MONTALCINO
Riflessione su Benvenuto Brunello ormai solidamente posizionata a novembre, lontana dalle altre anteprime toscane
Pag.17 - NEWS ITALIA -

ECONOMIA CIRCOLARE
Nasce ViteNobile, progetto del Consorzio di Montepulciano: biomasse agricole e differenziate del territorio per produrre energia e fertilizzanti organici
Pag.18 - NEWS ITALIA -

NUOVI CONSUMATORI
Gen Z: "Il vino ci piace ma vogliamo saperne di più". Focus sugli under 25 nella ricerca Carrefour Italia - SWG e nel sondaggio Agivi
Pag.20 - NEWS ITALIA -

Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini

IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA GENERALE DELLE ATTIVITÀ DEL CICLO ECONOMICO DEL SETTORE VITIVINICOLO

EDITRICE UNIONE ITALIANA VINI Sede: 20123 Milano, via San Vittore al Teatro 3, tel. 02 72 22 281, fax 02 86 62 26
Abbonamento per l'Italia: 120,00 euro (Iva assolta);
Una copia 5,00 euro, arretrati 6,00 euro - Area internet: www.corrierevinicolo.com

Registrazione Tribunale di Milano n. 1132 del 10/02/1949 Tariffa R.O.C.: Poste italiane spa, spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano
Stampa: Sigraf, Treviglio (Bergamo) - Associato all'Uspi, Unione Stampa Periodica Italiana.

NATALE BOLLICINE NOBILI alla sfida del tempo

INCHIESTA TRA ITALIA, FRANCIA E SPAGNA SU UNA FRONTIERA ANCORA "GIOVANE" DELLA GRANDE SPUMANTISTICA MONDIALE

Il futuro degli sparkling, nobili, è sempre di più nel passato e la quota di spumanti "invecchiati" è in crescita. Aumenta la richiesta per prodotti più complessi e capaci di vincere la sfida di lunghe maturazioni da parte di consumatori sempre più appassionati e in grado di spendere cifre importanti. I segreti in vigna e cantina delle bollicine "agée", non per tutte le tasche così come non per tutti i terroir. Proprio in vista del momento di consumo più importante dell'anno anche in ottica regalistica

A PAGINA 3

4. LE NOSTRE BOLLICINE "VINTAGE", FENOMENO IN CRESCITA

Tipologia "RISERVA" per lo spumante: Do italiane avanti piano a pag.7

IN ITALIA **8.** AMIAMO GLI CHAMPAGNE PRESTIGIOSI (E INVECCHIATI)

IN FRANCIA **10.** IL LUNGO VIAGGIO DELLO CHAMPAGNE

12. IN SPAGNA IL CAVA ALLA SFIDA DELLA QUALITÀ

Editoriale

UN ANNO COMPLESSO

di **LAMBERTO FRESCOBALDI**
Presidente di Unione Italiana Vini

Il 2022, che ci avviamo a salutare, è stato un anno politicamente complesso, segnato da vicende geopolitiche che hanno inciso sulle dinamiche dei mercati dove, comunque, abbiamo registrato una ripresa dei consumi e una rinnovata vitalità dei canali distributivi.

Il percorso intrapreso è stato lungo, a volte pieno di ostacoli, ma forti dell'eredità del passato e consapevoli delle potenzialità del futuro, non abbiamo distolto lo sguardo dagli obiettivi prefissati, fermi nella volontà di procedere per raggiungerli.

Il 2023 si annuncia con qualche ombra di recessione, che noi, temprati da una esperienza secolare, sono convinto supereremo di slancio, con la qualità dei nostri vini e l'intraprendenza degli imprenditori italiani che hanno dimostrato, anche nel recente passato, di saper affrontare e gestire le crisi uscendone sempre più forti.

Difendere il mondo del vino come patrimonio economico e culturale del nostro Paese è un compito arduo, ma improcrastinabile di cui, come Unione Italiana Vini, continueremo a farci carico: con la promozione e la formazione alla cultura del bere possiamo garantire che i nostri prodotti rimangano un'eccellenza nei mercati del mondo, simbolo di un made in Italy senza eguali.

