

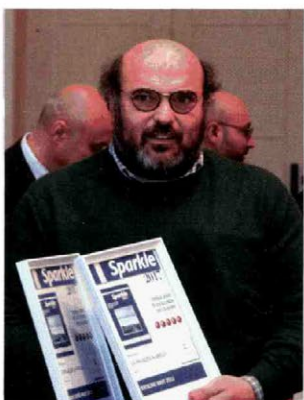
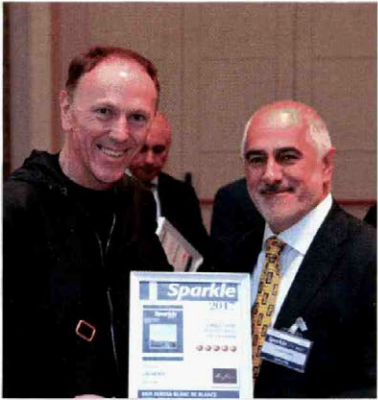
Sparkle DAY 2017

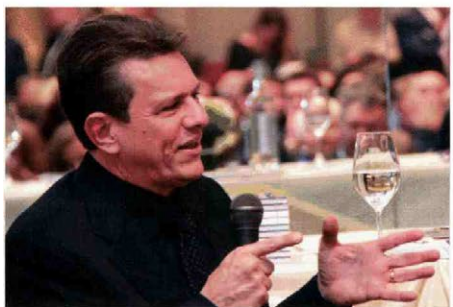




Il 3 dicembre scorso a Roma la presentazione della nuova **rivoluzionaria edizione** della **guida alle migliori bollicine italiane** e l'evento di **degustazione** aperto al pubblico che alla **nona edizione** sottolinea il **grande amore** che lega i consumatori con questa tipologia vinicola







Le sale del Westin Excelsior in via Veneto erano come sempre ornate a festa e alle 14.00 hanno ospitato la presentazione della **quindicesima** edizione di *Sparkle*, la nostra guida dedicata a una classe di vini che è entrata con grande energia nei locali e nelle case italiane per momenti conviviali di consumo. È e sarà sempre il vino della festa, ma lo spumante italiano con tutte le sue diverse declinazioni è ormai considerato un **vino quotidiano**, da consumare fuori e intorno alla propria tavola. Per confrontarsi con questo dato oggettivo la guida

Nella pagina a fianco sopra, la conferenza stampa; al centro da sinistra, Alvaro Pecorari (Lis Neris) con Luciano Nebbia, Stefano Grilli (La Palazzola) e Angelo Gaballo (La Scolca) con Fabio De Raffaele; sotto da sinistra, Daniele Rapini e Anna D'Amico (D'Arapi) con Antonio Pellegrino e Antonio Chiavaroli (Marramiero); in questa pagina dall'alto, foto di gruppo; a seguire Francesco D'Agostino e Andrea Lucatello; Franco Adami (Adami) e Francesco De Santis (Le Colture) con Rossella Gargiulo; Silvana Ceschin (Le Manzane) con Rosa Capece e Stefano Pola (Andreola) con Enrico Pozza

è cambiata diventando **gratuita** nella sua veste cartacea più snella, completata da copiosi approfondimenti sul web cucinaevini.it. Il tema è stato affrontato durante la conferenza stampa da **Francesco D'Agostino**, curatore del volume dalla prima edizione, sollecitato da **Andrea Lucatello**, noto giornalista di Radio Capital, presente quotidianamente in etere insieme a Mary Cacciola con la trasmissione *Non c'è duo senza te* e la domenica con *Brunch per duo*, dedicata proprio all'enogastronomia. Protagonisti della fase successiva alla conferenza stampa i **vini premiati quest'anno** dalla guida ovvero dal suo **panel di dieci degustatori**: le bollicine che hanno ottenuto le **5 sfere** con i loro produttori hanno sfilato per ritirare i diplomi davanti a un pubblico di giornalisti e addetti ai lavori, ma anche di appassionati che ogni anno chiedono di poter partecipare. Alle 16.00 le **sessantasei** aziende presenti erano pronte ad accogliere gli oltre **quattromila** visitatori che hanno frequentato le due ampie sale: in una come di consueto si assaggiavano i vini di Lombardia, Trentino, Alto Adige organizzati per denominazioni, nell'altra Veneto e Friuli Venezia Giulia,

A fianco, Stefano Parri (Bortolomiol) e Ubaldo Zanon (Col Vetraz)

