

**GUIDO MONTALDO**

Giornalista e divulgatore di cultura enologica, dal 2016 è anche direttore della rivista dell'Associazione nazionale Assaggiatori di Vino (www.onavnews.it).

L'Italia è il primo paese produttore al mondo di vini spumeggianti e il primo paese al mondo per biodiversità di vitigno da cui si ottengono uve per i vini spumanti. Una novità degli ultimi anni per la produzione di vini spumanti è data dall'aumento di etichette sul mercato, in cantine che mai avrebbero pensato di produrre bollicine, puntando su vitigni locali e autoctoni, ricercando quelle "diversità" e quel patrimonio di "biodiversità" che è pregio della viticoltura italiana.

"Il vino ha sempre avuto un andamento oscillante – spiega Giampietro Comolli, agronomo economista enologo e giornalista –, prima i frizzanti e i vini leggeri, poi i rossi corposi, ora le bollicine e i vini bianchi. Stiamo assistendo per esempio ad un buon successo (anche di qualità eccelsa) dell'uva Durella e dell'uva Nebbiolo nelle rispettive zone. Diverse aziende spumantizzano e molto bene. Voglia di bolle autoctone è anche il segnale chiaro del rispetto delle identità locali, dell'importanza del rapporto valore/identità di una Doc e non di volume/prezzo. La forza dell'autoctono si esprime nella unicità di sapore, di gusto e nella difesa di un distretto. È vero anche che oggi tutto può essere autoctono, ma il vero autoctono dipende dal famoso triangolo della qualità assoluta: terra, vitigno, uomo". www.ovse.org





2

1. Castello Bonomi oltre il Franciacorta, con l'Erbamat
 È l'unico chateau della Franciacorta: sorge alle pendici del Monte Orfano, tra 24 ha di splendidi vigneti che si sviluppano a gradoni e sono ancora recintati da muri a secco risalenti a metà 800. Castello Bonomi, circa dieci anni fa, decise di appoggiare la più grande sfida intrapresa dal territorio: recuperare e valorizzare l'antico vitigno autoctono bresciano Erbamat, citato per la prima volta nel 1564 da Agostino Gallo. Con il suo team di Ricerca & Sviluppo, coordinato dal prof. Leonardo Valenti, valorizza l'Erbamat elaborando Cuvée 1564 disponibile in quattro annate. www.castellobonomi.it

2. D'Arapi "principi dello Spumante"
 Un'amicizia che affonda le radici nella musica jazz, poi maturata negli anni attraverso la passione comune per le bollicine autoctone del Tavoliere. Alla base di tutto, la convinzione di poter produrre anche al Sud metodo classici



3

di pregio e l'intuizione vincente di poter valorizzare nelle "bollicine" vitigni autoctoni quali il Bombino bianco e il Nero di Troia. Queste premesse hanno portato Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore a fondare nel 1979 la cantina d'Arapi, che prende il nome dall'acronimo delle iniziali dei tre fondatori. www.darapi.it

3. Garofoli la quintessenza del Verdicchio Spumante
 Portabandiera del Verdicchio nel mondo, la storia di Garofoli è una storia di uomini e di una famiglia che, da ormai cinque generazioni, si identifica nel mondo della produzione dei vini e degli spumanti delle Marche.



4

In particolare i Verdicchio metodo classico Garofoli sono una selezione di piccoli capolavori di pura "sartoria" vinicola. Quattro differenti versioni che variano a seconda del tempo di permanenza sui lieviti: da un minimo di 36 mesi ai 240 mesi (vent'anni). Bottiglie davvero eccezionali, fatte con un'uva autoctona. www.garofolivini.it

4. Gianni Tessari, tre territori una passione
 La sfida per Gianni Tessari, veronese doc, è quella di esprimere la propria statura di vignaiolo attraverso il confronto con tre terroir, tra loro diversi e complementari: Monti Lessini, Soave, Colli Berici. Affianca al Soave e ai vini rossi doc Colli Berici, la produzione Lessini Durello Metodo Classico. L'obiettivo è quello di elevare lo spumante, a bollicina fine ed eccellente, misconosciuta, con un'uva autoctona, il Durello, che offre la possibilità di elaborare incredibili millesimati: Lessini Durello doc con 36, 60 e 120 mesi di affinamento sui lieviti. www.giannitessari.wine

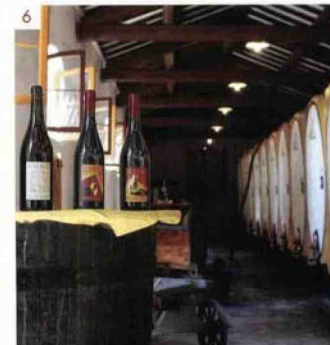
all'epoca tanto da essere scelto dal Principe Luigi di Savoia per il varo della nave Vesuvio nel 1886. Oggi questa storia ha un nuovo corso e insieme a bollicine metodo classico, due charmat: lo Chardonnay La Stroppa e il Pinot Nero Rosé 17 Fiorile 1803. Autoctono il Cortese frizzante di nome Alezeia. www.montelio.it

6. Paltrinieri: Sorbara in purezza!
 Nel cuore del Lambrusco di Sorbara doc; da quattro generazioni, la famiglia Paltrinieri cura e vinifica, come un giardino, 17 ha di vigneto nella storica zona del Cristo di Sorbara. Vini secchi frizzanti, come il Radice, rifermentato in bottiglia, ma anche spumanti come Leclisse, charmat, che mantiene la singolarità di un aspetto "rosa tenue", trasportando il palato in pieno sottobosco. La sperimentazione, convincente, approda al Grosso, "Spumante di Qualità Rosso brut Metodo Classico", circa trenta mesi sui lieviti. www.cantinapaltrinieri.it



5

5. Montelio il primo Champagne d'Oltrepò
 Una storia di famiglia lunga più di 200 anni, un'azienda insediata sulle vestigia di un ex monastero benedettino che già nel 1200 coltivava la vite. Tra i primi in Oltrepò pavese a produrre Metodo classico, con il nome di Champagne Montelio in voga



6