Nell'imminenza delle festività natalizie, il mio personale auspicio è che il 2023 sia prospero di successi e gratificazioni, grazie allo spirito di condivisione e collaborazione che anima tutti noi. A tutti Voi lettori e alle Vostre famiglie, con un pensiero speciale rivolto alle nostre aziende associate, ai collaboratori dell'Unione Italiana Vini e a tutti gli amici delle istituzioni, dei media e delle realtà a noi vicine, arrivi un augurio sincero, da parte mia e di tutti i colleghi del Consiglio Nazionale, per un sereno Natale e un brillante 2023.
Auguri!

UNIONE ITALIANA VINI

CONSIGLIO NAZIONALE UIV, PANORAMICA SUI DOSSIER POLITICI APERTI

VINO-SALUTE E RIFORMA DELLE IG: SERVE UN NUOVO "FRONTE ITALIANO"

a pagina 2

ALL'INTERNO

Il numero di Dicembre

DNews IL CORRIERE DELLE DONNE DEL VINO

Gocce di cultura
LA TERZA PAGINA DEL VINO

Spigolando tra proverbi e citazioni letterarie

LA MAGIA DEL NATALE TRA SACRO E PROFANO

Da pagina 24

SKYBREAK™

FOCUS SU DUE REALTÀ PARTICOLARI TRA NORD E SUD DEL PAESE

ESPERIENZE DA VITIGNI AUTOCTONI

Dalle varietà di uva universalmente riconosciute come valide e importanti per la spumantizzazione, e i territori italiani che le interpretano da sempre, passiamo ad analizzare due casi di studio, La Scolca in Piemonte e l'azienda d'Araprì in Puglia, dove da vitigni autoctoni, allevati in zone non completamente dedicate alle produzioni di bollicine, vengono prodotti spumanti che maturano in cantina anche diversi anni prima di uscire sul mercato

Girolamo D'Amico

Fondamentale la corretta conservazione

Iniziamo dal sud Italia, con un progetto che vede protagonista la Puglia grazie al lavoro di **Girolamo D'Amico,** dell'azienda d'Araprì: "È innegabile come da qualche tempo si stia affermando un nuovo consumatore - sottolinea D'Amico - estimatore delle vecchie annate conservate e tenute nel modo opportuno. Va però sempre ricordato come tutti i prodotti di qualità nell'ambito enologico non possano prescindere dal vero atto di nascita, che è la vigna. Per cui tutte le attenzioni e il sapere devono convergere in questa direzione. In base alla nostra esperienza il vitigno autoctono più indicato in questo senso è il Bombino Bianco di San Severo, che si presta a lunghi affinamenti per la sua acidità e proprio dopo lunghi periodi vede emergere la sua originale personalità organolettica. Il Montepulciano vinificato in bianco esprime, invece, una nota caratteristica di anice, sfidando e vincendo le lunghe permanenze sul lievito, mentre anche il Nero di Troia, vitigno autoctono di razza, grazie a tannini ben lavorati può raggiungere una evoluzione da lungo affinamento capace di esprimere finezza ed eleganza". Sul come trasferire queste attenzioni dalla vigna alla cantina, per ottenere spumanti di grande longevità, D'Amico specifica che in d'Araprì si predilige un dégorgement tardivo, "con una maturazione sur lie durante la quale i profumi terziari dovuti all'affinamento sui lieviti danno vita a quella che i cugini francesi chiamano 'Plenitude'". Un risultato che viene solo parzialmente attutito dagli elementi ossidativi che si manifestano con una lunga permanenza con la liquer e il tappo finale. "Per noi - specifica - è fondamentale, dopo la sboccatura e prima dell'etichettatura, far riposare i nostri spumanti di lungo affinamento almeno sei mesi nella nostra cantina prima di commercializzarli. Un luogo dalle condizioni ideali, di temperatura e umidità. Esigenza che cerchiamo di trasmettere anche ai nostri clienti tramite la forza commerciale, così da aiutarli nella corretta conservazione. Poi sarà il gusto del singolo consumatore a prediligere una ulteriore conservazione più o meno lunga. L'esperienza di d'Araprì, fatte salve le condizioni di affinamento e conservazione, ci porta a dire che anche dopo venticinque anni sur lie c'è ancora una vita evolutiva del vino. A tale proposito - conclude D'Amico - la nostra cantina sta proponendo delle verticali nelle quali arriveremo a degustare il millesimo 1993".

