

5 Giugno 2023

RIVA DEL GARDA - “Negli ultimi anni il mondo della spumantizzazione è cresciuto in maniera molto importante e sta crescendo anche la tecnica. Chi produce spumante deve pensare di cambiare completamente la propria idea di enologia perché spumanti e vini fermi sono due mondi diversi. La qualità delle uve fino alla pressatura, ad esempio, è molto più importante rispetto ai vini fermi”.

Ne è convinto **Massimo Tripaldi**, vice presidente di Assoenologi, che insieme a **Mattia Vezzola**, enologo di chiara fama e produttore e **Sissi Baratella** ha condotto la masterclass “La Spumantistica di montagna” a **Spumantitalia**, l'evento organizzato da Bubble's Italia alla sua quinta edizione in corso a Riva del Garda (Trento).

“L'Italia è molto competitiva, lo sta dimostrando su tutti i mercati internazionali”, ha aggiunto. “Ha tantissimi territori che possono esprimere tanto anche sulle bollicine, ha molte varietà autoctone interessanti e che danno risultati importanti oltre a quelle internazionali”.

“Negli ultimi trent'anni l'Italia ha fatto passi da gigante cercando di avvicinarsi ai nostri cugini d'oltralpe per poi scoprire che sono più loro ad essersi avvicinati a noi”, ha fatto osservare Vezzola. “L'Italia ha fatto un lavoro di ricerca sul proprio territorio e sulle proprie origini: l'armonia, la digeribilità, la persistenza del gusto, la longevità sono prerogative che di solito avvengono al di qua delle Alpi”.

Chardonnay e Pinot nero restano i principi, ma Vezzola esprime apprezzamento per le qualità di molti vitigni autoctoni che si prestano alla spumantizzazione: “Alcune varietà sia dal punto di vista strutturale, sia della freschezza che dell'aromaticità hanno tutte le prerogative per essere spumantizzate”, dice. E aggiunge: “Trent'anni fa eravamo individualizzati come Moscato d'Asti, il Prosecco ha rotto gli argini della considerazione internazionale dell'effervescenza italiana. Su questo va inserito il contesto non della qualità, ma dell'originalità e del talento della viticoltura italiana che attraverso certi innesti potrebbe essere considerata adattissima ad essere spumantizzata, dando le variabili organolettiche e degustative ma anche di possibili abbinamenti con la nostra cucina”.