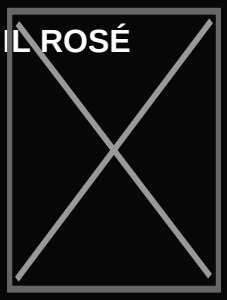
Quattro tendenze per le bollicine

brindisi-1816507-640-1-18447156

C’era una volta lo spumante… sostanza viva, come i lieviti da cui nasce, lavorazione complessa ma lontana dall’essere scolpita nella pietra. Perché come tutti i vini cambia e si adegua al mutamento dei gusti, degli stili di vita e delle occasioni di consumo. Ecco quattro tendenze che guardano alla bollicina del futuro.

IL ROSÉ



I francesi li hanno sempre fatti gli champagne rosé, d’accordo. E anche i nostri top, Franciacorta e Trentodoc. Per lungo tempo sono stati però guardati con un po’ di sospetto e poco frequentati. Ora tutto è cambiato. Il rosé piace, e si prende spazi in nuove denominazioni. Decisamente di peso il debutto del Prosecco doc rosé ma c’è anche il consorzio Vini d’Acqui che ha deciso non solo di produrre un Acqui Rosé Docg da uve Brachetto, ma anche di lanciare un Osservatorio permanente delle bollicine rosa del vino d’Italia. La riscoperta spinta dal successo dei rosati fermi e del pinot nero e di altri vitigni rossi farà senz’altro lievitare i 49 milioni di bottiglie di spumanti rosé prodotte oggi.

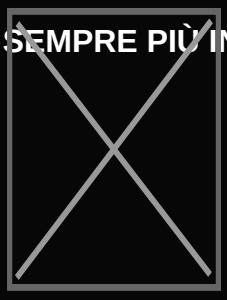
VITIGNI ALTERNATIVI



Oltre i tradizionali Glera, Moscato e Pinot nero avanzano i vitigni alternativi. Specie in zone non tradizionalmente dedite alla spumantizzazione, come il Sud Italia. Da qui vengono novità

eleganti e interessanti, che spesso e volentieri recuperano vitigni che parlano del territorio. Come fa il Dubl di Feudi San Gregorio, che sperimenta con gli autoctoni Greco di Tufo, Falanghina e Aglianico (in versione rosé), il Pas Dosé D'Araprì con Bombino bianco e Pinot Nero e il sorprendente Zoe, un 100% da uve Riesling coltivate a 400 metri in Calabria.

SEMPRE PIÙ IN ALTO



I cambiamenti climatici, nolenti o volenti, stanno cambiando la geografia del vino, portando vitigni dove prima non crescevano. All'aumento delle temperature si tende a salire, di latitudine o di altitudine. Un esempio? Arunda, la cantina più alta d' Europa a 1200 metri a Mölten / Meltina in Alto Adige, che produce Rosé, Blanc de Blanc e Pas Dosé. Ma si sale di altitudine anche lungo le pendici dell'Etna, come fa Abbazia Santa Anastasia con il Q1000 un 100% Pinot nero (altro trend, questo del monovitigno, da seguire con attenzione). Problema: spesso il disciplinare non permettere di superare una certa quota. Ma con il tempo si adeguerà.

BASSA GRADAZIONE, NATURALE E BIOLOGICO



Sono tutte facce della stessa medaglia: il desiderio di salutismo delle nuove generazioni, che post pandemia si estenderà ad altre generazioni, rafforzandosi. Il mercato dei vini biologici cresce, con un tasso annuo secondo Iwsr dell'8% tra 2015 e 2019, mentre la bassa gradazione o il senza alcol sono cresciuti negli spumanti nell'ultimo anno del 16%. Così le bollicine si adeguano. Proponendo anche referenze "naturali". Richiama la tradizione e cultura contadina trevigiana ad esempio "Brutto", un Asolo Prosecco Superiore DOCG sui lieviti non filtrato, con una limitata presenza naturale di solfiti e pochi zuccheri.

Con tutte quelle bollicine...