Il progetto parte dal vigneto, poi fino a 120 mesi di affinamento

Azienda storica del Gavi, La Scolca porta in dote tutta l'esperienza – nella spumantizzazione e non solo – della famiglia Soldati. "L'invecchiamento dei nostri D'Antan - specifica **Chiara Soldati,** ultima generazione all'opera nella cantina piemontese (e di recente nominata Cavaliere del Lavoro) - uno degli elementi fondamentali del successo dei nostri spumanti. Quello che assaggiamo nel bicchiere è un progetto che parte dal vigneto e, oggi più che mai, le sfide che affrontiamo come il climate change pongono sotto i riflettori le scelte agronomiche che facciamo. L'attenzione per il vigneto è sempre stata il nostro punto di partenza. I momenti della raccolta e della vinificazione sono sicuramente le due fasi più delicate del processo di trasformazione. Tutti i nostri spumanti hanno un invecchiamento importante, il nostro Cortese esprime il proprio potenziale dopo diversi mesi di élevage e nel caso delle selezioni D'Antan e D'Antan rosato ci spingiamo anche fino a 120 mesi". Protagonista dell'area di Gavi è il vitigno Cortese che, come spiega Chiara Soldati, "sa dare vini che stupiscono quando si parla di invecchiamento. La sua freschezza olfattiva non svanisce, anzi si trasforma da note fruttate caratteristiche in un bouquet floreale esplosivo, mentre al palato crescono le sensazioni minerali che arricchiscono e rendono più interessante l'equilibrio generale". Tornando poi sul tema principale la Soldati conferma che gli spumanti de La Scolca "hanno tutti un invecchiamento sur lie, per noi il concetto di evoluzione vuol dire questo. La liqueur può essere utilizzata sicuramente per esaltare alcune note talvolta naturali, ma nei nostri spumanti non si sostituisce mai all'élevage sur lie. Il metodo classico, dopo diversi mesi a 'riposare' sui lieviti, ha sicuramente bisogno anche di un periodo di riposo successivo alla sboccatura. Per questo dividiamo la fase di dégorgement da quella del confezionamento. Tra la prima e la seconda il vino sosta nuovamente nei gabbioni che vengono riportati nei locali d'invecchiamento. Non crediamo ci sia un limite scritto per l'invecchiamento dei nostri spumanti sur lie. Pensiamo piuttosto che il concetto di qualità che vogliamo trasmettere ai nostri consumatori lo ritroviamo in bottiglia dopo circa 120 mesi di affinamento. E la soddisfazione maggiore – conclude Chiara Soldati - è vedere quanto questo viene riconosciuto, non solo dai nostri clienti più affezionati ma anche dai tanti esperti e critici del settore".

