



ULTIME

Vino, la sorpresa delle bollicine di Calabria: ecco le etichette sul podio

MENU

Sabato, 07 Ottobre

Ultimo aggiornamento alle 13:42

DIRETTA TV

I nostri canali

PUBBLICITÀ

Si legge in: 7 minuti

Cambia colore:

ENOLOGIA

Vino, la sorpresa delle bollicine di Calabria: ecco le etichette sul podio

Dalla visione di Nicodemo Librandi, in 15 anni il settore è cresciuto. Ora serve più consapevolezza, sia tra i consumatori che tra i ristoratori

Pubblicato il: 07/10/2023 – 13:42

di Eugenio Furia

PUBBLICITÀ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

007035



COSENZA Non solo Cirò, non solo [amari](#). La Calabria è pronta a dire la sua anche con le bollicine: materia prima e conformazione dei territori lo consentono, tra **versatili vitigni autoctoni e alture adeguate che risentono anche delle brezze marine**. Una degustazione cosentina con 24 della trentina di bollicine calabresi "censite" dalla Fisar (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) dimostra che – anche stavolta – si tratta solo di comunicare meglio una nicchia in continua crescita qualitativa oltre che quantitativa. E avere più consapevolezza, sia tra i consumatori che tra i ristoratori cui è chiesto di affrancarsi dal provincialismo di carte ancora alquanto esterofile, un po' come accadeva vent'anni fa con i vini fermi.

Ma restiamo nel flûte. In principio fu **Librandi, in campo da oltre quindici anni con Rosaneti e Almaneti** a conferma della visionarietà del compianto [Nicodemo](#): in oltre tre lustri lo scenario dei vini spumanti calabresi si è evoluto.

I magnifici 24 e un capitolo sulla Calabria

Suggerzioni confermate durante la presentazione dell'opera collettiva "Sciampagna – Lo spumante classico italiano" (a cura di Giampaolo Zuliani, Marcianum Press 2023), evento organizzato dalla Fisar all'Enoteca regionale di Cosenza. **Giuseppe Palmieri, presidente di Fisar Cosenza**, scherzando ma neanche poi troppo sollecita due dei quindici autori presenti – **Paolo Peira ed Enrico Zamboni, moderati da Cristina Raffaele** – ad aggiungere quanto prima anche un capitolo calabrese alla pubblicazione concepita in pandemia come e-book e poi cresciuta fino a diventare una piccola bibbia del settore in 250 pagine tra storia, storie di produttori, numeri e curiosità.



La presentazione di "Sciampagna – Lo spumante classico italiano" (a cura di Giampaolo Zuliani, Marcianum Press 2023), ieri all'Enoteca regionale di Cosenza: da sin. Cristina Raffaele, Paolo Peira, Enrico Zamboni e Giuseppe Palmieri

Se non (almeno per ora) dalle pagine del libro, ieri la Calabria ha parlato dai banchi di degustazione: le cento schede di valutazione compilate dai partecipanti (su circa 140 calici consegnati) sono un primo osservatorio, sebbene l'impressione sia che possa aver prevalso il brand e non la qualità.

Comunque sia, alla fine il primo posto va *ex aequo* a **Ippolito 1845** (presente con il brut "RivaDiva", metodo **Martinotti o Charmat** 70% Greco bianco 30% Pecorello) e **Cantine Benvenuto** ("Mishalai", bianco brut blend di Zibibbo e Malvasia metodo Martinotti).

Scelta che lascia vacante il secondo gradino del podio, mentre al terzo si piazzano *ex aequo* **Tenute Pacelli** ("Zoe" bianco brut o dosaggio zero bio, **metodo classico** 100% Riesling renano, e "Zoe" rosato brut bio, metodo classico 80% Riesling renano 20% Magliocco), **Santa Venere** ("SP1", bianco o rosato brut metodo classico Gaglioppo 100%), **Verbicaro viti e vini** ("Acres" bianco metodo Martinotti melange di uve bianche selezionate) e i reggini **Barone Macrì** ("Centocamere" bianco brut 2019 Mantónico in purezza e rosé brut 2020 Nerello mascalese in purezza, entrambi metodo classico) e **Tramontana** ("Tramontana 1890 spumante brut" metodo Martinotti e blend di uve bianche).

