anticipato infine **Pier Paolo Ferrucci** di Terre d’Oltrepò, colosso di cui fanno parte alcune delle più grandi cantine dell’Oltrepò Pavese tra cui **La Versa**.