Chiara Soldati

DALL'ENCLAVE DI CONEGLIANO-VALDOBBIADENE, CULLA DEL FAMOSO SPUMANTE ITALIANO

ANCHE LO CHARMAT PUÒ E DEVE MATURARE. PAROLA DI PROSECCO

Paolo Bisol

"Non perseguiamo l'obiettivo di un invecchiamento vero e proprio, ma piuttosto l'ambizione di raggiungere la piena espressione qualitativa nell'età adulta del nostro vino. Il Prosecco delle migliori colline di Valdobbiadene, adeguatamente trattato e curato, dà il meglio di sé più o meno 5 o 6 anni dopo la vendemmia". Esordisce così, sul tema dell'invecchiamento degli spumanti, **Paolo Bisol,** figlio del fondatore della Ruggeri di Valdobbiadene, Giustino Bisol, e seconda generazione della famiglia di vitivinicoltori. Un tema, la "maturazione", che solitamente non è uno dei cavalli di battaglia della rifermentazione in autoclave, ma che per la cantina veneta può dare comunque soddisfazioni importanti: "Il primo passo è partire dalle uve dei vigneti storici di Santo Stefano, San Pietro di Barbozza e Saccol, - spiega Bisol - da sempre considerati l'apice qualitativo della denominazione, privilegiati per terreno ed esposizione e nobilitati dalla presenza di numerose viti centenarie. Il continuo monitoraggio della maturazione e un lieve anticipo della raccolta sono fondamentali per ottenere una buona acidità, con giusta presenza di acido malico. Poi si procede come di norma: pressatura soffice, decantazione, prima fermentazione lenta a 16/18 gradi, travaso e conservazione sulla feccia fine a circa 10 gradi. A questo punto il vino potrà riposare fino a primavera al buio e al freddo, naturalmente con regolare messa in sospensione dei lieviti tramite bâtonnage. Direi che il punto chiave, la fondamentale premessa affinché un Prosecco possa armoniosamente e virtuosamente evolvere verso l'età adulta, è proprio questo: il vino rimane sempre 'sporco', mai spogliato dei suoi lieviti, con tutti i noti vantaggi qualitativi conseguenti, dovuti alla presenza di aminoacidi e mannoproteine, con conseguenti evoluzioni positive su morbidezza e finezza del perlage. Questo un tempo non ce lo potevamo permettere – puntualizza ancora Bisol - perché non avevamo nulla, né acciaio né frigoriferi né adeguati laboratori, e le malolattiche sarebbero state inevitabili". Aspetti tecnici di notevole importanza, come quando Paolo Bisol chiarisce un aspetto forse poco conosciuto: "Approfitto per sottolineare che sul Prosecco di collina non si effettua nessuna chiarifica. Il Prosecco di buona qualità è forse l'unico vino naturalmente adatto a divenire spumante: nasce elegante e snello e non necessita di alcun intervento". Tornando alle fasi produttive, spiega ancora: "A primavera gli enologi, provando e riprovando, compongono l'assemblaggio per raggiungere la perfetta armonia del vino base, che finalmente verrà accolto nel grembo protettivo dell'autoclave. Qui a 12 gradi, e dunque con grande lentezza, avrà luogo la seconda fermentazione, la presa di spuma, cui seguirà un altro periodo di riposo sui lieviti di 3 /4 mesi o anche più. Con la vendemmia 2014 Ruggeri ha prodotto un vino spumante che è rimasto complessivamente 5 anni sui lieviti. Anche l'affinamento in bottiglia è di capitale importanza e deve avvenire, come per tutti i vini, al fresco e al buio con un'attenzione specifica alla chiusura, l'uso di un tappo tecnico che riduca il passaggio dell'ossigeno favorisce non poco una più lenta, corretta e virtuosa evoluzione del vino spumante. Il Prosecco, in particolare quello di collina, in queste condizioni evolve molto bene, divenendo vellutato e complesso, facendo maturare le doti fondamentali del vitigno di origine, il Glera. Posso tranquillamente affermare – conclude Bisol – che un buon Prosecco di collina dà il meglio di sé dopo 4/6 anni dalla vendemmia. In questo momento il nostro Giustino B. 2017, ad esempio, sta vivendo un momento superlativo sotto ogni punto di vista".

Dopo la sboccatura quanto aspettare?

