

SPUMANTITALIA, STEFANO COSMA: TUTTI I MISTERI NEL CALICE DA SVELARE

12 Giugno 2022

di Redazione



GARDA – “Lo spumante offre tante opportunità, oggi spesso pensiamo che sia un fenomeno moderno mentre già a metà Ottocento in tutta Italia si spumantizzava. I produttori erano generalmente dei possidenti che facevano sperimentazioni e non spumantizzavano solo le specie francesi che erano da poco introdotte nella penisola, ma anche quelle autoctone. Poi all’inizio del Novecento questa cosa è finita e oggi siamo tornati a spumantizzare: non tutto viene bene, ma quasi tutto è interessante”.

Così **Stefano Cosma**, giornalista friulano, che insieme a **Gianni Menotti**, enologo di fama, ha condotto oggi la masterclass sui Blanc de Noirs a Spumantitalia, la fiera delle bollicine in corso a Garda (Verona) di cui *Virtù Quotidiane* è media partner.

“La spumantizzazione in autoclave dà la possibilità ai vitigni autoctoni di mantenere la loro caratteristica, quella in metodo classico dà invece spesso una uniformità, che ricorda lieviti e crosta di pane. C’è quindi da scoprire un po’ di più nel metodo italiano”, rileva, “nel metodo

classico c'è da far finta di bere uno Champagne. Oggi tutti possiamo permetterci delle bollicine perché le troviamo a prezzi accessibili e fatte in tutta Italia”.

“In Italia ci sono punte di eccellenza, che vanno dalle zone che sono meno conosciute – perché spumanti sull'Etna non siamo abituati a pensarli – a quelle come Piemonte, Trento, Oltrepò Pavese o Friuli Venezia Giulia e a quelle dove non c'è alcuna Doc che ne disciplina la produzione ed ognuno si sbizzarrisce come vuole”, aggiunge Cosma.

L'intervista è di Stanislao Liberatore.