Ferrocinto era presente con "Clavè" (Greco bianco brut metodo Martinotti) e "Dovì" (metodo classico brut Chardonnay in purezza), le altre aziende erano **Librandi** ("Rosaneti" rosato brut metodo classico Gaglioppo 100%), **Tenuta Iuzzolini** ("Don Fortunato" bianco brut metodo Martinotti da uve coltivate in Calabria), **Cantine De Mare** ("De Mare extra dry" metodo Martinotti 80% Chardonnay 20% Malvasia), **Senatore** ("Eukè bio" cuvée bianco extra dry e cuvée rosé brut, rispettivamente Greco bianco-Chardonnay e 100% Gaglioppo, entrambi metodo Martinotti), **Termine Grosso** ("Bollicine extra dry rosato" metodo Martinotti 100% Gaglioppo), **Cantine Enotria** ("Primofiore" bianco brut metodo Martinotti 100% Pecorello), **Cantina Masiceci** ("Dorè" bianco dosaggio zero metodo classico

100% Zibibbo e "Mirum" rosato dosaggio zero metodo classico con uve Zibibbo e Magliocco canino), **Origine&Identità** di Mario Romano (bianco dosaggio zero metodo classico 100% Zibibbo di Pizzo), **Spadafora 1915** ("Madreperla" rosato extra dry metodo Martinotti con blend di vitigni autoctoni) e **Cantina Viglianti** (rosé millesimato metodo classico dosaggio zero).

Oltre ai presenti, la Fisar aveva coinvolto **Russo&Longo** e **IGreco** (non hanno aderito), mentre **Statti** e **Baroni Capoano** avevano terminato il prodotto.



Il naso dei monaci e il giusto bicchiere

Prima della degustazione, **Paolo Peira** ha incuriosito i presenti con un gustoso excursus sul tema: si inizia con un tributo ai monaci «che avevano molto tempo oltre a una vasta cultura agraria», utile in un sistema autarchico "a filiera corta ed economia chiusa", diremmo oggi, che nei secoli diede vita anche alla produzione brassicola o a veri e propri monumenti come lo Chartreuse. Ma senza divagare troppo è giusto il caso di ricordare **Dom (Pierre) Pérignon** e il suo grande naso, non nel senso di Cyrano de Bergerac ma di preparazione e versatilità olfattiva. Ancora oggi il naso dell'uomo è irriproducibile, altro che intelligenza artificiale.

Peira affascina l'uditorio tra «gemme di liberazione dell'anidride carbonica» e consigli su come lavare i bicchieri (a mano e con l'acqua calda) e asciugarli (mai capovolti!). A proposito: la forma del bicchiere si sta sempre più allontanando dal flûte, l'importanza è tutta nella base: a cuspidi, non una curva dolce.

A **Enrico Zamboni** invece l'onore e l'onere di tributare il giusto omaggio al Ferrari (il maschile non è un refuso) delle bollicine italiane: Marcello Lunelli ha raccontato nel libro **Giulio Ferrari (1879-1965)**, teorico ante litteram del "less is more" applicato alla viticoltura, ovvero meno resa per maggiore qualità. Dopo la formazione nella regione francese della Champagne (il femminile non è un refuso), nel 1902 Giulio Ferrari fondò le sue cantine a



Trento e nel 1906 ottenne il primo premio. Il *lucky strike*, l'evento fortunato di Ferrari fu il lungo affinamento del suo prodotto nato facendo di necessità (cantina murata nel 1939 allo scoppio della seconda guerra mondiale) virtù (cantina riaperta nel 1945 e veri e propri tesori in bottiglia ritrovati intatti all'interno). Ferrari resta oggi l'unica cantina con spumanti affinati anche 15/20 anni, bottiglie non facili per le quali non è fuori luogo un parallelismo con la passione per le auto d'epoca: vanno apprezzate anche se non hanno idroguida e aria condizionata.

