

## Il resto d'Italia

Quando si parla di spumanti i riflettori sono puntati prevalentemente sulle regioni del Nord Italia, quelle che, affiancate, vanno dal Piemonte al Trentino. Regioni dove la produzione è elevata e le decisioni di fare questo vino sono maggiormente influenzate da condizioni climatiche e da terreni favorevoli, capaci di condizionare la qualità delle uve specifiche come lo chardonnay e i pinot. Dove, infine, la commercializzazione e la promozione sono cesellate con spirito imprenditoriale

collaudato. Però interessanti sorprese con le bollicine si possono trovare sempre più spesso anche in altre regioni, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia. Vini che sono sempre più apprezzati per quel che offrono nel bicchiere e non sono più compendio alla produzione complessiva delle singole cantine. Insomma, in certe cantine veronesi, campane o piemontesi lo spumante si faceva in piccole quantità solo per completare la gamma dei prodotti da offrire al cliente, ma senza convinzione qualitativa.

Oggi, non di rado, bottiglie di spumante prodotte in aree dove la vocazione vinicola è ben diversa, vedi le Langhe, tanto per fare un esempio, dove i corposi rossi fanno i padroni, sono in grado di tener testa a spumanti e a champagne blasonati. Gli esempi non mancano: Natale Simonetta, per esempio, produce a Cascina Baricchi, proprio nelle Langhe, due spumanti sorprendenti. Uno a base di uve di pinot nero al 100%, vinificate in bianco, lasciato a rifermentare sei anni in bottiglia; l'altro, un rosé, a base di uve nebbiolo selezionate con scrupolo, quelle che di regola

sono usate per vini rossi corposi, Barolo per intenderci. Non conosciamo lo spirito commerciale di Simonetta. Fatto sta che appena "pronti", questi due spumanti vengono acquistati in un baleno. Si può andare avanti ancora su questa falsariga con lo spumante brut metodo classico di Milazzo, produttore siciliano, o con il rosé di Monte delle Vigne, fatto sui colli di Parma, dove le bollicine sono prerogative del lambrusco. Molti di questi vini, pur riportando in etichetta la dicitura "spumante", sono classificati ufficialmente vini da tavola o, meglio ancora, identificati dalla sigla Vsq, che ▶

## DA NON PERDERE



**Colli di Scandiano e di Canossa Doc Malvasia Spumante Brut Medici Ermete**  
via I. Newton 13/a - Gaidà  
42040 Reggio Emilia (Re)  
tel. 0522.942135  
fax 0522.941641  
www.medici.it  
5,30 euro



**Spumante Brut "Val dei Molini"**  
Cantina di Custoza  
loc. Staffalo 1  
37060 Custoza (Vr)  
tel. 045.516017  
fax 045.516200  
www.cantinadicustoza.it  
7 euro



**Lessini Doc Durello Spumante Brut**  
Cantina Montecchia di Crosara  
via Alpone 53  
37030 Montecchia di Crosara (Vr)  
tel. 045.7450094  
fax 045.6544154  
www.cantinadimontecchia.com  
7 euro



**Spumante Falanghina Extra Dry "Astro"**  
Cantine degli Astroni  
via Comunale Sartania 48  
loc. Astroni  
80126 Napoli (Na)  
tel. 081.5884182  
fax 081.5889937  
www.cantineastroni.com  
7,50 euro



**Spumante Brut "Rocca del Garda"**  
Redaelli de Zinis  
via Ugo de Zinis 10  
25080 Calvagese Riviera (Bs)  
tel. 030.601001  
fax 030.6800840  
www.dezinis.it  
8 euro



**Pinot Nero Spumante Extra Dry**  
Vanzini  
fraz. Barbaleone 7  
27040 San Damiano al Colle (Pv)  
tel. 0385.75019  
fax 0385.75287  
www.vanzini-wine.com  
8 euro



**Prosecco Marzemino Spumante Rosato Extra Dry**  
Cantina Beato Bartolomeo da Breganze  
via Roma 100  
36042 Breganze (Vi)  
tel. 0445.873469  
fax 0445.874516  
www.cantinabreganze.it  
8 euro