Sparkle

2017

le 5 sfere del 2017



PIEMONTE		TRENTINO	
Soldati La Scolca D'Antan Blanc de Blanc Riserva Brut 2005	La Scolca	Trento Riserva Methius Brut 2010	Metius (Dorigat)
Soldati La Scolca D'Antan Riserva Rosé Brut 2005	La Scolca	Trento Flavio Rotari Brut 2008	Rota
Roero Arneis Giovanni Negro Dosage Zéro Brut 2009	Angelo Negro	Trento Maso Nero Rosé Brut 2010	Zer
Alta Langa Talento Cantina Maestra Zero 2010	Enrico Serafino	Trento Riserva Maso Nero Brut 2010	Zer
LOMBARDIA		ALTO ADIGE	
Sabrage Rosé Brut	Anteo	Alto Adige Talento Cuvée Marianna Extra Brut	Arund
Franciacorta Satèn Edizione 2012	Barone Pizzini	Alto Adige Talento Riserva Extra Brut 2011	Arund
Franciacorta Vendemmia Rosé Brut 2011	Bellavista	Alto Adige Pas Dosé 2012	Haderbus
Franciacorta Riserva Girolamo Bosio Pas Dosé 2009	Bosio	VENETO	
Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro 2011	Ca' del Bosco	Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Colteraldo	
Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro Noir 2007	Ca' del Bosco	Vigneto Giardino Asciutto 2015	Adam
Franciacorta Vintage Collection Satèn 2011	Ca' del Bosco	Valdobbiadene Cartizze Dry 2015	Andrew
Franciacorta Cuvée Monogram Brut 2009	Castel Foglia	Valdobbiadene Rive di Seligo M&S de Fer Extra Dry 2015	Andrew
Franciacorta Cuvée Monogram Zero 2012	Castel Foglia	Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 2015	Angelo Bortoli
Franciacorta Riserva 72 Brut 2008	Castello di Gussago La Santissima	Valdobbiadene Prosecco Superiore Banda Rossa Extra Dry 2015	Bortolomi
Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero 1865 Brut 2011	Conte Vistarino	Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry 2015	Col Vetraz
Mattia Vezzola Grande Annata Rosé Brut 2011	Costaripa	Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry 2015	La Farr
Franciacorta Extra Brut 2010	Ferghettina	Valdobbiadene Prosecco Superiore Cramer Dry	Le Coltur
Franciacorta Riserva 33 Pas Dosé 2009	Ferghettina	Conegliano Valdobbiadene 20.10 Extra Dry 2015	Le Manzan
Franciacorta Riserva Casa delle Colonne Brut 2009	Fratelli Berucchi	Conegliano Valdobbiadene Rive di Ogliono Contrada Granda Brut 2015	Masottin
Franciacorta Riserva Casa delle Colonne Zero 2009	Fratelli Berucchi	Valdobbiadene Prosecco Superiore Giustino B. Extra Dry 2015	Rugge
Franciacorta Satèn 2012	Le Marchesine	Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry	Sorelle Bronc
Franciacorta Aligi Sassu Pas Dosé 2008	Majolini	Valdobbiadene Prosecco Superiore Uvaggio Storico Dry 2015	Val d'Oc
Franciacorta Riserva Valentino Majolini Brut 2005	Majolini	Valdobbiadene Superiore di Cartizze Vigna La Rivetta Brut	Villa Sanc
Franciacorta Satèn 2011	Majolini	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Refosso Brut 2015	Zardett
Nature	Monsupello	Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry 2015	Zardett
Franciacorta Quinque Extra Brut	Uberti	FRIULI VENEZIA GIULIA	
Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Victoria Rosé Brut 2009	Vigne Olcru	Dom Jurosa Blanc de Blancs Extra Brut 2009	Lis Ner
Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Virtus Brut 2009	Vigne Olcru	UMBRIA	
Franciacorta Riserva Nobile Alessandro Bianchi Extra Brut 2004	Villa	Gran Cuvée Brut 2013	La Palazzola-Grit
TRENTINO		Riesling Brut 2012	La Palazzola-Grit
Trento Domini Brut 2010	Abate Nero	ABRUZZO	
Trento Redor Brut	Cantina Rotaliana	Brut	Marramier
Trento Riserva Altemasi Graal Brut 2009	Cavit	Rosé Brut	Marramier
Trento Riserva Tridentum Extra Brut 2009	Cesarini Sforza	PUGLIA	
Trento Pian Castello Rosé Brut 2009	Endrizzi	Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2009	d'Arap
Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut 2005	Ferrari	La Dama Forestiera Nature 2011	d'Arap
Trento Riserva Lunelli Extra Brut 2008	Ferrari	Riserva Nobile Brut 2012	d'Arap
Trento 51,151 Brut	Francesco Moser	FRANCIA	
Trento Talento Riserva Dosaggio Zero 2010	Letrari	CHAMPAGNE	
Trento Riserva Brut 2009	Maso Martis	REIMS	
Trento Riserva Madame Martis Brut 2006	Maso Martis	AVIGNON	
Trento Riserva Rosé Extra Brut 2011	Maso Martis	SAINT-EMILION	