Nel mondo del vino, in ambito consumo e non produzione, non esistono regole uniche e valide sempre e per tutti, lo stesso vale per gli spumanti e a maggior ragione se provengono da lunghi affinamenti sui lieviti. Il tempo di attesa, di ulteriore evoluzione per alcuni e di inesorabile depauperamento per altri, non è univocamente stabilito. Per alcuni tanti anni sui lieviti dovrebbero essere seguiti da un periodo altrettanto lungo dopo la sboccatura... "In un mondo ideale e per alcune tipologie di vini è decisamente così - commenta Massano - e per quanto ci riguarda abbiamo una nicchia di mercato che ci richiede esplicitamente referenze definibili 'rarità'. Secondo il brand director dalla realtà franciacortina, i vini che clienti particolarmente illuminati hanno conservato per anni, oggi sanno raccontare ancora con eleganza e piacevolezza la storia dell'azienda. "È emozionante stappare riserve del 1995 e trovarle in forma perfetta - ha aggiunto - con sentori e profumi che non avremmo riconosciuto anni prima, nei quali si incontra il territorio, lo stile e una complessità strepitosa che davvero commuove. Chiaramente c'è un mercato, per altro anche quello in crescita, che invece richiede e acquista per consumare più velocemente, che non vuole attendere, ma bere bene e con vini comunque sofisticati ed eleganti, ma più comprensibili. Sta alle aziende avere la forza di ipotizzare diverse sboccature, conservare i vini in cantina e sfidare il tempo e derubricare la diceria che gli spumanti non possano invecchiare". "Dipende in parte dalle preferenze degli appassionati - ha aggiunto Lunelli - ma di certo anche dalla tipologia del vino base. Non tutti i vini base, che sono comunque espressione di un vigneto e quindi di un territorio, hanno la stessa capacità di maturare in maniera positiva dopo la sboccatura. Tendenzialmente i non millesimati hanno una vita dopo la sboccatura più breve, tra i 5 e 10 anni, mentre nei millesimati e le grandi riserve proprio per la qualità insita nel vino base, e quindi del vigneto di origine, possiamo anche protrarre questo lungo affinamento post sboccatura per oltre i 15 anni. Sempre ponendo attenzione alla formazione del consumatore finale verso questi spumanti particolari che si propongono con nuovi stili di gusto e occasioni di consumo, diversi dalle altre bollicine". Distinzioni importanti anche per Bava: "Se vogliamo raggiungere gli estremi dell'affinamento sui lieviti, un periodo successivo altrettanto lungo potrebbe generare una fragilità eccessiva e un rischio percentuale di bottiglie non perfette. Come Cocchi ricerchiamo sempre per i nostri Alta Langa affinamenti importanti, ritenendo il periodo di 30 mesi, previsti dal disciplinare, un'indicazione formale da superare ampiamente per avere quella riconoscibilità dell'importanza che il territorio trasmette ai suoi vini. Dopo il dégorgement facciamo trascorrere una stagione in cantina prima della sua commercializzazione". Introduce un aspetto tecnico importante, ovvero la permanenza sur lie ma "in punta", la Stelzer di Maso Martis: "Nella nostra linea di Trentodoc, composta da 6 diverse etichette, abbiamo un prodotto di punta, Madame Martis, sul quale viene fatto un lungo affinamento di 9 anni sur lie. Successivamente viene fatta la sboccatura con aggiunta di liqueur e un'attesa di 6 mesi prima di essere immesso sul mercato. Sempre su questo prodotto abbiamo sperimentato anche una permanenza sur lie, in punta, più lunga, sboccatura senza l'aggiunta di dosaggio e attesa di un anno prima della vendita". Si preoccupa invece del messaggio dato ai consumatori Andrea Farinetti: "La sboccatura di uno spumante deve essere effettuata nel momento in cui, tramite la degustazione, si stabilisce che il prodotto è arrivato al punto ideale di maturazione, quindi passato qualche mese (3-4) il prodotto è pronto per essere consumato. Non è plausibile, dopo aver immesso il prodotto nel circuito commerciale, comunicare al consumatore che il vino non è ancora pronto in quanto non ha ancora terminato l'ideale affinamento. Lunghi affinamenti dopo la sboccatura, producono delle bollicine che escono dalla sfera dell'integrità e della piacevolezza e si rivolgono a un pubblico che ricerca cose più particolari, quasi da 'meditazione'. Ma non dimentichiamo che le eccezioni fanno la regola".

Ma quanto può "durare" un grande metodo classico?

Sull'età massima per godere appieno di un metodo classico i produttori sono stati unanimi nel non dare una risposta univoca. Non esiste e non può esistere un periodo prestabilito, c'è l'importanza dell'annata con millesimi capaci di emozionare a 50 anni di distanza e altri che invece non possono superare i due lustri senza dimostrare stanchezza o comunque entrare in una parabola discendente. Creare una cultura del metodo classico invecchiato e maturo, secondo i nostri interlocutori, passa innanzitutto per un processo produttivo che sia in grado di far tesoro dell'attenta conduzione delle vigne più vocate, prendendosi cura delle uva in cantina con accorgimenti tesi a valorizzare i caratteri assonanti al tempo, conservando poi il vino nel modo corretto e, non ult.mo, fornire le giuste informazioni al consumatore sulla particolare tipologia di spumante messa in commercio, sulle sue caratteristiche di base e sulle sue capacità di invecchiamento. *Isabella Perugini*