



## Un fenomeno da 1 miliardo di bottiglie raccontato a Sparkle 2025 con le migliori bollicine italiane

27 Novembre 2024 

ROMA – Sparkle 2025 è alle porte. La 23esima edizione della guida ai migliori spumanti secchi italiani, edita dalla storica rivista enogastronomica *Cucina & Vini*, andrà in scena sabato prossimo, 30 novembre presso il The Westin Excelsior Hotel di Roma. Attesissima occasione in cui verranno presentati i vini riconosciuti con le 5 sfere, l'ambito riconoscimento della guida che quest'anno ha premiato 87 etichette tra le 940 presenti nel volume.

In testa la Lombardia con 33 riconoscimenti ricevuti, 29 per la denominazione Franciacorta Docg e 2 ai vini dell'Oltrepò Pavese. Segue il Trentino con 19 vini premiati, tutti Trento Doc e, a chiudere la top tre, il Veneto con 16 premi, 13 Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, due Lessini Durello Doc e un Asolo Prosecco Superiore Docg. A seguire il Piemonte (7), Alto Adige (3), Abruzzo (3), Puglia (2), Friuli Venezia Giulia, Toscana, Lazio e Sicilia con un 5 sfere.

“I vini spumanti italiani brillano come mai prima d'ora – afferma **Francesco D'Agostino**, curatore della guida Sparkle – . L'elevata qualità ormai raggiunta da nord a sud della Penisola è il frutto di una crescente attenzione sia in vigna, in riferimento ai tempi di maturazione dell'uva, che in cantina nel controllo delle temperature e del processo di affinamento. Ma l'Italia spumantistica non è solo un mercato di successo: è un puzzle di storie d'eccellenza che coinvolge sempre più territori. Un grande racconto che cerchiamo di divulgare al meglio percorrendo la crescita del settore, sia in termini di numeri che di varietà e che, ogni anno, continua a emozionarci”.

Si partirà alle 13,30 con la presentazione della guida Sparkle e alle 16,00 l'apertura dei banchi d'assaggio con oltre duecento tra i migliori spumanti secchi italiani in degustazione. Grande spazio al lato food con la presenza dell'Antica Pasticceria Muzzi dal 1795, l'azienda umbra leader nella produzione dolciaria e Caffè Toraldo, la storica torrefazione di Napoli che dal 1968 porta l'espresso napoletano in tutto il mondo. Anche quest'anno Sparkle può contare sul supporto di Diam, marchio leader nella produzione di tappi tecnici in sughero da ben 12 anni sponsor della manifestazione.

Golosissima l'area food dove poter acquistare tante bontà da abbinare alle bollicine.

Ci saranno le buonissime creazioni di pesce dell'Hostaria di mare Le Brocchette, la pizza bianca farcita con gli strepitosi salumi di suino nero dei Nebrodi di Royalbeef e le croccanti



bontà de La Bottega dell'Oliva Ascolana.

SparkleDay sarà inoltre l'occasione per sostenere concretamente chi ha bisogno di aiuto. Sarà infatti presente con uno spazio dedicato, l'Associazione Andrea Tudisco che da 27 anni offre gratuitamente ospitalità e assistenza ai bambini con gravi patologie e alle loro famiglie. L'associazione è inoltre presente con il servizio di Clownterapia, presso i reparti pediatrici e specialistici dei principali ospedali romani.

Tutte le info su come partecipare ed elenco delle aziende presenti in aggiornamento su [www.cucinaevini.it](http://www.cucinaevini.it). La guida Sparkle 2025 è in vendita sul sito [www.shop.cucinaevini.it](http://www.shop.cucinaevini.it).