VINO DELL'EMOZIONE 2017

TRENTO RISERVA ALTEMASI GRAAL BRUT 2009
Cavit



L'APPUNTAMENTO
accompagnati da tutte le altre
regioni d'Italia dove non sono
presenti movimenti ma tanti
bravi produttori dotati di
grande competenza e
creatività. Oltre **quarantamila**
assaggi sono stati serviti dai
bravi **sommelier** che
gestivano i banchi sotto gli
occhi dei produttori e di un
pubblico che fa onore a una
tipologia che almeno durante
lo Sparkle Day mostra di
essere considerata "solo" un
vino da pasto, che garantisce
grande soddisfazione

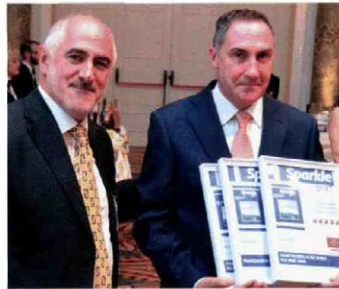
Dall'alto, da sinistra Antonella Bronca
(Sorelle Bronca) e Gianni Cristini (Val
D'Oca); Roberto Visentin (Villa Sandi) e
Filippo Zardetto (Zardetto); foto di
gruppo e Oreste Foglia (Monsupello);
Cesare Morganti (Barone Pizzini) e
Cesare Bosio (Bosio)



L'APPUNTAMENTO

nell'abbinamento col cibo. L'interesse, la passione, l'entusiasmo manifestato dal pubblico sottolineano un dato che non è più una tendenza: la produzione spumantistica italiana, così **variegata** e **diversa**, è un fascinoso e invitante vino da consumo per tutto il pubblico che soltanto quindici anni fa in maggioranza lo considerava un prodotto essenzialmente da festeggiamento. Per sottolineare questa consapevolezza del

Dall'alto da sinistra, Maurizio Zanella (Ca' del Bosco) e Sabrina Gozio (Castello di Gussago); Matteo Gatti (Fergghettina) e Agostino Uberti (Uberti); Luca Moradi (Villa), Ezio Maiolini (Majolini) e Giuseppe Groccia (Le Marchesine) con Francasca Zaccarelli





L'APPUNTAMENTO
consumatore italiano, allo
Sparkle Day per la prima volta
è stato invitato un consorzio
di spumanti dolci: il
Consorzio per la tutela dei
vini Colli Euganei ha
presentato la sua specialità a
Docg, il **Fior d'Arancio
spumante** a base di uve
moscato giallo, figlio delle
bellissime colline in provincia
di Padova.

A sollecitare il pubblico a
misurarsi nell'abbinamento
con il cibo, tante golosità
erano a disposizione dei
presenti: **Ape Fritto**, con i
suoi golosi cartocci misti,
pizzelle, suppli e crocchette;
Little Market De Ventura,
per la gioia dei tanti
appassionati di salumi e
formaggi d'eccellenza, con
taglieri di Prosciutto Dok
Dall'Ava in diverse
stagionature, mozzarella di
bufala e altre squisitezze;

Dall'alto, da sinistra, Roberto Zeni
(Zeni) e Lucia Letrari (Letrari); Rober
Giuriali (Maso Martis) e Ignazio Mose
(Francesco Moser), Luciano Lunelli
(Abate Nero) e Ruben Larentis
(Ferrari); Luciano Rappo (Cesarini
Sforza) e Daniela La Porta (Cavit)



Brusco, lo Strabuono, che ha proposto cinque gustosissime varianti di bruschetta; **Meglio Fresco**, la ristopescheria per antonomasia, che ha presentato i suoi crudi, le insalate di mare e gli immancabili supplì di pesce; **Giardini di Ararat**, agriturismo di Viterbo che ha servito salumi di lepore; ai dessert da abbinare alle bollicine dolci ha pensato **Dolce Terra**, la giovane azienda campana che usa per le sue prelibatezze il latte nobile di bufala; per finire in bellezza si potevano assaggiare il caffè friulano di **Oro Caffè**, preparato con le macchine conterrane della **San Marco**. Ma prima del caffè, come tradizione vuole, era necessario un bicchiere d'acqua di qualità, che in questa edizione di Sparkle

Dall'alto da sinistra, i premiati del Trento Doc; a seguire momenti della degustazione, lo spazio Groupama, Dolce Terra, le ostriche di Meglio Fresco e Little Market De Ventura