**Chardonnay Spumante Brut "Blanc de Blancs"**  
Giacomo Montresor  
via Cà di Cozzi 16  
37124 Verona (Vr)  
tel. 045.913399  
fax 045.8342456  
www.vinimontresor.it  
8,30 euro



speciale

## DA NON PERDERE

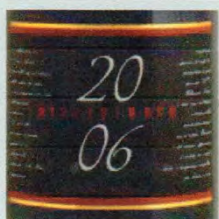
**Soave Doc Spumante  
Brut "Arnea"**  
**Sartori**  
via Casette 2  
37024 Negrar  
di Valpolicella (Vr)  
tel. 045.6028011  
fax 045.6020134  
www.sartorinet.com  
10 euro



**Spumante Brut Rosé**  
**Fantinel**  
via Tesi 8  
33090 Tauriano  
di Spilimbergo (Pn)  
tel. 0427.591511  
fax 0427.591529  
www.fantinel.com  
11 euro



**Colli Berici Doc Spumante  
Brut Millesimato 2006**  
**Cantine Riondo**  
via Cappuccini 6  
37032 Monteforte  
d'Alpone (Vr)  
tel. 045.6104346  
fax 045.6104224  
www.cantineriondo.com  
12 euro



**Spumante Brut Pas  
Dosé Metodo Classico  
Millesimato "Tufaiò" 2004**  
**Cantina del Tufaiò**  
colle Cancellata di Mezzo 32  
00039 Zagarolo (Rm)  
tel. 06.9524502  
fax 06.9524502  
www.cantinadeltufaiò.it  
13,50 euro



**Spumante Brut Metodo  
Classico Riserva**  
**Milazzo-Terre della Baronia**  
Strada Statale 123 km 12,700  
92023 Campobello  
di Licata (Ag)  
tel. 0922.878207  
fax 0922.879796  
www.milazzovini.com  
15,90 euro



**Alto Adige Doc Spumante  
Brut Metodo Classico**  
**Kettmeir**  
via delle Cantine 4  
39052 Caldaro (Bz)  
tel. 0471.963135  
fax 0471.963393  
www.kettmeir.com  
16 euro



**Valle d'Aosta Doc Blanc  
de Morgex et de La Salle  
Spumante Brut Metodo  
Classico 2004**  
**Cave du Vin Blanc  
de Morgex et La Salle**  
Chemin Des Iles 19  
La Ruine - 11017 Morgex (Ao)  
tel. 0165.800331  
fax 0165.801949  
16 euro



**Spumante Brut Rosé  
"Rubina"**  
**Monte delle Vigne**  
via Monticello 13  
43046 Ozzano Taro (Pr)  
tel. 0521.309704  
fax 0521.309727  
www.montedellevigne.it  
18 euro



**Nero Spumante Brut Metodo  
Classico "et voilà" 2000**  
**Cascina Baricchi**  
via Trezzo Tinella 15  
12050 Neviglie (Cn)  
tel. 0173.630141  
fax 0173.630141  
21 euro



**Spumante Brut Metodo  
Classico Rosé  
"For England Rosé" 2003**  
**Contratto**  
via C.B. Giuliani 56  
14053 Canelli (At)  
tel. 0141.823349  
fax 0141.824650  
www.contratto.it  
25 euro



sta a significare "Vino spumante di qualità" ma questo non va certo a discapito del loro pregio. Insomma, anche se certi spumanti non sono Doc o Docg il vino può essere altrettanto buono se non di gradimento superiore. Vale a dire: non sono certo una scritta o un

disciplinare a dare automaticamente la qualità. Ci vogliono le capacità e l'impegno del produttore. Questi spumanti del resto d'Italia, prodotti con il Metodo Charmat e con il Metodo Classico, quest'ultimo adottato da chi ha ampie cantine e manodopera per stoccare

e spostare per anni le bottiglie coricate in cui avviene la fermentazione naturale, sono fatti sia con i vitigni principi, chardonnay e pinot nero, sia con i vitigni autoctoni, come verdicchio e passerina nelle Marche, prié blanc in Valle d'Aosta, ai piedi del Monte

Bianco, garganega e durella in Veneto. Un'occasione in più per far scoprire al consumatore appassionato il valore di certe uve che per anni sono state considerate di serie B, spesso espianate per far posto proprio a chardonnay e pinot, "francesi" d'alto lignaggio. 🍷

42 Il mio vino novembre 2007