

SPUMANTI: ZAZZARA E MARRAMIERO A SPARKLEDAY



L'AQUILA - Sono le più vendute ma anche le più amate nel mondo e soprattutto rappresentano il meglio della produzione spumantistica nazionale. Sono le 300 etichette, tra cui le abruzzesi di **Fausto Zazzara** e Marramiero, che SparkleDay 2018 schiera a Roma il prossimo sabato 2 dicembre (Hotel Westin Excelsior - in via Vittorio Veneto 125), in occasione della decima edizione dell'appuntamento promosso dalla rivista *Cucina & Vini* e

aperto a tutti, esperti e appassionati.

Un grande banco d'assaggio, unico nel suo genere, che riunisce 70 aziende top provenienti da tutta la Penisola, compresi i principali distretti spumantistici del Belpaese e quelli emergenti, per celebrare questo autentico fenomeno del made in Italy enologico che solo sul fronte delle esportazioni nel 2016 ha registrato un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro per 450 milioni di bottiglie vendute.

Come di consueto, la kermesse si aprirà con la presentazione di Sparkle 2018, la guida edita da Cucina & Vini che da sedici anni fotografa il mondo degli spumanti secchi in Italia (sarà consegnata gratuitamente nel corso dell'evento, fino a esaurimento copie), e la premiazione delle ambite "5 Sfere".

"Anche quest'anno - afferma in una nota **Francesco D'Agostino**, direttore di *Cucina & Vini* e curatore di Sparkle - offriamo ai winelover un'imperdibile occasione per conoscere da vicino il fantastico mondo delle bollicine, ma soprattutto trasformiamo Roma per un giorno nella capitale dello sparkling italiano d'eccellenza, un comparto che più di tutti cresce sul fronte della qualità e della quantità. Il sistema Prosecco, ad esempio, viaggia verso il mezzo miliardo di bottiglie, mentre la nuova Garda Spumante Doc prevede di arrivare in tempi brevi a certificare oltre venti milioni di bottiglie così come la Docg Asti con la versione dry, meglio nota come Asti Secco. Sono vini collocati su una fascia di prezzo simile, perché si tratta di spumanti prodotti col metodo Martinotti, in competizione solo per questo, ma che rappresentano tre espressioni territoriali completamente diverse. E poi ci sono le denominazioni del metodo classico, come Franciacorta, Trento, Oltrepò Pavese e Alta Langa che iniziano a ottenere risultati interessanti anche oltreconfine".

Ciò a dimostrazione, appunto, che l'appeal delle 'bolle' fa breccia in tutto il mondo, consolidando l'immagine del vino italiano di qualità a livello internazionale e facendo da volano per l'intero comparto.

"Dal 2003 - aggiunge D'Agostino - abbiamo assistito a una vera escalation dei consumi totali nel mondo, passati da 1,18 miliardi di litri nel 2003 a 1,54 dieci anni dopo, con un incremento

del 40%, mentre il vino fermo nello stesso periodo è cresciuto del 4% (dati Oiv). Anche sul fronte delle esportazioni, le bollicine italiane registrano grandi performance che, con un po' di ottimismo, potrebbero chiudere il 2017 con 1,35 miliardi di euro di fatturato e 500 milioni di unità".

Più contenuti, ma comunque in ascesa, sono invece i consumi interni che nel 2016, secondo le stime dei vari osservatori in Italia, salgono a circa 1,1 milioni di ettolitri. Risultati ancora distanti dai numeri del 2003, quando si bevevano 1,9 milioni di ettolitri di vino spumante (dato Oiv), ma che confermano l'inversione di tendenza avviata nel 2015 e, allo stesso tempo, sottolineano una scelta sempre più consapevole dei consumatori verso la qualità e non più verso la quantità.

E se è ormai noto che si beve meno ma meglio, è altrettanto riconosciuta la grande versatilità dei vini spumanti, capaci di abbinarsi alla perfezione a proposte che vanno oltre il tradizionale brindisi o il fine pasto. Una 'sfida' che trova ampio spazio a SparkleDay 2018, che per la decima edizione offre quattro postazioni food, dedicate rispettivamente al pesce (crudi, ostriche, insalate di mare, fritti), alla pasta, alle bontà della cucina siciliana (Kebab di pesce spada, la caponata, il cannolo siciliano e la cassata) e la binomio salumi-formaggi da affiancare alle etichette in degustazione.