# Expo Wine List: riflettori puntati sugli spumanti

schermata-2015-01-16-a-125214-4ea77e4b

Expo Wine List: stavolta le star sono le bollicine. Sono circa 23 milioni le bottiglie di metodo classico (rifermentazione in bottiglia) prodotte in Italia su circa 440 milioni di spumanti metodo italiano (charmat): 243 milioni di bottiglie di Prosecco Doc, 68 milioni di Prosecco Superiore Docg e 74 milioni di Asti Docg, di queste 7 milioni circa sono Trento Doc, 13 milioni di Franciacorta Docg, circa 350mila bottiglie Alta Langa Docg e il resto Oltrepò pavese Docg e una piccola nicchia è occupata dal Verdicchio.

Cresce il Durello (vicentino) e casi più unici che rari sono i metodo classico da vitigno autoctono, quali Negroamaro (Puglia), Gaglioppo (Calabria) e Nerello Mascalese (Sicilia). Metodo Classico significa soprattutto il successo del territorio che rappresenta, così il Franciacorta, da sempre coerente con le proprie scelte, Docg dal 1997 oggi cresce sia in Italia che all’estero, registrando (rispetto al primo semestre 2013) un incremento del 9,6%. La tipologia più di tendenza è il Satèn, un marchio Franciacorta, che indica uno Chardonnay in purezza brut, più cremoso e affascinante. Gli appassionati prediligono invece i Nature o Pas dosè, cioè bollicine secche (dosage zero) abbinabili a tutto pasto. Incalza il TrentoDoc, trionfo dello Chardonnay di montagna, che grazie all’Istituto Trento Doc, si sta facendo riconoscere nella migliore ristorazione e nei locali di tendenza.