Destagionalizzare la bollicina

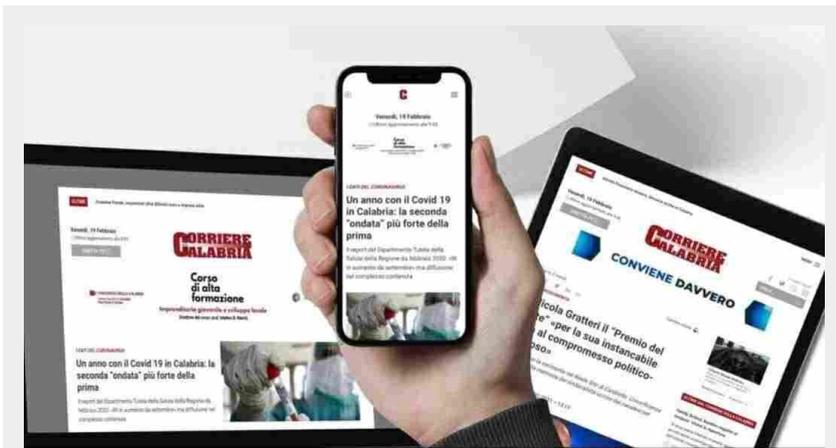
C'è stato un tempo in cui il tappo a fungo si vedeva solo a Natale o per benedire matrimoni, compleanni, cresime e comunioni: il mercato registrava picchi tra fine ottobre e gennaio mentre adesso è meno altalenante. Resta nondimeno la scarsa consapevolezza per cui tutto è genericamente "prosecco", sia un Trentodoc o una Franciacorta... o una bollicina calabrese, appunto.

Intanto, attorno a quelle che genericamente definiamo "bollicine" sono fioriti luoghi comuni più o meno attendibili: se è vero che **il vino spumante sgrassa il palato coi fritti**, non è altrettanto vero che col dolce si può optare anche per il brut; un'altra disputa riguarda **il tappo da non far saltare in aria** – poi, certo, nel segreto della tavola fate come volete – come nel dipinto 700esco, appena pre-rivoluzione, di Jean-Francois De Troy "Pranzo a base di ostriche", il primo quadro in cui compaia una bottiglia di champagne.

E oggi? Nella **massificazione che è anche democratizzazione dei consumi**, il primo indicatore di qualità per una bottiglia resta il prezzo (quasi sempre due fattori direttamente proporzionali), così come controllare la retro-etichetta resta d'obbligo: tanto più lo sarà dall'8 dicembre prossimo, con l'obbligo di tabelle nutrizionali e indicazione delle calorie per esteso tramite QR code.

Altro imperativo d'obbligo resta bere responsabilmente, dopodiché non rimane che immergere naso e palato nel flûte che restituirà cedri, limoni e schiuma marina: tutti elementi che trovate – in alcuni casi esclusivamente – nella Calabria della biodiversità.

Ostriche e champagne? Ecco un altro luogo comune da rifuggire dal momento che raddoppiereste la sapidità, in un effetto "sale su sale" con conseguente sensazione ferrosa e amaricante: meglio un bel Moscato d'Asti. Anzi [di Saracena!](#)



L'offerta informativa del Corriere della Calabria rimarrà gratuita

Senza le barriere digitali che impediscono la fruizione libera di notizie, inchieste e approfondimenti. Se approvi il giornalismo senza padroni, abituato a dire la verità, la tua donazione è un aiuto concreto per sostenere le nostre battaglie e quelle dei calabresi.

La tua è una donazione che farà notizia. Grazie

PUBBLICITÀ



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

007035



Argomenti

- [bollicine](#)
- [champagne](#)
- [cristina raffaele](#)
- [enrico zamboni](#)
- [fisar](#)
- [fisar cosenza](#)
- [giuseppe palmieri](#)
- [moscato](#)
- [moscato di saracena](#)
- [paolo peira](#)
- [rilevanti](#)
- [sciampagna](#)
- [spumanti](#)
- [vino](#)

Categorie collegate

[economia](#)

PUBBLICITÀ

